

BEAT WÜTHRICH

## DIE ZWEI BUBEN VON BERKEN

Unser Gastrokritiker besuchte diese Woche das Restaurant «Löwen» in Berken. Gourmets und Weinfreunde finden das kleine Dorf trotz seiner versteckten Lage



**W**einliebhaber sollten sich das kleine Dorf Berken merken. Es liegt in der Nähe von Herzogenbuchsee im bernischen Oberaargau, direkt an der Aare. Mitten im Ort mit seinen rund fünfzig Einwohnern steht unübersehbar das Restaurant «Löwen». Es ist das Ziel der Freunde edler Tropfen. 8500 Flaschen aus der ganzen Welt liegen im Keller. Wie aussergewöhnlich gross die Auswahl ist, zeigt die Abteilung Dessertweine: 32 Sorten, dazu ein Dutzend Portweine! Tipp für alle, die keinen Wein trinken, oder wenn das Restaurant geschlossen ist: Der alte Brunnen vor dem Haus liefert bestes Quellwasser.

Der «Löwen» in Berken! 1937 wurde nach einem Grossbrand das heutige Gebäude erbaut. Hinter dem «Löwen» gabs in den Vierzigerjahren als Attraktion einen Kleinzoo mit Pfauen, Pavianen, einem Zebra, einem Bären und – einem Löwen. Das ist lange her. 1960 übernahm Familie Meier den Betrieb. Vor genau zehn Jahren stieg Sohn Markus, 39, ein. Der gelernte Koch mit zusätzlicher Service-Ausbildung sammelte vorher in mehreren Restaurants Erfahrungen: «Bei Michel Jolidon im jurassischen «Hôtel de la Gare» in Saignelégier habe ich gesehen, was Kochen bedeutet. Dort wurden nicht einfach ein paar Dosen aufgemacht.»

Während eines Weinseminars lernte Meier den aus einer Bauernfamilie stammenden Roland Steiner, heute 38, kennen. Auch er hatte

eine Koch- und eine Servicelehre gemacht und war hinterher beruflich auf Wanderschaft. Im «Alpina» in Klosters GR führte er unter anderem «Rolis Alpina-Bar»: «Cocktails habe ich nach den Farbwünschen der Gäste gemixt.» Im Frühling 1997 kam Steiner nach Berken. Und ist geblieben. Als Erstes versuchte er seinen Sankt-Galler Dialekt abzulegen und Berndeutsch zu lernen; es ist ihm bis heute nicht ganz gelungen. Tut nichts zur Sache!

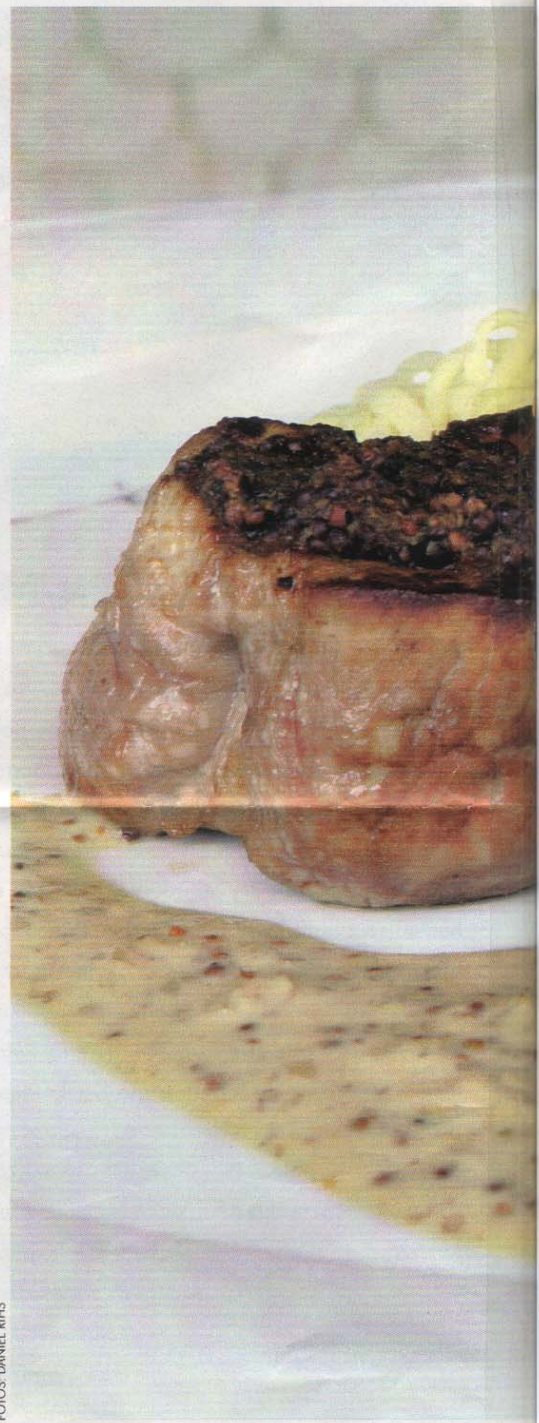
Die Aufgabenteilung ist genau festgelegt. Für die Küche ist Markus Meier verantwortlich, für Service und Dekorationen Roland Steiner. Er ist es auch, der mit strahlendem Lächeln die Gäste begrüsst. An sonnigen Oktobertagen kann mittags noch auf der gepflegten Terrasse gegessen werden, ansonsten nimmt man in einem der hübschen Räume Platz.

