



Essen & Trinken
Pangäa Café, Restaurant, Bar



Das Restaurant Pangäa an der Schwanengasse 8 ist seit seiner Eröffnung im 2008 Treffpunkt vieler Bernerinnen und Berner. Dafür sorgen der erfahrene Wirt Aynidin Yildirim und sein zwölköpfiges Team

«Hallo freut mi, i bi dr Aynidin.» Mit diesen freundlichen Worten wird jeder Gast im Pangäa vom Inhaber und Geschäftsführer Aynidin Yildirim persönlich mit einem Händedruck begrüsst. Das Lokal an der Schwanengasse hat vor rund drei Jahren seine Pforten geöffnet. Seither ist es gerade am Wochenende von jungen Bernerinnen und Bernern gut besucht. Sie schauen vor dem Ausgang noch kurz bei Aynidin vorbei, um sich mit einer Piadina, einem belegten Fladenbrot, für eine lange Partynacht zu stärken. Auch morgens locken Kaffeespezialitäten, die nicht nur drinnen, sondern auch in der Hof Lounge genossen werden können, Kunden an. Von 8 bis 11 Uhr ist das Café in Betrieb, danach folgt der Restaurantbetrieb. Um 21 Uhr schliesslich werden hinter der Bar die Shaker geschüttelt.

Für jeden etwas dabei

Das Angebot der Speisekarte ist vielfältig. Für den kleinen Hunger gibt es einige Salatspezialitäten und Piadine. Wer es lieber grösser mag, hat die Wahl zwischen gebratenen Riesencrevetten oder einem Kängurufilet auf Speckstein mit einem gemischten Salat und Baked Potatoes als Beilage. «Auf der Speisekarte nehmen wir immer wieder Änderungen vor, die ich mit dem Chefkoch bespreche. Unsere Küche ist individuell und international, für jeden Kunden soll etwas dabei sein. Wir wollen uns nicht auf eine bestimmte Küche beschränken», betont Aynidin Yildirim. Dennoch gibt es Gerichte, die fester Bestandteil der Karte sind. So zum Beispiel die beliebten Tagliatelle an Chili-Rahmsauce oder die verschiedenen Speckstein-Hits. Sehr zu empfehlen

sind übrigens die Ravioli, gefüllt mit Feigen und Nüssen, garniert mit Oliven und getrockneten Aprikosen an einer würzigen Buttersauce.

Auch wenn es um die Getränkekarte geht, lassen Aynidin und sein Team ihrer Fantasie freien Lauf. Der allerneueste Coup heisst «Pangria» und wird bald auch auf der Getränkekarte zu finden sein. Wers lieber ohne Alkohol mag, bestellt einen «Cinderella», einen Drink bestehend aus Rahm, Grenadine- und Kokossirup, gemischt mit Orangen- und Ananassaft.

Ein Besuch beim Restaurant Pangäa an der Schwanengasse verspricht also jedesmal ein etwas anderes Angebot für den kleinen und grossen Hunger und vor allem eine sehr nette Bedienung.

ILARIA LONGO

Restaurant Pangäa, Schwanengasse 8, Bern

«Unsere Kundschaft ist vorwiegend jung, deshalb wollen wir ihr viel Abwechslung bieten und ein trendiges Angebot zusammenstellen», so Yildirim. Nebst dem Innenlokal gibt es eine Hof Lounge. Das Pangäa ist von Montag bis Freitag, jeweils von 8 bis 0.30 Uhr, am Samstag von 9 bis 0.30 Uhr, geöffnet. Aynidin Yildirim ist ein passionierter Leser von Geschichtsbüchern, daher der Name Pangäa für sein Lokal. Ihm hat der Gedanke gefallen, dass unsere Erde einmal ein riesiger Kontinent namens Pangäa war, wo weder die Nationalität noch der Glaube der Menschen Konflikte schufen und Grenzen setzten.

PANGÄA, TEL. 031 311 61 30
WWW.RESTAURANTPANGAEA.CH

wo guter Wein ist, isst man gut

SCHULER
St. Jakobskellerei 1694

Best price in town

Entrecôte

Entrecôte (150g) in Top-Qualität inkl. Pommes allumettes zum typischen BELLAVISTA-Preis von **Fr. 25.00**

- als **FITNESSTELLER** mit Salaten
- **KLASSISCH** mit Sauce Béarnaise
- **BORDELAISER-ART** mit Mark
- **MADAGASKAR** mit Pfeffersauce

Auch in XXL Grösse (250g) erhältlich Fr. 39.50

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN

BELLAVISTA
Kochergasse 1 (beim Casino), 3011 Bern
Tel. 031 312 25 92, www.weinwirtschaft.ch

Gastro-News

Gourmetfestival mit «Chrüter-Oski», Restaurant Arcadia, Talgutzentrum, Ittigen, Freitag, 29. April, ab 19 Uhr

Oskar Marti, besser bekannt als «Chrüter-Oski», begeisterte mit seinen eigenwilligen Kochkünsten viele Feinschmecker aus nah und fern. Ende Februar 2010 gab er seine legendäre «Moospinte» bei Münchenbuchsee auf. Obwohl «Chrüter-Oski» den seines Erachtens schönsten Beruf, «Gastronom», nicht mehr ausübt, hat er sich noch lange nicht zur Ruhe gesetzt. Am 29. April kehlt er zusammen mit seinem ehemaligen Küchenchef, Walter Kunz, Gastronomieleiter im Gault Millau-Restaurant Arcadia. Die beiden Künstler lassen alte Zeiten aufleben und zaubern den Gästen wohlschmeckende, harmonische Kombinationen von Wildpflanzen und klassischer Küche auf den Teller. Persönlich wird «Chrüter-Oski» das Gourmetmenü am Tisch vorstellen. Sicher wird er auch die eine oder andere Anekdote erzählen und über Politik, Mensch, Tier und Pflanzen philosophieren.

