Starkoch Werner Rothen ist der neue Küchenchef und Geschäftsführer des Gourmet-Lokals Il Grano in Büren. Bilder: Peter Samuel Jaggi

Appetit auf Anspruch

Büren Anfang Mai hat der mit 17 Gault-Millau-Punkten dotierte Koch Werner Rothen seine Arbeit im «Il Grano» aufgenommen. Das Lokal soll aufleben wie zu den besten Zeiten.

Deborah Balmer

Werner Rothen hatte genug. Genug davon, am Mittag für die Gäste ein paar Sandwiches zu streichen, ein bisschen Sushi aufzutischen. Er war Anfang 2015 nach Basel gekommen, um zu helfen, das futuristische Restaurant Lokami auf dem Campus von Novartis aufzubauen. «Doch zuletzt bin ich mir vorgekommen wie ein Kantinenkoch», sagt Rothen. Denn auch Top-Manager hatten keine Lust, sich am Mittag mit der Gourmetküche zu beschäftigen. Sie assen lieber Sandwiches.

Perfekt also, dass der Inhaber des Restaurants Il Grano in Büren, Gianclaudio De Luigi, schon länger einen geeigneten Küchenchef und Geschäftsführer suchte. Einer, der den Mut hat, etwas Neues zu wagen, das Lokal zu entstauben. Mit Werner Rothen fand er einen Koch, der für seine Küche im Gourmetrestaurant Schöngrün beim Zentrum Paul Klee mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Der Appetit Rothens, sich nach der Zeit in Basel wieder der anspruchsvollen Küche zu widmen, kommt De Luigi also entgegen.

Lampen aus New York

Durch das «Il Grano» läuft eine alte Stadtmauer aus dem 17. Jahrhundert. Der Ort war in früheren Zeiten Kornhaus und Schlachthof. Heute stehen 100 Quadratmeter Monolith-Wand im Raum. Dazu passen die Lampen über dem Bartresen, die ein leicht rostiges Licht verströmen und extra aus New York geliefert wurden.

> «Zuletzt kam ich mir vor wie ein Kantinenkoch»
>
> Werner Rothen, Starkoch

Die Bar ist übrigens legendär. Zu den besten Zeiten war sie abends auch unter der Woche proppenvoll. «Vor zehn Jahren stieg hier fast täglich eine Party», sagt De Luigi. Diese Zeit wolle man nun wieder aufleben lassen. Ans Eröffnungsfest kamen zwischen 400 und 500 Gäste. Doch das schön gelegene Lokal verbreitet auch Ruhe und Idylle. Durch die grossen Fenster fällt der Blick auf die Aare. Vor dem Haus liegt der Schiffssteg der Bielersee Schifffahrt.

Neu gibt es am Abend im «Il Grano» Gerichte à la carte, statt wie bisher nur mehrgängige Menus. Gerichte, die sich je nach Wunsch zusammenstellen lassen. Nun wird hier nicht nur italienische Gourmetküche aufgetischt, sondern Gerichte beeinflusst aus aller Welt.

Ein Müsterchen gefällig? Freiland-Ei 65 Grad Celsius, roter Thon, Miso-Suppe und Belper Knolle. Oder: Woll-Schwein, Bauch, Frühlingszwiebel, Banane, Passionsfrucht und Kartoffel. Und: Kalb, Tatar, Estragon, Melone. Rothen, der in der französischen Küche beheimatet ist, beschreibt sein Konzept mit «Food Pairing», also dem Vermischen verschiedener kontrastreicher Lebensmittel zu einem harmonischen Ganzen. «Das liegt im Trend», sagt Rothen, der, wenn immer es geht, lokale Produkte und solche aus nachhaltiger Produktion verwendet. Der Fisch etwa soll möglichst ein Wildfang sein. Die Eier bringt eine Bäuerin jeden Morgen vorbei, die mit ihren Hühnern drei Kilometer von Büren entfernt lebt.