Ich beginne mit Schwertfisch-Carpaccio (15 Franken). Der Fisch ist frisch, die dazu gereichte Vinaigrette nicht übersäuert, dafür reich an Gemüsegewürfelchen. Ein geglückter Anfang. Die «Tagessuppe» wird für bescheidene vier Franken angeboten. Sie erinnert ein wenig an die gebundenen Suppen, wie sie meine Grossmutter früher zubereitete: Gemüsebrühe, Kartoffeln, Rahm. Und sonst gar nichts. Herrlich! Ein kleiner Unterschied besteht trotzdem, denn Markus Meier bestreut seine Kartoffelsuppe mit wenig Koriandergrün. Dieses Kraut ist im Grunde nicht meine Sache, doch hier passt es prima. Gut gemacht, Löwenwirt!

Gleich neben dem Restaurant befindet sich die Käserei, die als eine der wenigen die Bewilligung hat, Gruyère ausserhalb des Ursprungsgebiets herzustellen. Und wie der schmeckt, kann ich beim nächsten Gang feststellen. Die mit dem Käse gefüllten Ravioli (Fr. 13,50), nur gerade mit brauner Butter übergossen, sind eine wahre Gaumenfreude.

Vom Hauptgericht, als Tagesspezialität empfohlen, bestelle ich nur die halbe Portion (13 Franken): Forellenfilet – aus einer Zucht im Nachbardorf – an einer tadellosen, sehr gut dazu passenden Apfelweinsauce mit einer Spur Safran; dazu gibts Reis mit Rüebl-Brunoise.

Ich necke die freundliche Bedienung, indem ich sie das Dessert (12 Franken) mehrmals in Folge aufsagen lasse: «Pfirsichblätterlikör-sabayon, Pfirsichblätterlikör-sabayon, Pfirsichblätterlikör-sabayon.» Die Dame beherrscht den Zungenbrecher. Für diesen Likör werden die zarten Triebe junger Pfirsichblätter mit Portwein, Rotwein, Marsala und geheimgehaltenen Gewürzen angesetzt. Markus Meier schlägt die Sabayon mit dem fertigen Likör im Wasserbad. Zum Super-Dessert gehört zudem

