

## In Kürze

## KUNSTREICH

## Thomas Bornhauser zeigt «Augenblicke»

Heute findet ab 18 Uhr die Vernissage von «Bo's Augenblicke» in der Kunstreich-Galerie an der Gerechtigkeitsgasse 76 in Bern statt. Thomas Bornhauser zeigt dort bis am 28. Mai seine Fotos. Bornhauser ist Mediensprecher der Migros Aare. *jsp*

## DISKUSSION

## Gestaltet Angst öffentlichen Raum?

Ist bald das ganze Aareufer von einem Schutzzaun gesäumt? Schweizerischer Werkbund und Architekturforum suggerieren dies auf ihrer Podiumseinladung. «Das Ende der Gestaltung, oder baut eine Angstneurose am öffentlichen Raum?»: Darüber diskutieren Markus Müller von der Uni Bern, Psychoanalytiker und Philosoph Peter Schneider und Klaus Volken, Leiter Marketing Die Mobiliar, ab 20 Uhr im Kornhausforum. *pd*

## Wir gratulieren

## BERN/SONVILIER

Max Rapold  
80-jährig

Im Hospice Le Pré aux Boeufs in Sonvilier feierte Max Rapold seinen 80. Geburtstag. *pd*

## Nun kann das Gartencenter wachsen

**OSTERMUNDIGEN** Nach langem Hin und Her war es gestern so weit: Die Bauarbeiten am umstrittenen Gartencenter Wyss haben begonnen.

Eigentlich hätte die Firma Wyss bereits diesen Frühling ihr neues Gartencenter neben der Waldau-Gärtnerei eröffnen wollen. Nun wird es erst nächsten März so weit sein. Doch Hans Walter Müller von der Geschäftsleitung war froh, gestern überhaupt zum Spatenstich einladen zu können. Denn die Gemeinde Ittigen hatte sich gegen die Gartenhaus-Pläne auf Ostermundiger Boden gewehrt. Die Nachbargemeinde fürchtete den Mehrverkehr und berief sich auf den regionalen Richtplan, laut dem der Grüngürtel zwischen Ostermundigen, Ittigen und Bolligen erhalten bleiben soll. In der Gemeinde Ostermundigen indes hatte man wenig Verständnis für Ittigens Vorgehen. Ittigen blitzte schliesslich beim Kanton ab und verzichtete darauf, die Beschwerde ans Verwaltungsgericht weiterzuziehen.

## Ittigen hegt keinen Groll

Vom Zwist zwischen den Gemeinden war gestern am Spatenstich nichts mehr zu spüren. «Unsere Bedenken wegen des Verkehrsaufkommens sind zwar nach wie vor nicht ausgeräumt», sagte die anwesende Ittigger Gemeinderätin Helene Blatter. Trotzdem hege Ittigen keinen Groll und wünsche dem Garten-



**Friedlich vereint zum Spatenstich:** Ostermundigens Gemeindepräsident Christian Zahler, die Ittigger Gemeinderätin Helene Blatter, der Ostermundiger Gemeindeplaner Walter Wirz und Hans Walter Müller von der Geschäftsleitung der Wyss Samen und Pflanzen AG (von links).

Beat Mathys

center viel Erfolg beim Bau und später reichlich Kundschaft.

Der Bau des Centers kostet die Firma Wyss Samen und Pflanzen AG 6 Millionen Franken. Auf einem Areal von 12000 Quadratmetern entsteht ein modernes und grosszügiges Gartencenter mit einer Verkaufsfläche von

5690 Quadratmetern. Der Ort soll zum Verweilen einladen und als Modell für künftige Filialen der Firma mit Hauptsitz in Zuchwil SO dienen. Auch ein Bistro ist geplant. In einem Jahr soll ein Konzept für einen etwa 5000 Quadratmeter grossen Schaugar-

ten vorliegen. Ab 2013 könnten Besucher dann in diesem flani-

## Weiterhin in der Schosshalde

Eigentlich hätte die Firma Wyss bis Ende 2010 von ihrem heutigen Standort in der Berner Schosshalde wegziehen sollen. Die Burgergemeinde Bern baut

auf diesem Areal 400 Wohnungen. Doch sie bot Hand und passete die Bauetappen so an, dass Wyss bis Ende 2011 in der Schosshalde bleiben kann. Nur im Januar und Februar können die Kunden also keine Wyss-Pflanzen kaufen, bis im März das neue Center eröffnet. *Sandra Rutschli*

ANZEIGE

bärtschi  
brillen  
linsen  
mode  
bern

die schönsten Brillen!

melanie burkhardt bärtschi optik zytglogge bern

## BesserEsser

## Eine beeindruckende Büner-Show

Das sind nicht 330 Gramm», sagte der eine Besseresser und betrachtete das Simmentaler Kalbskotelett von allen Seiten. Das ausgezeichnete Simmentaler Kalbskotelett. Das mit 54.50 Franken teure Kalbskotelett. Wir assen im Restaurant **Büner im Berner Breitenrain** und fanden bis zum Kalbskotelett nichts, was wir hätten kritisieren können.

