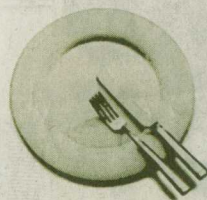


Lachs unter Lichterketten



Die Tische in der Pergola sind gut besetzt, als wir an diesem warmen Sommerabend im **Restaurant Dampfzentrale** ankommen. Wir nehmen unter

einem Pavillon neben dem Backsteingebäude Platz, von dessen Decke später Lichterketten leuchten werden. Eine Mulde mit Bauschutt erinnert an den derzeitigen Umbau des Restaurants, dessen Gaststube und Küche vergrössert werden. Am Nebentisch setzt sich ein verschwitzter Velokurier zu einer Gruppe. An anderen Tischen treffen sich Pärchen und junge Frauen zum Abendessen. Kieselsteine knirschen unter unseren Füßen, der Blick fällt durch den Zaun auf die letzten Badenden, die in der Aare vorbeiziehen. Wir erfrischen uns mit einem regionalen Bier (Fr. 4.90) und einem Glas Prosecco (Fr. 8.50), ehe wir die Speisekarte aufschlagen.

Im Angebot sind **mediterrane sowie Schweizer Gerichte**, etwa Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (Fr. 19.50) oder Ribelmals Mistkratzerli im Heu mit Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln (Fr. 38.50). Vom Grill gibts das Kotelett vom Bierschwein aus dem Berner Oberland (Fr. 37.-) oder ein 200-Gramm-Entrecôte vom Simmentaler Rind (Fr. 44.-). «Haben Sie ein Bedürfnis, das Sie mir mitteilen möchten?», fragt ein Kellner. Gleich mehrere freundliche Kellner nehmen die Wünsche mit ihren elektronischen Notizblöcken auf. Statt ein Chaos anzurichten, harmonisieren die Serviceangestellten aber so gut, dass man meinen könnte, sie würden auch auf der Theaterbühne nebenan gemeinsam auftreten. Seit 1987 ist das Kulturhaus in den Räumen des **ehemaligen Dampfkraftwerks** beheimatet. Die Fabrik auf dem Areal des Marzili-Bads wurde 1973 stillgelegt und 1981 von der Denkmalpflege vor dem Abbruch gerettet. Auf Druck von Kulturschaffenden, die das Gebäude zeitweilig besetzt hatten, bewilligte der Gemeinderat schliesslich den Betrieb der Kulturhallen. 1997 ging auch das Restaurant auf. Seit Februar dieses Jahres betreiben es Stefan Ruprecht und Mike Hersberger von der Taberna Gastro-Kultur AG, unter deren Leitung auch das Restaurant Marzilibrücke sowie das Ringgenberg stehen.

Zurück zur Bestellung. Der Kellner empfiehlt den Tagesfisch: Lachs mit Weissweinrisotto und Gemüse (Fr. 43.50). Die beiden Begleiter folgen seinem Tipp und nehmen dazu ein Glas Riesling Sylvaner (Fr. 6.80/dl). Die Testesserin entscheidet sich für Radiatori mit Parmaschinkenstreifen, Rucola, Tomatenwürfeln und gehobel-

Blattsalat (Fr. 9.50) und einen toskanischen Brotsalat (Fr. 12.50). Nur wenige Minuten später kommen die Salate farblich ansprechend garniert daher. Der Brotsalat schmeckt vorzüglich. Peperoniwürfel, Frühlingszwiebeln, Tomaten- und Stangenselleriestücke sowie knusprige Brotcroûtons sind mit einem milden, leicht süsslichen Balsamico gewürzt. Auch die Begleiter schwärmen von der **Honig-Limetten-Sauce**, mit der ihr Salat angerichtet ist.

Wieder erkundigen sich mehrere Kellner, ob es uns schmeckt. Und auch der Hauptgang tut es. Die Pasta ist al dente, von knackigen Rucolablättern und Parmesanspänen bedeckt, die langsam vor sich hinschmelzen. Der geräucherte Parmaschinken und die Tomaten ergänzen sich hervorragend. Für den Lachs wird ein stolzer Preis verlangt, doch stammt er aus schonender Fischerei, versehen mit dem MSC-Label. Der Fisch entpuppt sich als **wahrer Geheimtipp**. Gleich drei zarte Tranchen an einer würzigen Kräuterkruste liegen neben Peperoni, Karotten und Tomaten auf dem Teller. «Beim Risotto kommt der Weisswein schön zur Geltung», berichten die Begleiter. Nur das Salz fehlt. So ergeht es auch einem Berner Nationalrat, der neben uns diniert und mit dem Streuer nachhilft. Als wir das Salz von seinem Tisch anfordern, kommt einer der Kellner herbeigeeilt und entschuldigt sich.

Bevor die Sonnenschirme zugeklappt werden, verlängern wir den Sommerabend mit einem Espresso (Fr. 4.30) und einer Kugel **Glace mit Haselnuss- und Schokoladengeschmack**, die ebenfalls mit einem etwas höheren Preis (je Fr. 4.50, Rahmzuschlag Fr. 1.50) aufwarten, dafür mit Pfefferminzeblatt und einer Erdbeere garniert sind. Satt, zufrieden und mit etwas leichterem Portemonnaie verlassen wir das Plätzchen neben der Aare - gerade noch rechtzeitig, bevor das Gewitter über Bern hereinbricht.

Janina Gehrig

Die Rechnung, bitte

Karte: Saisonale mediterrane und Schweizer Küche, Spaghetti, Risotto und Grilladen, täglich ein Fisch- und Fleischmenü.

Preise: Gehobene Mittelklasse, Vorspeisen ab 9.50 Franken, Hauptspeisen ab 19.50 Franken.

Kundschaft: Besucher der Kulturhallen Dampfzentrale, Geschäftsleute, Gruppen, Pärchen.

Öffnungszeiten: April bis September: Montag bis Donnerstag, 11 bis 23.30 Uhr; Freitag, 11 bis 0.30 Uhr; Samstag, 14 bis 0.30 Uhr; Sonntag, 10 bis 23 Uhr.

Adresse: Marzilistrasse 47, 3005 Bern, Telefon: 031 312 33 00.

E-Mail: dampfzentrale@taberna.ch;

Internet: www.taberna.ch