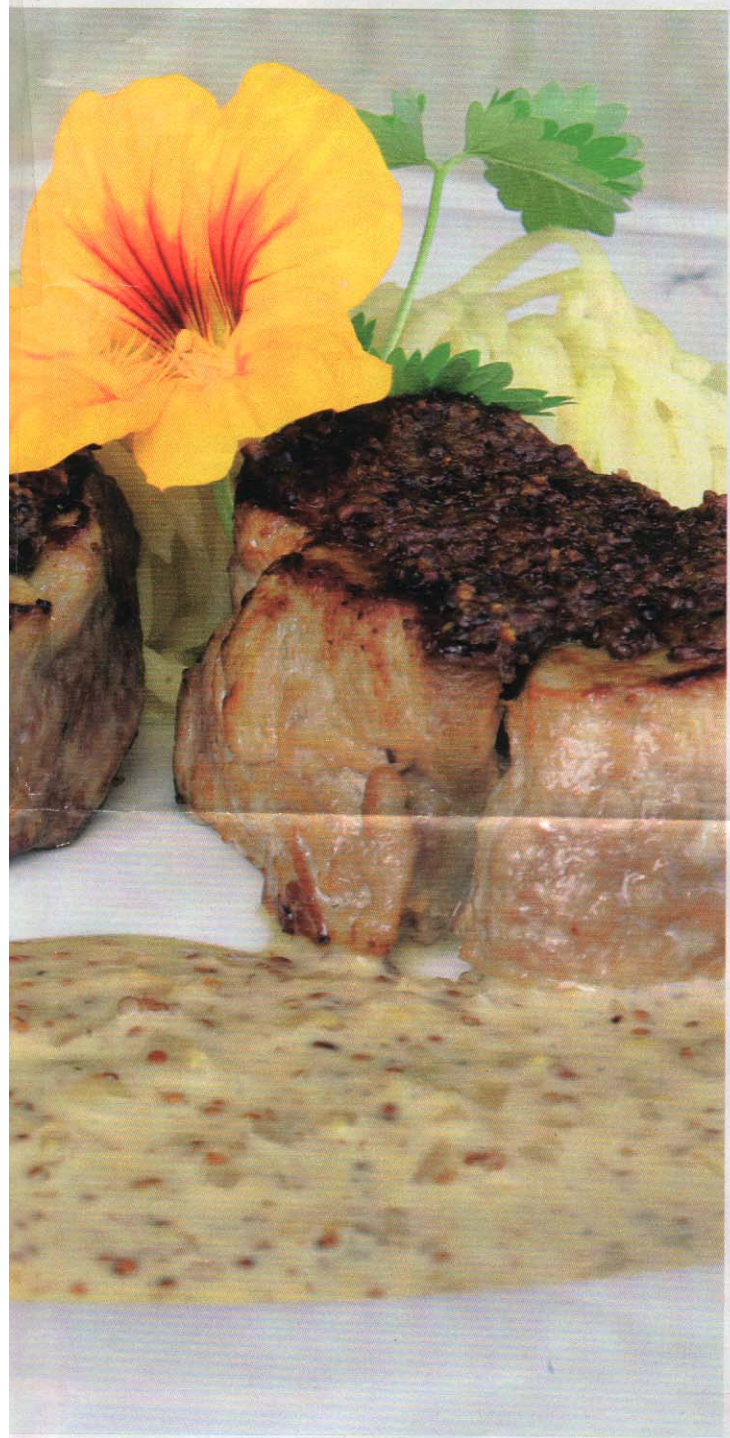


FOTOS: DANIEL RHYS

eine Kugel Mandelglace – erfreulicherweise schon wieder aus der Nachbarschaft, diesmal von einem Bauernhof.

«D Buebe», wie die zwei Männer in der Region genannt werden, sind fröhliche Typen, die ihre Gäste – Gourmets und Wanderer, der gemischte Chor und die Schützen – gerne verwöhnen.

➔ **LÖWEN**, 3376 Berken BE  
Montags und dienstags geschlossen  
Tel. 062 963 17 44



# SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS AN LEBKUCHENSSENFAUCE

→ Rezept für 4 Personen  
→ Zutaten

8 Schweinsfilet-Médailles (je etwa 80 g) | 1 EL Erdnussöl | 2 EL Lebkuchensenf (I) | 1 Zwiebel, klein, gehackt | 10 g Butter | 2 cl Cognac | 2 cl Portwein | 3 dl Fleischbrühe, mild, heiss | 1 dl Vollrahm | Salz und Mühlenpfeffer | 2 EL Lebkuchensenf (II)

→ Zubereitung

Médailles in sehr heissem Erdnussöl auf beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen und mit dem Lebkuchensenf (I) bestreichen. Warm stellen, z. B. im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen.

Das Öl abgiessen, die Pfanne etwas abkühlen lassen, Butter hineingeben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Cognac und Portwein ablöschen. Einreduzieren lassen. Mit der Fleischbrühe auffüllen und 5 Minuten leicht köcheln lassen, dann den Rahm beigeben, kurz weiterköcheln, bis die Sauce schön sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lebkuchensenf (II) kurz

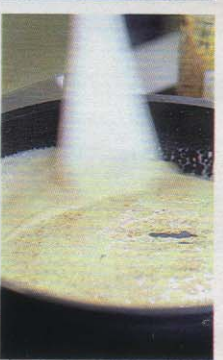
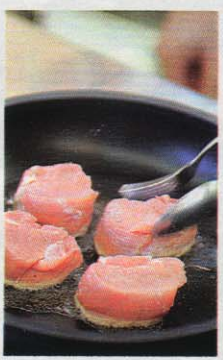
vor dem Servieren unterschwimmen. Schweinsfilet-Médailles (zwei pro Person) auf Teller anrichten und mit der Sauce überziehen (nappieren). Nudeln schmecken sehr gut dazu.

→ Tipp

Lebkuchensenf gibt es in gut sortierten Lebensmittelgeschäften.

→ Das passende Getränk

Marsannay 2000/02 aus dem Spitzenweingut Méo-Camuzet in Vosne-Romanée. Der traumhafte Burgunder kostet im «Löwen» 56 Franken pro Flasche.



### KÜHLE ERFRISCHUNG

Markus Meier (rechts) steht im «Löwen» am Herd, Roland Steiner ist vor den Kulissen tätig. Für einmal gönnen sich die beiden in der Pause ein Fussbad im Bach vor dem Gasthof

