

Mehr draussen geht nicht

Schlemmen mitten im Fluss unter freiem Himmel: Das Schwellenmätteli an der Aare in Bern



Nach fünfzehn Jahren Planung und zehn Monaten Bauzeit vollendet: Das Schwellenmätteli an der Berner Aare

FOTOS: SEVERIN NOWACKI (2)

VON KARIN OEHMIGEN

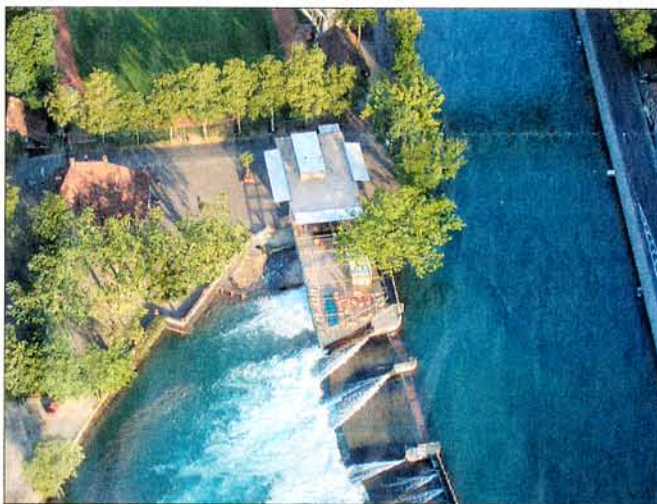
Die Stelle, zuvorderst über der Schwelle, sei ihre Titanic, sagt die junge Frau von der Servicebrigade und lächelt versonnen, als habe sie Leonardo DiCaprio gerade auf einem der Deckchairs liegen sehen. Doch unter ihrem Traumschiff schäumt nicht die Gischt – es rauscht die Aare. Und von der Reeling schaut sie nicht auf Eisberge, sondern auf die Altstadt, auf das Matte-Quartier und auf die Berner Riviera, wie der neu gestaltete, später bis zum Bärengraben reichende Uferraum heissen soll.

Nach fünfzehn Jahren Planung und zehn Monaten Bauzeit ist es eröffnet worden: das neue Schwellenmätteli, eines der attraktivsten Flussrestaurants Europas und eines der ambitioniertesten Gastroprojekte der Schweiz. Im Stadtrat und bei Anwohnern hatte es anfangs für rote Köpfe gesorgt, war vom grossen Mehr der Berner aber begeistert aufgenommen worden.

Das Herzstück ist die über die Aare gebaute Terrasse

Architekt Silvio Ragaz wollte, dass die Gäste im neuen Schwellenmätteli den Sonnenuntergang geniessen können und nicht unfreiwillig im Schatten sitzen müssen. Das war gut gemeint, aber um seine Idee umzusetzen, musste der ehemalige «Schweller», eine düstere, muffige Ausflugsbeiz, abgerissen, ein denkmalgeschütztes Riegelhaus vom sonnigen Flussufer in den Schatten gezügelt und an dessen Statt ein Glaspavillon mit weitläufiger Terrasse auf die Aare hinausgebaut werden – mitten in die Bauverbotszone und wider den bestehenden Uferschutzplan. Die Berner stimmten ab, sagten deutlich Ja und wurden mit einem Betrieb von grossstädtischem Format und mediterraner Ambiente belohnt. In der ganzen Schweiz gibt es nichts Vergleichbares. Die Investition von 6,9 Millionen Franken hat sich gelohnt.

Das Herzstück des neuen Schwellenmätteli, die über die Aare gebaute Terrasse, bietet Platz für 160 Gäste. Auf der «Titanic», jener Stelle, wo das Wasser am lautesten die Schwelle hinunterrauscht und das gepflegte Tischgespräch erschwert, stehen hölzerne Liegen und Fauteuils zum Ausspannen. Hier kann man in Ruhe eine Zigarre schmauchen oder Freunde auf ein Glas treffen, bevor man auf der ruhigeren Terrassenseite an einem der Tische Platz nimmt, sich an einem Teller Spaghetti mit Δ malfizitronen



Das Plus am Fluss oder Wo der Fisch auf den Teller springt

Die Fischerzunft
Besser kann man an einem Fluss nicht schlemmen: André Jaeger ist der König der eurasiatischen Kochkunst, vom «Gault-Millau» mit 19 Punkten gekrönt. Am Rheinquai in Schaffhausen, Tel 052 632 05 05 und www.fischerzunft.ch