Das Amuse-Bouche, ein Erbsenpannacotta mit Jakobsmuschel und krossen Culatelloshinken: ein Gedicht! Der Nüsslersalat mit Frischkäseknuerpelrolle und Speckvinaigrette: eine gelungene Kombination. Das Doradenfilet mit Bärlauchschaum: frühlinghaft leicht und doch pikant.

Dann kam das Kalbskotelett beziehungsweise wurden die Hauptgänge serviert. «Das sind doch nicht 330 Gramm», sagte also der eine Besseresser. Wir werwissten, ob wir etwas sagen sollten. Im Dienst wollen die Besseresser nicht unnötig auffallen. Wir assen also vorerst. Das Kotelett schmeckte sehr gut. Auch der andere Hauptgang, das Duett von fein sautiertem Gitzirücken und -gigot mit Morcheln war köstlich. Das beigelegte Maisblini eine Spur zu trocken.

Dem Kalbskotelettesser standen die Zweifel über das Gewicht seines Fleischstücks ins Gesicht geschrieben. Als die Kellnerin abräumte, musste es raus: «Es war ausgezeichnet, aber das waren nie und nimmer 330 Gramm», sagte er. Und erlaubte sich gar noch den Scherz, dass man vielleicht in der Küche den Teller mitgewogen habe. Die Kellnerin nahm die Kritik freundlich zur Kenntnis. Dann ging alles Schlag auf Schlag. Der Chef de Service eilte an

unseren Tisch, hörte sich die Reklamation erneut an, verschwand und kehrte mit einem Teller zurück. Er lüftete eine Serviette. Darunter: Ein Kalbskotelett, noch vakuumverpackt, gleiche Grösse, typähnlich wie das verspeiste. Auf der Etikette gut sichtbar aufgedruckt das Gewicht: 330 Gramm. Wir schluckten leer. Praktisch zeitgleich wirbelte der Koch um die Ecke. Stellte einen Teller auf unseren Tisch mit einer weiteren Portion Kalbskotelett. «Wir wollen doch, dass unsere Gäste zufrieden sind», sagte er mit einem breiten Grinsen. Und ob der zweite Esser vom Gitzi auch einen Nachschlag möchte? Wir lachten, teilten uns das Supplement und waren mehr als zufrieden. Ungerechtfertigt reklamieren und dann auch noch derart umsorgt werden!

Mit dem Verwöhnen gings beim Dessert weiter. Bei einem erfrischenden Zitronen-Sauerrahm-Törtchen mit Erdbeersüppchen, beziehungsweise einem warmen Schokoladenküchlein zogen wir Bilanz: Da hat uns das Büner-Team eine Vorstellung geboten, die wir so schnell nicht vergessen werden. Und einen solch professionellen und vor allem charmanten Umgang mit Kritik haben wir noch nie erlebt.

Die Besseresser  
besseresser@bernerzeitung.ch

**Restaurant und Vinothek Büner**  
Kasernenstrasse 31, Tel. 031 333 15 15.  
Montag bis Freitag 10 bis 23.30 Uhr,  
Samstag 17 bis 0.30 Uhr.  
www.buener.ch

**Essen im Büner** – schreiben Sie  
uns Ihre Meinung  
www.besseresser.bernerzeitung.ch

**Auf dem Tisch** Man schmeckt, dass die Grundprodukte von sehr guter Qualität sind. Gekocht wird klassisch französisch mit einer leichten Brise Mittelmeer.

Franken, Hauptspeisen ab 29.50 bis 62.50 Franken.

**Aufgefallen** Das tolle Zusammenspiel von Küche und Servicecrew.

**Abgerechnet** Preislich an der obersten Grenze, bei der es mit der Leistung noch aufgeht. Vorspeisen ab 12.50 bis 32.50

**Abgefallen** Unsere Gewichtsschätzkünste beim Kalbskotelett.