



**Die Quasimodo-Bar an der Berner Rathausgasse wurde umgebaut und letztes Wochenende mit einem zünftigen Apéro wiedereröffnet. Ein Augenschein mit sentimentalen Momenten und heiterem Ausklang.**

**Essen & Trinken  
Schöner die «Glocke» nie klinget**

Folgende SMS von Quasimodo-Chef Markus «Küese» Wittwer erreichte uns letzte Woche: «Neue Möbel, neue Farbe, neue Vorhänge, neues Licht – u no immer die glyche Grin-ge!», verbunden mit einer Einladung zum Apéro. Wir zögerten genau die Länge eines Wimpernschlags lang, suchten dann das schöne Hemd und den fetzigen Kittel hervor, zogen den Kamm durchs Haar und eilten zur Rathausgasse. Begrüßten den Gastgeber und sein Team, bestaunten und lobten die neue Einrichtung (vor allem die erhöhte, rote Sitzbank hat es uns angetan), labten uns an den Canapées und kamen schliesslich bei einem eiskalten «Draft» am Tresen ins Sinnieren, wie schnell doch die Zeit vergeht. Erinnernten uns daran, dass wir schon einmal mit der Fotokamera hier gewesen waren für eine Eröffnung. Vor beinahe zehn Jahren, als Markus Wittwer zusammen mit Alice Zwahlen ins Abenteuer Quasimodo startete und das Lokal noch unter dem Namen «Glocke» und als Volksmusikmekka bekannt war. Zwahlen zaubert mittlerweile im Sternen Neuen-

egg (davon ein andermal mehr), Markus Wittwer jedoch hält tapfer die Stellung an der Rathausgasse 75. Wir dachten an diese Barfrau (mittlerweile verheiratet) und dachten an jene (leider spurlos verschwunden). An feucht-fröhliche Abende unter Freunden (zur Tarnung kritzelten wir jeweils «Fire, Ice & Dynamite» in die Agenda), an eine Slowrunde mit einer blonden Walliserin und an den Züri West-Song «(Bitte Baby) BliB noch chli bi mir». Wir nahmen wieder einen Schluck und staunten, wie schnell die Zeit wirklich vergeht. Natürlich fragten wir uns, ob früher alles besser gewesen ist. Wir schauten Tele-Bärn-Mann Markus von Känel (auch er ein Stammgast) zu, wie er die Gäste für die Sendung «Highlight» interviewte (Ausstrahlung am 8. 9. ab 19.40 Uhr). Und durften feststellen, dass nebst dem Verlorenen vieles zum Glück immer noch ist. «Die glyche Gringe», so merkten wir plötzlich, war als Liebeserklärung gedacht. Wir nahmen noch einen Schluck und freuten uns, weil wir wussten, dass morgen auch noch ein Tag ist. Und vor allem ein Abend und ein Apéro. Und dass in der Kühl-Schublade noch das eine oder andere «Draft» auf uns wartet. **Jean-Claude Galli**

QUASIMODO, RATHAUSGASSE 75, BERN. TELEFON 031 311 13 81, INFOS UND DJ-LINEUP AUF WWW.QUASIMODO.CH



**HEIZÖL**

**TANK LEER?**  
**058 433 81 20**  
zollikofen@agrola.ch

Ihr regionaler Heizölhändler  
AGROLA Zollikofen

agrola.ch **AGROLA** the swiss energy

Wegen der sich täglich verändernden Preise ist für die Rechnungsstellung der am Tag der Bestellung gültige Tagespreis massgebend. (www.swissolbernsoolothurn.ch)

**Gastro-News**

Caffè Bar Sattler  
Bern

*In der kleinen Werkstatt an der Mittelstrasse 15 a zieht am 10. September neues Leben ein: Seit 1865 wurden hier Leder, Polster und Tapeten bearbeitet. Jetzt hält das Handwerk des Barista Einzug: In der neuen Caffè Bar Sattler werden fortan exquisite Espresso gebräut. Statt nach gegerbtem Leder riecht es jetzt mitten in der Berner Länggasse nach gerösteten Kaffeebohnen. Erliesener Rohkaffee aus den besten Anbaugebieten der Welt – veredelt in der Kleinrösterei von «DerKaffee» in Signau im Emmental: Die engagierten Betreiber kennen Herkunftsländer und Produzenten persönlich und handeln fair.*

CAFFÈ BAR SATTLER, MITTELSTR. 15 A, BERN  
WWW.CAFFEBARSATTLER.CH, 031 508 08 65

Bellevue Palace  
Bern

Am Samstag eröffnete das Bellevue-Palace eine neue Küche, ein wahres High-Tech-Paradies, welches auch von Restaurant-Gästen vom Tisch aus per iPad in einer Lifeschaltung betrachtet werden kann. Küchenchef Gregor Zimmermann (Bild) ist begeistert von den Geräten, die insgesamt 1,9 Millionen Franken gekostet haben und dazu beitragen, dass die Bellevue-Küche 60 Prozent Energie sparen kann. Gesamthaft wurden für die Küche, die Haustechnik und die Kuppel über dem Foyer über 13 Millionen Franken verbaut.

