



Ob mit Gemüse (links), mit Fleisch vom Wagyu-Rind (Mitte) oder mit Lachs (rechts), die verschiedenen Rillettes sind als Brotaufstrich mehr als eine leckere Abwechslung auf einer Sommer-Tavolata. Urs Messerli/zwg

In diese Aufstriche lässt sich herzhaft beiessen

SOMMERZEIT • Was für Pop-up-Restaurants gilt, sollte im eigenen Garten gelten: Übermässige Lärmbelastigungen sind ebenso wenig erwünscht wie leicht Verderbliches.

An warmen Sommertagen zieht es einen nach draussen. «Diesem Bedürfnis trägt in letzter Zeit die Gastronomie mehr denn je Rechnung und verlagert sich auf die Strasse», sagt Urs Messerli. Gerade in städtischen Gebieten gehörten Food Trucks zum Alltagsbild. In den letzten Jahren sei vermehrt festzustellen, dass leerstehende Ladenlokale oder Gebäude für drei Monate als sogenannte Pop-up-Restaurants genutzt würden. «Was darüber hinausgeht, braucht eine Baubewilligung», erklärt Messerli. So buhlten in der Stadt Bern, weil einige Pilotprojekte bewilligt worden seien, gegenwärtig zahlreiche, temporäre Gastronomiebetriebe mit verschiedensten Angeboten um die Kundschaft.

Vieles unter einen Hut bringen

An lauen Abenden würde das Essen und Trinken auf der Strasse und in den Gassen zum gesellschaftlichen Erlebnis. «Nicht immer zur Freude aller. Stadtbewohnerinnen und -bewohner sehen sich unter anderem in ihrer Nachtruhe gestört. Auch die eingessene Gastroszene steht dieser Entwicklung eher skeptisch gegenüber.» Messerli weist auf die verschiedensten Aspekte hin, die zu einer kontroversen Diskussion führten und unter einen Hut gebracht werden müssten: «Ich persönlich bin der Meinung, dass es für die Kundin, den Kunden eine gute Sache ist, welche Leben in die Stadt und ihre Plätze bringt. Für kurze Zeit wird der Stadt ein mediterranes Flair eingehaucht, was ich – wenn sich die Lärmbelastigungen in Grenzen halten – als positiv beurteile.»

Betreiber traditioneller Gastronomiebetriebe, ob in Miete oder in Eigenbesitz, seien meistens mit hohen Infrastruktur- und Lohnkosten konfrontiert, die bei den temporären Betrieben nur gering seien und kaum ins Gewicht fallen würden. Er verstehe, dass die Konkurrenz vor der Restauranttüre nicht unbedingt willkommen sei, sagt der Inhaber der mille sens groupe AG. Er sehe der ganzen Entwicklung mit gemischten Gefühlen entgegen: «Für mich müsste zum Beispiel beim Bewilligungsverfahren

den die Nachhaltigkeit der Pop-up-Restaurants als wichtiger Aspekt berücksichtigt werden.»

Lieber gekocht als roh

«Ich denke aber, dass es für einen Gastronomiebetrieb ohne Terrasse in einer Stadt eine überlebenswichtige Alternative sein kann, einen saisonalen Betrieb auf Zeit zu führen. Zum Beispiel als Zweitlokal oder in einem Schwimmbad, bei einem Golf- oder Tennisplatz», sagt Urs Messerli. So führe ein Partnerbetrieb der mille sens groupe AG, das Restaurant Leichtsinn, im Berner Länggassquartier als Gastro-Pop-up-Projekt eine Rooftop Bar, das «pinkLime».

Ob «Street Food» oder «Pop-up»: Für den Kochprofi ist unabdingbar, dass das Essensangebot den geltenden Hygienevorschriften entspricht. «Food Save» und «Food Waste» sei vorbehaltlos zu berücksichtigen. «Es müssen Gerichte

angeboten werden, die nicht leicht verderblich sind und die sich gut vorbereiten und verarbeiten lassen, sei dies vor Ort oder in einer Produktionsküche.» Messerli zieht Parallelen: «Statt

«Am besten sind Gerichte, die nicht leicht verderblich sind und die sich gut vorbereiten und verarbeiten lassen.»

Urs Messerli

zu Hause in der eigenen Küche zu stehen, mischt man sich unter die Gäste und bedient sich mit ihnen je nach Vorlieben von den in Weckgläsern bereitgestellten Speisen.»

Neben verschiedenen Antipasti würden sich dazu verschiedenartige Rillettes aus Gemüse, Fisch- oder Geflügelfleisch hervorragend eignen. Dieser aus der französischen Küche stammende Brotaufstrich sei mit einem Tatar zu vergleichen, so der Punktekoch, und er erwähnt einige Vorteile: «Weil die Zutaten zuerst gekocht und dann verarbeitet werden, ist ein Rilette länger haltbar als ein rohes Tatar. Zudem kann es problemlos bereits am Vortag fertig zubereitet werden.»

