

**Alles frisch und hausgemacht
Ruth Ramseier**

Biel Bienne, 18/19.08.2004

Barbara Rufenacht und Claudio de Luigi eröffnen am 31. August das Ristorante Il Grano in Büren an der Aare.

In welchen Geschäften trifft man Sie?

Kleider kaufen wir gerne im Bijou, wor wir auch das gesamte Il-Grano-Team mit T-Shirts einkleiden. Diese sind mit Namen beschriftet - es muss also niemand nach dem "Fräulein" rufen! In Aarberg trifft man uns bei Coiffeur Nicolaisen, wo uns Daniel bedient, und im KIESER trainieren wir unseren Speck ab.

Köche sind Genussmenschen. Wie verwöhnen Sie sich?

Nach dem Ausgang in Biel zum Beispiel im OPERA PRIMA, gönnen wir uns ab und zu eine Nacht im HOTEL ELITE abseits vom alltäglichen Stress. Ausserdem gehört der Samstags-cappuccino im CHEZ RÜFI zur Woche. Eine liebgewonnene Tradition, die wir mit der Übernahme des Il Grano missen werden.

Und wie verwöhnen Sie Ihre Gäste im Il Grano?

Ob Antipasti, Pasta, Gebäck, Brot oder Dessert: Das Credo lautet "alles frisch und hausgemacht". Die Menü- und Weinkarten sind italienisch. Mittags servieren wir die Menus "lavoro", "del giorno", "granino" alle auch "completo" (inkl. Getränke). Abends essen die Gäste à la carte und von Donnerstag bis Samstag offerieren wir von Oktober bis März unsere traditionelle 4-Gang-Cena mit Käse und Desserbuffet. Sonntags kann man im Sommer im Il Grano auch um 15 Uhr noch brunchen.

Woher beziehen Sie die Qualitätsprodukte?

Wein kaufen wir bei Le Vin in Biel. Hans -Ruedi Biedermann ist ein wichtiger und interessanter Lieferant. Käse bei Max Roschi, der samstags immer einen Stand auf dem Burg-Märkt hat. In der Knospenmetzgerei Bärtschi in Schüpfen beziehen wir Fleisch, beim Gemüsebauer Maurer in Diessbach Bio-Gemüse. Wir achten auf einen sinnvollen Einkauf ohne zu übertreiben.

Wie sind die Öffnungszeiten im II Grano?

Im Sommer haben wir ausser am Montag täglich geöffnet. Am Dienstag öffnen wir um 17 Uhr, sonst jeweils um 9.30 Uhr. Von Oktober bis Ende März ist das Restaurant sonntags geschlossen. Für Privatanlässe öffnen wir aber gerne die Türen! Am Dienstag, 31. August ist unsere offizielle Eröffnung.

Wie ist das Ambiente?

Architekt Erich Salvisberg hat ein Zusammenspiel von alten und modernen Elementen verwirklicht. Der Raum bietet 60, für Privatanlässe bis 100 Personen Platz, ist also auch für Feierlichkeiten geeignet. Ein Teil des Expo.02-Monolithen trennt Restaurant und Küche. Über der Bar befindet sich eine Galerie zum Verweilen.

War die Gastronomie immer Ihre Berufung?

Schon Claudios Grosseltern hatten ein offenes Haus. Gastgeber zu sein gefiel uns seit jeher. Viele kennen uns aus der Zeit, wo wir in den Fabrikhallen in Zollikofen einmal im Monat im l'Officina gekocht haben. Daneben arbeiteten wir in unseren Berufen, waren aber stets auf der Suche nach dem einzig Richtigen.

II Grano hat also auf Sie gewartet?

Oder wir auf II Grano! Den Traum konnten wir uns allerdings nur dank mutigen Idealisten respektive Investoren verwirklichen, die von unserem Konzept überzeugt sind und eine Aktiengesellschaft gegründet haben. Ausserdem verdanken wir die Realisierung des Projektes unserer Familie, Eltern, Schwägerin, Onkel, Cousine - alle helfen mit, damit der Traum Wirklichkeit wird. Im II Grano sollen sich alle wohl fühlen wie eine grosse Familie.