BELLEVUE PALAVE, KOCHERGASSE 5, BERN  
031 320 45 45, WWW.BELLEVUE-PALACE.CH



**RALPH BINGGELI**  
THE WINE DOCTOR  
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggeli: wein@bernerbaer.ch

**Eric the Viking**

*Den Namen Eric the Viking erlangte Erich Scheibhofer während seinen Wanderjahren in Amerika (St. Francis, Sonoma) und Australien (Veritas, Barossa), weil er in der Weinbereitung stets eine kompromisslose Linie verfolgte.*

Andau ist ein verschlafener Ort nahe der österreichisch-ungarischen Grenze. Die Weingärten liegen in der burgenländischen Puszta, der heissesten und sonnenverwöhnten Region Österreichs. Weinberge im eigentlichen Sinne des Wortes gibt es nicht, weil das Gebiet flach ist wie eine Flunder. Dies ist die Heimat von Erich Scheibhofer, der nach der Gründung seines Betriebes im Jahre 1999 vor allem mit seinen Rotweinen einen fulminanten Start hinlegte. Be-

Der 2008er Jois Blaufränkisch erhielt von Gabriel 19/20 und von Falstaff 90-92/100 Punkte



reits im Jahr 2000 wurde er mit seinem Lagen-Zweigelt Prädium Landes- und Bundessieger. Ein Jahr später gewann er mit seinem Paradeurwein den Zweigelt Falstaff Grand-Prix. Qualitativ hochstehend sind auch sein Merlot und der Syrah, ebenfalls aus der von rotem Schotter dominierten Lage Prädium. Diesen Weinen gegenüber steht der Joiser Blaufränkisch, der an den Hängen des nahe gelegenen Leithagebirges wächst (Sonnenberg mit 484 m. ü. M. als höchste Erhebung). Die Tannine sind markanter, die Weine mineralischer.

Eine gewisse Affinität zur Neuen Welt kann seinen Weinen nicht abgesprochen werden. Nichtsdestotrotz sind sie typische und hochklassige Vertreter der oft noch unterschätzten Weinregion Österreich.

**Schwarz wie Tinte**  
Wie schwarze Tinte ruht der Wein im grossen Bordeauxkelch. Da er noch jung ist, wirkt die Nase noch etwas verhalten und wird von knackigen Röstaromen dominiert. Man spürt aber schon heute, dass opulente, schwarze Beerenaromen im Hintergrund auf ihre Offenbarung lauern. In welch schmeichlerischer Art er sich der-einst in der Nase präsentiert wird, zeigen die ebenbürtigen Jahrgänge 2006 und 2007. Im Gaumen ist der Wein hingegen voll präsent. Aromen von Brombeeren rivalisieren mit reifen Pflaumen, Kakao und Zedernholz. Auch die oben erwähnte Mineralität lässt sich identifizieren. Der Weinesoteriker vermag vielleicht sogar eine Thymianote zu entde-

cken. Eine leichte Bitternote im Abgang hält den Wein lebendig und garantiert eine grosse Länge. Ausgebaut wurde er während 18 Monaten in französischer Eiche. Ach ja, ich spreche vom 2008er Joiser Blaufränkisch, den sie für Fr. 39.- bei Cave Mövenpick kriegen. Und ich garantiere Ihnen, dass er jeden Franken wert ist!

Erich Scheibhofer ist meist im Keller zu finden, während sich seine Frau Bettina um die Buchhaltung kümmert



**Fahren Sie den saubersten<sup>1)</sup> Benziner seiner Klasse.**



<b>Swiss Champion 5-Door</b>	
Nettopreis	23'590.-
Diamond Preis	20'990.-
Ihr Vorteil*	2'600.-

Genial: Das Sondermodell Colt 1.3 Swiss Champion mit 95 PS, Stopp-Start-Automatik und Top-Ausstattung wie Alufelgen, Rauchglas hinten, Klimaanlage, Tempomat, Audio, Lederlenkrad, Regen- und Lichtsensor und Styling-Kit.

Colt 3-Door 1.1 Base bereits für CHF 15'990.- oder 3 x CHF 5'330.-\*\*

1.3 Benzin 5.0 L 119 g/km CO<sub>2</sub> A

\*Diamond Aktion: Gültig bis 31.12.2010 bei Kauf/Immatrikulation eines Colt Neuwagens ab Händlerlager bei einer offiziellen Mitsubishi Vertretung. \*\* 1/3 Leasing: Gültig bis 31.12.2010 bei Kauf/Immatrikulation eines neuen Colt ab Händlerlager bei einer Mitsubishi Vertretung. 1. Leasingrate 1/3 des Barzahlungspreses, 1/3 nach 12 Monaten, Restwert 1/3, Laufzeit 24 Monate, Fahrleistung 20'000 km/Jahr, eff. Jahreszins 0.0%, Volkswirtschaftlich, CO<sub>2</sub>-Durchschnitt aller angebotenen Neuwagen in der Schweiz: 188 g/km.

1/3 2010	1/3 2011	1/3 2012
mit 0% Zins		

Genial bis ins Detail.

www.mitsubishi-motors.ch



REGIONALE PARTNER: **Bützberg:** Schneeberger AG Automobile, Zürichstrasse 37, 062 958 60 70 • **Lyssach:** Auto Center Lyssach GmbH, Bernstrasse 3, 034 420 60 80 • **Ostermundigen:** Emil Frey AG, Autocenter Bern, 031 339 44 44 • **Thun:** Spymag AG, Schlossmattstrasse 10, 033 222 90 60.

LOKALER PARTNER: **Biel:** Garage Niederli + Roth AG, 032 323 44 88 • **Gstaad:** Auto-Mark Gstaad AG, 033 744 48 48 • **Kerzers:** Schwander AG Garage, 031 755 57 75 • **Lyss:** Garage Möri Lyss AG, 032 384 38 10 • **Rüfenacht:** Langenloh Automobile Flückiger AG, 031 839 36 00 • **Schüpbach:** TMS Automobile GmbH, 034 497 14 56