

BesserEsser

Ein schöner Ort für (Ess-)Kultur

In der «Dampfere», dem Kulturhaus an der Aare, läuft die erste Saison unter neuer Leitung. Auch im **Restaurant Dampfzentrale** ist einiges neu: Es gehört nun zur Taberna Gastro-Kultur AG, wie das Ringgenberg und die Marzilibrücke, und es verfügt über eine neue, grosszügige offene Küche.

So vielfältig und im positiven Sinn eigenwillig wie das Kulturprogramm im Haus kommen in der Beiz allein schon die Vorspeisen daher, etwa die «längs geschnittenen Knochenmarkstangen mit Maldon Sea Salt und

grilliertem Basler Brot» oder die «Terrine aus ganzem Pulpo mit grillierten Baby Oktopus und Peperonicoulis». Aufregend klingen ebenfalls das Crevettentatar auf Randencarpaccio an Zitronenvinaigrette (17.50 Fr.) und die ofengebackene Aubergine mit Granatapfelkernen (mit speziellem Gewürz und Buttermilch-Joghurt-Sauce, 14.50 Fr.), die wir bestellten. Wir hatten uns nicht zu viel versprochen: Beide Teller waren adrett angerichtet, das nach offenem Feuer schmeckende Auberginenfleisch verband sich mit den anderen Zutaten zu

einem sämigen Ganzen. Bei der anderen Vorspeise verblassten zwar die Crevetten fast ein bisschen angesichts der Frische von Rande und Zitrone, doch insgesamt wars rund.

Auch die Hauptgänge waren ohne Fehl und Tadel, sowohl das Bierschwein-Kotelett mit Bärner Frites und grilliertem Gemüse (37 Fr.) wie die Conchigliette mit ofengetrockneten Tomaten, jungen Zwiebeln, Speck und Belper Knolle (23.50 Fr.). Gibt es eigentlich in Bern noch ein Restaurant, das keine Produkte von Jumi wie die Knolle verwendet? Die Teigwaren in der Dampfzentrale sind hausgemacht und werden in die beiden Partnerrestaurants gelie-

fert. Nettes Detail bei den Frites: Sie kommen im mit Papier ausgelegten Frittierkörbchen auf den Tisch.

Während bis hier alle Speisen gehobener Ess- und Trinkkultur entsprachen, war das Tiramisu leider von der langweiligen Sorte. Doch wenn das «Dampfere»-Kulturprogramm eine ähnlich gute Quote hat, dann kommt es gut mit der neuen Leitung.

*Die Besseresser
(besseresser@bernerzeitung.ch)*

Restaurant Dampfzentrale

Marzilistrasse 47, Tel. 031 312 33 00, täglich geöffnet (sonntags bei schlechter Witterung erst ab 15 Uhr).

DIE QUITTUNG

Auf dem Tisch Feine Vorspeisen, hausgemachte Pasta, (Bio-)Fleisch vom Grill und ein Tagesfisch.

Abgerechnet Flammkuchen und anderes für zwischendurch unter 20 Fr., Hauptspeisen vom Grill zwischen 30 und 50 Fr.

Aufgefallen Der Kellner empfahl von den beiden Weinen, nach denen wir uns erkundigten, den günstigeren – eher unüblich.

Abgefallen Die Unsitte breitet sich aus: Für Hahnenwasser werden 2 Fr. pro Person verrechnet. Bloss kleine Vegi-Auswahl.