



Mit dem Wasserstrom schwimmen: Terrasse über der Aare.

Schwellenmätteli Restaurants, Bern

Auf der Schwelle

So schön Fisch essen wie im «Schwellenmätteli» kann man hierzulande nirgendwo sonst. Ein Ort für Ferien vom Alltag – mitten in der Stadt.

Von Monique Rijks

Es gibt viele einzigartige Details in den Restaurants Schwellenmätteli, am augenfälligsten ist die Terrasse. Sie ist direkt über die Schwelle der Aare gebaut. Wenn man sich vorne über das Geländer lehnt, hat man das Gefühl, mitten im Wasserstrom zu stehen. Es rauscht und spritzt und macht fast ein bisschen «träumlich». Ein konzentriertes Gespräch ist hier nicht möglich, das wissen auch die Betreiber und haben deshalb an dieser lauten Stelle Holzliegestühle hingestellt.

Aus der Horizontalen ist Bern wunderschön. Der Blick streift das Bundeshaus, schweift über die alten Patrizierhäuser

und bleibt beim Mattenquartier hängen – dort, wo früher die Handwerker lebten und eine eigene Sprache, das Mattenenglisch, erfanden, um sich gegen die Obrigkeit abzugrenzen. Sassen manchmal auch die Handwerker hier im Schatten der Bäume, ein kühles Bier vor der Nase?

Höchstwahrscheinlich. Ein Restaurant, damals noch Taverne genannt, steht seit der Zähringerzeit auf der Matte. Allerdings befand sich das alte Bauernhaus, das heute «Casa» heisst und in dem unkompliziertes italienisches Essen serviert wird, nicht im hinteren Teil des Geländes, sondern vorne am Fluss. Die Architekten Matti, Ragaz und Hitz hatten Mut und sagten: «Wir zweifeln. Muss ein Flussrestaurant im Wald liegen?

Muss ein Bauernhaus am Fluss liegen? Müssen alle Aussenplätze im Schatten liegen?» Die Berner fanden die Fragestellung berechtigt und sagten am 22. September 2002 Ja zum Bauprojekt, das eine Verschiebung des Bauernhauses nach hinten und einen Neubau mit ebendieser spektakulären Terrasse zuliess.

Drei Jahre später sitzen wir dort. Mittlerweile sind wir in den hinteren Teil gezogen, schnabulieren vom frischen asiatischen Nudelsalat mit mariniertem Thunfisch und geniessen die friedliche Stimmung.

Das Publikum ist schön gemischt. Hier feiert eine Familie ein kleines Jubiläum, dort diskutieren Studenten über die letzte Vorlesung, und ein junges Paar sucht sich eine Ecke, um ein paar romantische Stunden zu verbringen.

Für das gastronomische Konzept zeichnet Thomas Käser verantwortlich. Zusammen mit dem Architekten Toni Matti und dem Modeunternehmer Richard Gostony ist er Betreiber der Schwellenmätteli Restaurants.

Er sagt: «Ich gehe nicht vom einzelnen Detail aus, sondern versuche, eine Stim-



Macht Stimmung: Gastgeber Thomas Käser.

mung zu entwickeln, einen Rahmen für Geschichten zu bieten.» Ein diskreter Zugang. Hier schreit nicht jedes Detail, «schaut her, ich bin designt worden», sondern es fügt sich auf eine gelassene Art das eine zum anderen – das wirkt sich auf die Stimmung aus. Je länger der Abend, desto weiter scheint der Alltag entfernt zu sein.

Dabei sind wir erst bei der Hauptspeise. Die Karte ist klein und klassisch-verspielt: Die Forellen hüllen sich in eine Tomaten-Kräuter-Kruste, der Zander paart sich mit Balsamico-Linsen und Johannisbeerbutter, und das Rindsfiletmedaillon wird mit Morcheln, grünem Spargel und Pommes frites serviert.

Auch auf der Weinkarte ist weniger mehr. Besonders gut zu diesem verzauberten Ort passt der Pinot Noir von Irene Grünenfelder aus der Bündner Herrschaft. Auch er ist leicht, verspielt, von sehr guter Qualität und macht rundum glücklich.

Monique Rijks ist Gastrojournalistin und testet für BILANZ die sympathischsten Restaurants im ganzen Land, redaktion@bilanz.ch

Schwellenmätteli Restaurants

Restaurant und Terrasse, Casa und Lounge, Dalmaziquai 11, 3005 Bern, Telefon 031 350 50 01, www.schwellenmaetteli.ch. Vorspeisen von 14 bis 32 Franken, Hauptspeisen von 29 bis 38 Franken, Weine ab 4.80 Franken pro Deziliter, ab 34 Franken die Flasche.