Aufstriche aus der orientalischen und der afrikanischen Küche seien gross in Mode gekommen. «Ebenfalls immer beliebter sind solche, wie sie die nordländische Küche kennt. Ob quarkbasiert oder gemüsebasiert, der Vielfalt sind kaum Grenzen gesetzt», sagt Urs Messerli und lässt einem bereits beim reinen Aufzählen das Wasser im Mund zusammenlaufen. **Jürg Amsler**

Gemüse-Rilette

(Zutaten für 500 Gramm)

50 g getrocknete Tomaten, blanchiert, gehackt
130 g Süsskartoffeln
160 g Gemüsewürfel (Brunoise)
25 g Cornichons, abgetropft, klein gewürfelt
50 g Joghurt nature
80 g saurer Vollrahm
20 g Kapern, abgetropft, gehackt
Zitronenpfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Süsskartoffeln schälen, klein würfeln und zusammen mit der Gemüsebrunoise weichdämpfen und abtropfen. Alle Zutaten zusammenmischen, abschmecken und anrichten. **um**

Lachs-Rilette

(Zutaten für 500 Gramm)

340 g Lachsfilet mit Haut
50 g Cream Cheese
6 g Pfefferkörner, bunt gemischt
50 g saurer Vollrahm, über Nacht abtropfen lassen
25 g Mayonnaisesauce
5 g Schnittlauch, frisch
3 g Dill, frisch
½ Limette (Saft und Raps)
15 g Kapern, abgetropft, gehackt
15 g Wasabi
Salz, Zitronenpfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Lachsfilet in zirka 8 Millimeter grosse Würfel schneiden, salzen und im Dampf kurz garen, bis sie durchgegart sind, erkalten lassen. Gehackte Kräuter, Kapern, Wasabi, Pfeffer mit Sauerrahm und Mayonnaise verrühren. Alles zusammen sorgfältig mischen und anrichten. **um**

Wagyu-Rilette

(Zutaten für 500 Gramm)

325 g Wagyu-Fleisch, gemischt
25 g Senf, grobkörnig
23 g Cornichons, abgetropft, in kleine Würfel geschnitten
12 g Zitronenbutter oder «Gräubi-Butter»
1 Limette (Raps)
7 g «Gräubi», gehackt
100 g saurer Vollrahm
8 g Schnittlauch, frisch
6 g Cognac

Zubereitung

Das geschmorte, erhaltete Wagyu-Fleisch grob hacken. Alle anderen Zutaten mischen, das gehackte Wagyu-Fleisch dazugeben, mischen, abschmecken und anrichten. **um**

No 1 – Cuvée weiss, VDP 2018



Zu den Rillettes passen gleich zwei Weincuvées der «Winzerei zur Metz» aus dem Zürcher Weinland hervorragend. Wer sie zum Apéro mit feinen Crackers, Toastbrot oder Focaccia geniesst, dem wird die weisse Cuvée aus den Traubensorten Gewürztraminer, Pinot Noir (Weiss gekeltert), Pinot Blanc und Viognier einen grossen Genuss bereiten. Der Wein überzeugt mit seinen erdigen und floralen Aromen (Heu, Wiesenblumen) mit herben Noten im Hintergrund sowie einem Hauch Zitrone und Muskat. Er ist saftig, süsslich und sehr süffig.

RED – Cuvée rot, VDP 2017



Werden die Rillettes auf einer Tavolata oder als Diner serviert, dann ist dieser fruchtige Rotwein – Zweigelt, Acolon (Blaufränkisch x Dornfelder) – ein ausgezeichnete Begleiter. Er besticht mit seiner dichten Farbe. In der Nase machen sich pralle Fruchtnoten breit: nach schwarzen Kirschen und Heidelbeeren. Am Gaumen wirkt er sehr frisch und knackig und hat eine tolle Länge mit viel Frische.

Als reines Hobby im Freundeskreis hat 2009 in einer kleinen Doppelgarage im Zürcher Weinland alles angefangen. Platzmangel hat bereits ein Jahr später dazu geführt, dass neue Räume gefunden werden mussten. Der Zufall führte bei der Suche zur Lösung: Zwei Räume mit alter Metzgerei-Infrastruktur durften künftig mitbenutzt werden. In der Folge standen die ersten Eichenfässer in ausgedienten Kühlräumen. So kam es zur Namensgebung. Ab dem Jahrgang 2015 präsentierten Patrick Thalmann und sein Team einzigartige Weine in typischer «Winzerei Zur Metz»-Stilistik. **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern. www.millevins.ch

Restaurantbesuch wird zum Event

POP-UPS • Gastrobetriebe, die während eines beschränkten Zeitraums – bis maximal drei Monate – betrieben werden, sind gross im Kommen, vorab in urbanen Gebieten. Im Gegensatz zu den etablierten Restaurants mit fester Adresse und traditioneller Speisekarte bieten Pop-up-Restaurants ihren Gästen für kurze Zeit mit speziellen Angeboten ein besonderes, kulinarisches Erlebnis. Dieses Konzept wird geschickt vermarktet, setzt vor allem auf die Mund-zu-Mund-Propaganda. Die Gäste kommen in Zugzwang. Wer dazugehören will, besucht ein Pop-up-Restaurant, bevor es wieder schliesst. Kundinnen und Kunden sind häufig bereit, dafür tiefer in die Tasche zu greifen als in einem herkömmlichen Restaurant.

Obwohl ein Pop-up-Restaurant nur für kurze Zeit geöffnet ist, sind gewisse Vorgaben zu beachten. Schliesslich wollen sich die Gäste in einem provisorischen Gastrobetrieb wohlfühlen. In der Schweiz ist das Gastgewerbe gesetzlich kantonal geregelt, darum unterscheidet sich dieses von Kanton zu Kanton. Trotz der kurzen Betriebsdauer braucht es ein Betriebskonzept. Im Kanton Bern ist der Besitz des Wirtpatentes erforderlich und es muss bei der jeweiligen Standortgemeinde ein Betriebsbewilligungsgesuch eingereicht werden. Pop-ups fallen wie alle Gastronomiebetriebe unter das Lebensmittelgesetz. Wer einer gastgewerblichen Tätigkeit nachgeht, muss dies der Lebensmittelbehörde melden. Vor der Eröffnung muss dem kantonalen Laboratorium ein Hygienekonzept eingereicht werden. **sl/pd**