

Dienstag, 1. Oktober 2024

Region



Manuel Hotz hat das «La Table de l'Ours» in Prêles 2022 eröffnet.

Bild: Daniel Mueller/a



Fiona und Christian Aeby führen das «Du Bourg» in der Bieler Altstadt seit 2021 und haben bereits einen Michelin-Stern erkocht.

Bild: Matthias Käser/a

Viele halten das Niveau, einer steigt auf

20 Punkte verteilen die Restaurant-Testerinnen von Gault & Millau maximal. In der Region haben für den Restaurantführer 2025 zwei Betriebe 17 Punkte abgesehen.

Hannah Frei

Sie reservieren unter falschem Namen, geben sich als reguläre Gäste aus, bezahlen, gehen – und verteilen Punkte. Die rund 45 Testesserinnen und Testesser von Gault & Millau haben es fürs Jahr 2025 wieder getan und 880 Restaurants in der Schweiz getestet. Am Montagmittag ist der neue Ratgeber für Schlemmerinnen und Geniesser erschienen. Und eines vorweg: In der Region haben praktisch alle abgeschnitten wie bisher. Was wenig interessant klingt, ist jedoch keine Selbstverständlichkeit.

Am besten abgeschnitten haben in der Region das «Du Bourg» in der Bieler Altstadt und das Restaurant Sonne in Scheunenberg in der Gemeinde Wengi. Beide erhielten 17 Punkte, für beide ist es nicht das erste Mal.

Die am höchsten bewerteten Restaurants

Im Kanton Bern haben im Gault & Millau 2025 sieben Restaurants im Kanton Bern 17 Punkte erhalten. Das «Sommet» in Gstaad von Martin Göschel erreichte sogar 18 Punkte. Und es geht noch besser: Schweizweit haben sieben Chefs 19 Punkte geholt, darunter Tanja Grandits (Basel), Heiko Nieder (Zürich) und Andreas Caminada (Fürstentum GR). Die maximale Punktzahl 20 erreichte schweizweit kein Restaurant. (hf)

Und beide haben sie einen Michelin-Stern.

Die «Sonne» verteidigt die 17 Gault-Millau-Punkte bereits seit 2009. Dem «Du Bourg» hingegen gelang das im letzten Jahr zum ersten Mal. Nun konnten sie die 17 Punkte verteidigen, obwohl das junge Wirtpaar Fiona und Christian Aeby im April Eltern wurde. Zwei Monate war das Restaurant geschlossen, danach kehrte Christian Aeby erst einmal allein zurück. «Wir haben zum Glück tolle Mitarbeiter, ohne die wäre das nicht möglich gewesen», sagt er.

Ein 6er-Team für 18 Plätze

Inzwischen versorgt Fiona Aeby wieder Gäste im «Du Bourg», die beiden teilen sich die Abende daheim auf. Bleibt sie bei ihrem Sohn, hilft der Chefkoch im Service aus. «Uns ist es wichtig, dass jemand von uns bei den Gästen sein kann», sagt Christian Aeby. Zudem habe man eine weitere Person in der Küche angestellt. Nun sind sie zu sechst für die 18 Plätze zuständig. Ein kleines Team für ein feines Restaurant. Für Aebys hat also ein neuer Lebensabschnitt begonnen. Das halte sie jedoch nicht davon ab, das «Du Bourg» stetig weiterzuentwickeln. In den letzten Monaten wurden die Teller etwas aufgeräumt. «Wir wollten wegkommen vom Schischi mit Pünktchen und Blättern. Der Geschmack soll im Vordergrund stehen.»

Das «Du Bourg» hat neben den 17 Punkten seit letztem Jahr

einen Michelin-Stern sowie einen für Nachhaltigkeit. Wie das in Zukunft mit der Familie unter einen Hut zu bringen sei? «Darüber machen wir uns zurzeit wenig Gedanken. Wir nehmen Tag für Tag», sagt Christian Aeby. Anders sei das gar nicht möglich.

Wann die Testesserinnen von Gault & Millau in all dem Trubel in diesem Jahr vorbeigekommen sind, weiss Christian Aeby nicht. Schliesslich geben diese sich auch nach dem Essen nicht zu erkennen. Für sie spiele es aber auch keine Rolle, wer da am Tisch sitzt. «Wir behandeln alle gleich.» Und egal, wie sich die Menüs künftig weiterentwickeln werden: Am Brotgang halten Aebys fest. Ideen gebe es genug, wenn nicht von ihm selbst, dann von seinen Mitarbeitenden. Brot gehöre nun einmal zur Schweiz, ebenso die Butter. «Dem wollen wir eine Plattform geben», sagt Christian Aeby.