Erste Erfahrungen in Fräschels

Werner Rothen ist in Schwarzenburg aufgewachsen. Dass er Koch werden will, wusste er bereits als Jugendlicher. Und zwar dank dem «Sternen» in Fräschels, der damals Bekannten von Rothens Eltern gehörte. Rothen machte dort seine ersten Versuche in der Küche. «Schon damals war mir klar: Es gibt nichts anderes als Koch.» Auch wenn seine Eltern ihn gerne als Schreiner gesehen hätten. Nach einer Lehre als Bäcker-Konditor arbeitete er im Hotel Eiger in Grindelwald, im Hotel Mont Cervin in Zermatt und im «Palace» in Gstaad. Er arbeitete 14 Jahre lang im Ausland, davon eine lange Zeit in Los Angeles, wo er in einem französischen Gourmet-Tempel auch für Hollywood-Grössen wie Sylvester Stallone und Barbra Streisand kochte. Aber auch für den damaligen US-Präsidenten Ronald Reagan und den Musiker Mick Jagger.

Gäste von Basel bis Luzern

Rothen, der sagt, «Man ist immer nur so gut wie die letzte Mahlzeit», hat es also bis ganz an die Spitze geschafft. Die Gäste im «Il Grano» kommen zwar nicht aus Hollywood, aber von weit her. Viele fahren aus Basel, Bern, Zürich und Luzern an, um hier am Abend zu essen. Am Mittag kommen Geschäftsleute aus Grenchen und Biel ins Gourmet-Restaurant.

Trotz Gault-Millau-Punkten und Michelin-Stern betonen Rothen und De Luigi, dass im «Il Grano» wirklich alle willkommen seien. «Hier muss keiner eine Krawatte tragen, die Gäste sollen sich wohlfühlen», sagt Inhaber De Luigi. «Im Sommer legen bei uns auch die Velofahrer in ihrer Sportkleidung eine Pause ein.»

Weitere Fotos finden Sie unter **bielertagblatt.ch/ilgrano**

«Meienried Pintli» setzt neu auf Pizzas

Meienried Nicht zum Besten ist es in den Wintermonaten um das Restaurant Meienried Pintli gestanden, das direkt am Nidau-Büren-Kanal in Meienried liegt. «Was ist mit dem ‹Pintli› los?», fragte ein Gast in einer E-Mail, das er dem «Bieler Tagblatt» zukommen liess. Wochenlang sei das Restaurant geschlossen gewesen, der Grund unklar.

Unabhängig davon meldete sich auch eine Trauzeugin beim BT. Man habe ein Hochzeitsessen reserviert und sei dann, «um noch einmal einige Details abzuklären», erneut ins «Meienried Pintli» gefahren. Doch da sei man vor verschlossenen Türen gestanden. Nur ein Zettel hing da: «Vorübergehend geschlossen.»

Inhaber Gjoni Prek sagte gestern auf Anfrage: «Im Winter lief es tatsächlich nicht so gut für uns. Wir machten längere Betriebsferien.» Nun wolle man aber neu durchstarten: Im Angebot stünden ab sofort auch Pizzas. Und: «Jetzt bieten wir Menus ab 20 bis 25 Franken an.» Laut Prek will man mehr Familien ins Restaurant bringen. «Ein grosser Parkplatz und ein Kinderspielplatz sind vorhanden.» *bal*

Neu sollen mehr Familien ins Restaurant Meienried Pintli am Nidau-Büren-Kanal kommen.

Turnen

Der Mai im Zeichen der Leichtathletik

Am letzten Donnerstag war Auffahrt – dies war nicht nur am traditionellen, kilometerlangen Stau am Gotthard zu merken, sondern auch am turnerischen Fast-Stillstand über dieses verlängerte Wochenende. Es fanden kaum Wettkämpfe statt, einzig der eine oder andere Veloausflug auf einen Bauernhof zum traditionellen Auffahrtsbrunch wurde durchgeführt. Da am kommenden Wochenende auch gleich noch Pfingsten ist, ist der Zeitplan für alle Wettkämpfe, welche traditionellerweise im Mai stattfinden, dicht gedrängt.

