

Italianità im historischen Ambiente

«**Il grano**» Restaurant in Büren a. A. bietet mehr als gutes Essen

Giovanni Leardini

Der erste Eindruck ist der wichtigste. Eine Binsenwahrheit, die ganz speziell für Restaurants gilt. Die raffinierteste Küche schmeckt nicht, wenn die Umgebung nicht stimmt. Nun: Wer das «Il grano» in Büren a. A. betritt, fühlt sich auf Anhieb wohl. Der Umbau des ehemaligen Kornhauses («grano» = ital. «Korn») an der Ländte ist gelungen. Kein einfaches Unterfangen, denn es galt, Denkmalpflege und moderne Architektur zu einer Einheit zu verschmelzen. Die Bar im Eingangsbereich, der hohe Raum des Restaurants mit den Spitzbogenfenstern und der freigelegten alten Stadtmauer, die einfachen Möbel und die warmen Farben, die an den Süden erinnern: Aus der Ruine des ehemaligen «Ländtibus» ist eines der schönsten Restaurants der Region geworden.

Il grano» ist das «Kind» von Barbara Rüfenacht und Claudio De Luigi. Das Wirtepaar hat das Lokal im Sommer 2004 eröffnet und sich damit einen Traum verwirklicht. Die «Philosophie» der beiden: «Die Gäste in einem warmen Ambiente willkommen heissen, sie mit hausgemachten, italienischen Köstlichkeiten verwöhnen, ihnen ausgesuchte Weine aus dem südlichen Nachbarland einschenken - kurz: ihnen ein Stück Italianità servieren.» Das Konzept ist einfach und macht Sinn: Drei Tagesmenüs am Mittag, nur eines am Abend - dafür ein mehrgängiges und je in einer Variante mit oder ohne Fleisch.

Keine bibel-dicken Menübücher also, die die Wahl des Essens zur Qual machen. Das ist gut so, denn die mediterranen Spezialitäten von Barbara Rüfenacht sind jeden Franken wert. Ein weiterer Pluspunkt: Der Essbereich des Restaurants ist rauchfrei; wer nicht auf sein «Lungenbrötli» verzichten will, kann es an der Bar oder in der gemütlichen Galerie verzehren. Zuletzt noch ein Wort zur von Claudio De Luigi liebevoll gepflegten Weinkarte: Sie bietet für jedes Portemonnaie etwas und enthält Perlen italienischer Weinbaukunst.