Das neue Krafft
Nicht nur das alte Hotel ist neu erstanden, auch das Restaurant lohnt wieder eine Einkehr: Küchenchef Andi Steiner hat in Basels Quatre Saisons (18 «Gault Millau»-Punkte) seinen Stil geprägt. Rheingasse 12 in

Basel, Tel 061 690 91 30 und www.hotelkrafft.ch
Alte Rheinmühle
Zwei Jahre lang war sie geschlossen, jetzt ist sie frisch saniert: die Alte Rheinmühle mit ihrer Gartenterrasse direkt am Wasser. Das Haus pflegt eine regionale Küche mit Fischen aus dem Rhein, Gemüse und Fleisch von den benachbarten Bauern. Junkerstrasse 93 in Büsingen, Tel 052 625 25 50.

Restaurant de la Goule
Oben, in Le Noirmont, kocht der Virtuose Georges Wenger, unten in der Schlucht des Doubs pflegt Schwägerin

Marlies Wenger die einfache Küche: Forellen, bisweilen ein Hecht und Wild, das ihr Mann Eric geschossen hat. Tel 032 953 11 18. Nicht weit davon entfernt liegt das idyllische **Flussrestaurant La Bouège**, Tel 032 953 11 48
Restaurant Schiff
Mit schönem Garten direkt am Rhein. In 8460 Ellikon, Tel 052 319 34 34
Rotes Gatter
Das Restaurant mit der schönsten Lage in Luzern. Die Terrasse schaut direkt auf die Reuss. Tel 041 418 28 28, www.balances.ch

versucht, sich einen Saibling mit blauen Kartoffeln gönnt und genüsslich in die Nacht treiben lassen kann.

Wem kühl wird – womit in diesem Sommer wohl gerechnet werden muss – der kann auch im Pavillon essen und seinen Drink oder Kaffee in der dortigen Lounge bestellen. Kommen die Herbststürme, trifft man sich an den langen Tischen rund ums Cheminéefeuer in der Casa. Das zurückversetzte Riegelhaus ist als unkompliziertes Restaurant mit einfacher italienischer Küche konzipiert. Im Oktober soll der Umbau fertig sein.

Die Karte ist angenehm klein, und passend zur Riviera gibts viel Fisch

Je schöner Lage und Aussicht, desto ambitionierter Küche und Keller: Diese Regel trifft für viele Touristenziele zu, auch in der gastronomisch verwöhnten Schweiz. Warum sollte sich ein Wirt Mühe geben, wenn die Gäste ohnehin kommen, des attraktiven Ortes wegen?

Die drei vom Schwellenmätteli, der Gastroprofi Thomas Käser und seine Partner Richard Gostony und Toni Matti, haben für das Restaurant an bester Aarelage höhere Ziele. Sie wollen zwar keinen Gourmettempel, bei dem sich die Gäste in Schale schmeissen, lange vorher reservieren und tief in die Tasche greifen müssen, doch das lockere, unkomplizierte Ambiente soll eine anspruchsvolle Küche nicht ausschliessen. Die Karte ist angenehm klein, und passend zur Riviera stehen mediterrane Gerichte, vor allem mit Fisch aus Fluss und Meer, im Vordergrund. Die Küche richtet sich – wie in guten Restaurants üblich – nach dem Angebot des Marktes, was nicht ausschliesst, dass es Standardgerichte gäbe, Spezialitäten, «für die der Gast immer wieder gerne zum Schwellenmätteli kommt», sagt Thomas Käser.

Die schönste Jahreszeit an der Riviera ist zweifellos der Sommer. Doch warum sollte sie im Winter, wenn die Aare eiskalt aber munter über die Schwelle rauscht, ein verlassener Ort sein? Der neue Berner Treff ist vorbildlicher Weise ein Ganzjahresbetrieb, das Restaurant Terrasse täglich geöffnet, für Morgenmenschen schon ab neun Uhr, die Casa feiert nur am Montag seinen Wirtesontag, und Nachtschwärmer kommen auch zum Zug: Freitag und Samstag hat die ehemalige Kegelbahn, jetzt zur modernen Lounge umgebaut, bis halb vier am Morgen offen. Ideal auch für Zürcher, deren chice Bars an bester Lage gerne schon um zwei die Stühle hochstellen.