Begonnen hat das Ganze bereits am letzten April-Wochenende, als an einem Tag der Seeländische Jugendspieltag in Nidau stattfand, die Gymnastik /Team-Aerobic mit Bewertung in Rapperswil und zusätzlich für das Turnfest in Schüpfen alle Unterlagen für die Vereine verpackt wurden. Vom Turnverband Bern Seeland (TBS) waren somit mehr oder weniger alle Funktionäre in irgendeiner Weise engagiert und im Einsatz.

Der Mai ist besonders für die Leichtathletik immer sehr ereignisreich. Denn die geplanten Wettkämpfe wollen alle noch vor dem Turnfest durchgeführt werden, und wenn die Feiertage in den Mai fallen, wird es eng. So wird am 21. Mai in Lyss «Dr schnällscht Seeländer 2016» stattfinden. Wie immer werden die Jungen und Mädchen aus dem Seeland hier in den Sprint-Disziplinen und im 1000-m-Lauf um den Titel kämpfen. Am 27. Mai folgt dann gleich auch schon der nächste Leitathletikwettkampf des TBS, der Leichtathletik-Mannschaftsmehrkampf (LMM). Am Leichtathletikanlass, der oft als Vorbereitung und Standortbestimmung für den Seeländischen Jugendturntag oder das Seeländische Turnfest angesehen wird, werden sich am Abend ab 18.30 Uhr Mannschaften von vier bis sechs Turnerinnen und Turnern in vier bis fünf Disziplinen messen. Im Gegensatz zum «Schnällschte Seeländer» ist der LMM vor allem aber ein Wettkampf für Erwachsene, der auch Disziplinen wie Weitsprung, Hochsprung oder Kugelstossen beinhaltet. Es gibt zwar U16- und U18-Kategorien, aber der grösste Teil der Turnenden startet in den Kategorien der Männer/Frauen oder sogar Seniorinnen/Senioren. In der Kategorie Seniorinnen/Senioren starten übrigens alle, die über 30-jährig sind.

Auch die angebotenen Disziplinen zeigen den idealen Mix aus allen Leichtathletikdisziplinen. Während bei den Männer-Kategorien und in den Mixed-Kategorien die Turnenden alle fünf Disziplinen Sprint, Hochsprung, Weitsprung, Kugelstossen und Ausdauerlauf absolviert müssen, dürfen die Turnerinnen in den Frauen-Kategorien bloss vier Disziplinen absolvieren. Nebst Kugelstossen, Sprint und Ausdauerlauf dürfen sie die vierte Disziplin auswählen. Entweder bevorzugt das Team Hoch- oder eben Weitsprung. Man darf sich also auf spannende Wettkämpfe freuen, und als Zuschauer ist ein Vorgeschmack auf das Seeländische Turnfest garantiert. Dies findet schon sehr bald darauf statt. Am 4. und 5. Juni gehen in Schüpfen die Jugendturntage vonstatten, vom 10.-12. Juni werden die Erwachsenen am Seeländischen Turnfest zeigen, was in ihnen steckt. *Andrea Fink*

Info: www.tb-seeland.ch

Gratulationen

Lengnau
85. Geburtstag

Heute feiert **Heinz Renfer** am Eschenweg 23 seinen 85. Geburtstag. *mt*

Gampelen
75. Geburtstag

Heute feiert **Werner Scheidegger** an der Neuenburgstrasse 29 seinen 75. Geburtstag. *mt*

Lüscherz
Eiserne Hochzeit

Heute feiern **Alexander und Emma Grimm-Weber** an der Seestrasse 17, ihren 65. Hochzeitstag. Das ehemalige Berufsfischerehepaar geniesst die vielen Zusammenkünfte im Familien- und Freundeskreis und erlebt viel Freude mit ihren Urenkeln. *mt*