Richten sich nach Stammgästen

Für Iris und Kurt Mösching, die das Restaurant Sonne auf dem Scheunenberg seit 24 Jahren führen, sind die 17 Punkte eine schöne Form der Anerkennung. Das bringe kurzfristig etwas Werbung – in Zeiten der Teuerungen kann das jedes Restaurant gebrauchen –, aber habe kaum langfristig Auswirkungen. Auf den Lorbeeren könne man sich nicht ausruhen. In all den Jahren habe er lediglich um die fünf Tage gefehlt, «primär für

Beerdigungen», sagt Kurt Mösching.

In der «Sonne» werden Menüs aus der traditionellen französischen Küche serviert, dazu gibt es auserlesene Weine von Sommelière Iris Mösching. Die beiden setzen auf Bewährtes. Für Kurt Mösching ist es jeweils das grösste Kompliment, wenn jemand sagt: «Es war gut, wie immer.»

Seine Küche richte sich nach den Stammgästen. Das unterscheide ihn von anderen. «Ich überlege mir, was meine Gäste wollen und gehe darauf ein.» Er müsse nicht stetig alles neu erfinden, nur um den Erfinderdwischen.

Doch auch das Bewährte muss keineswegs immer wahrhaft und einfach sein. Da stimmen die Gault-Millau-Tester zu: «In der «Sonne» treffen sich denn auch hauptsächlich städtische, gut situierte Gourmets, die hier seit 20 Jahren Kurt Möschings raffinierte, vielfältige und französisch geprägte Küche und

den charmanten Service seiner Frau Iris geniessen.»

Der einzige Aufsteiger

Doch nicht alles bleibt gleich: In der Region gibt es keine Absteiger, anders als in vergangenen Jahren. Und ein Lokal steigt auf: Erst 2023 wurde das Restaurant La Table de l'Ours in Prêles von Gault & Millau aufgenommen, damals mit 13 Punkten. 2024 waren es bereits 14. Und in der neusten Publikation wird das Lokal mit 15 Punkten dotiert. «Wir haben überhaupt nicht damit gerechnet und sind überglücklich», sagt Manuel Hotz gegenüber «Journal du Jura».

Der Chefkoch führt das Restaurant gemeinsam mit seiner Frau Cécile Hotz. Der Erfolg hänge wohl mit der guten Teamarbeit zusammen. «Wir tauschen uns viel untereinander aus, sowohl mit dem Personal im Saal, das in direktem Kontakt mit den Gästen steht, als auch mit dem Personal in der Küche.» Für Ide-

en und Kritik habe er stets ein offenes Ohr.

Vor einem Jahr haben Hotzs die Bäckerei in Twann übernommen. Also gibt es im Restaurant in Prêles immer frische, hausgemachte Backwaren. «Die Eröffnung der Bäckerei ist eine zusätzliche Belastung, deshalb standen die Gault-Millau-Punkte auch nicht in unserem Fokus», sagt der Chefkoch. Er sei ohnehin nicht auf Punktejagd. Zu viele Köche habe er gesehen, die daran zerbrochen seien.

Fürs Tagesmenü geht er zweimal pro Woche auf den Markt in Biel und lässt sich von den örtlichen Händlern beliefern. «Wir entwerfen die Gerichte nach dem, was wir in den Kühlschränken haben und nicht umgekehrt», erklärt er. Beim Sieben-Gänge-Menü «Signature», das alle zwei Monate wechselt, sieht es anders aus: «Wir setzen uns alle an einen Tisch und überlegen, welche Produkte wir hervorheben möchten.»

So haben die Seeländer Restaurants abgeschnitten

17 Punkte

- Restaurant Sonne, Scheunenberg/Wengi bei Büren
- Le Restaurant Du Bourg, Biel

16 Punkte

- «Aux Trois Amis», Schernez
- «Chappeli», Grenchen
- Hôtel du Cerf, Sonceboz

15 Punkte

- «Le Grillon», Les Prés-d'Orvin
- «La Table de l'Ours», Prêles (+1)

14 Punkte

- «Schüpbärg-Beizli», Schüpfen
- Restaurant Kreuz, Gals
- «Repas», Biel
- «Il Grano», Büren
- Restaurant 3 Fische, Lüscherz

13 Punkte

- «Palace», Biel
- Café Perroquet Vert, Biel
- «Storchen», Diessbach
- «L'Escarbot», Le Landeron
- «Hardern-Pintli», Lyss

12 Punkte

- «Waldschenke», Bellmund