ANMELDUNG: RESTAURANT ARCADIA, TALGUTZENTRUM 34, ITTIGEN, TEL. 031 921 60 31, WWW.ARCADIA-ITTIGEN.CH



RALPH BINGGELI THE WINE DOCTOR
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggeli: wein@bernerbaer.ch

Feliciano Gialdi

Obwohl Feliciano Gialdi, den ich kürzlich traf, seit Jahrzehnten ein eingefleischter Anhänger des HC Lugano ist, dürfte er kaum mehr in der berühmtesten «curva nord» anzutreffen sein. Das Eishockey war stets seine Passion, der Wein hingegen bleibt seine Berufung.

Die Tessiner Weinberge erstrecken sich zwischen Giornico und Chiasso auf einer Länge von 65 km. Der Monte Ceneri bildet eine geographische und geologische Scheide. Während die säuerlichen, kristallinen Böden des Sopraceneri einen eleganten Stil mit guter Haltbarkeit markieren, finden sich im Sottoceneri

alkalische Böden, die einen etwas fülligeren Wein ergeben.

Die 1953 von Guglielmo Gialdi gegründete Weinfirma konzentrierte sich in den ersten drei Jahrzehnten ihres Bestehens auf den Weinimport. Nachdem im Tessin der 60er Jahre bereits qualitativ gute Merlots produziert worden waren, erfuhr die Weinproduktion in der Schweizer Sonnenstube mit der Eröffnung des Gotthard-Strassentunnels 1980 einen Qualitätseinbruch. Die Tessiner Weinproduktion geriet unter Druck, weil die Deutschschweizer vorzugsweise die leichten Gamay- und Blauburgunderweine (sog. Beerliweine) sowie Döle zu trinken gewohnt waren. Mit dem fruchtigen «Selezione d'Ottobre» vermachte die Firma Matarasci als erster Tessiner Weinproduzent zu reagieren.

Weisse und rote Merlots

Mit der Übernahme der operativen Führung 1980 durch seinen Sohn Feliciano mauserte sich das Unternehmen Gialdi ab 1984 zu einem Produktionsbetrieb von qualitativ hoch stehenden Tessiner Weinen. Für Aufsehen sorgte er 1986 mit einem «weissen» Merlot ohne biologischen Säureabbau, heute als «Terre Alte» auf dem Markt zu finden. Vorerst von den Konkurrenten angefeindet, hat dieses Produkt inzwischen mehrere Nachahmer gefunden. Wer hats erfinden? Nein, für einmal nicht Ricola, sondern Gialdi. Die in Mendrisio domizilierte Firma verarbeitet heute nahezu 1000 Tonnen Trauben! In keinem Schweizer Keller liegen mehr Barriques als in den alten Stollen der Firma im Monte Generoso: Dort lagern 1700 Bar-

riques und jedes Jahr werden 600 neue Fässer zugekauft.

Ein Unikum für Tessiner Verhältnisse stellt der «Biancospino» dar. Dieser frisch-fruchtige Weisswein besteht zu 80% aus weiss gekeltertem Pinot Noir und zu 20% aus Chardonnay. Den Renner im mittleren Preissegment markiert nach wie vor der «Sassi Grossix». Dies ist ein ausgewogener, barrique-gereifter Merlot ohne Schönung aus dem Sopraceneri, dessen Vollendung wir bis heute im Jahr 2005 erlebt haben. Der in naher Zukunft angebotene 2009er könnte eine echte Konkurrenz darstellen (Interessierte wenden sich ans Wyhus Belp).



«Trentasei» heisst Feliciano Gialdis Spitzenprodukt aus den besten Merlottrauben. 36 Monate reift dieser Wein aus dem Sopraceneri in französischer Eiche

savo.ch präsentiert das Sudoku der Woche

		9	5	4				2
1		3						
			1	3				6
		7		5				
6	3							9 5
			8		4			
	9		2	8				
						2		9
8		6		5	1			

LEICHT

GESUNDHEITSCENTER BERN/GÜMLIGEN

Human Sport // Variantenreich und dynamisch // für jung und alt

Bevorzugen Sie ein individuelles, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Trainingsprogramm? Genau dies bieten Ihnen die HumanSport-Geräte. Regelmässige Trainingseinheiten verbessern...

- ...die Ganzkörperkraft mit optimaler Kräfteverteilung
- ...die Haltungsstärke für den Rumpf und die Ausdauer
- ...die Koordination für alltägliche Bewegungen
- ...die dynamische und statische Körperhaltung

Probieren Sie die vielfältigen Optionen für Ganzkörper- und Ausdauertrainings aus.

Kommen Sie vorbei!

Bern Gümligen Mittelstrasse 42 | 3012 Bern | +41 31 301 88 05 | info@savo.ch
Worbstrasse 180 | 3073 Gümligen | +41 31 951 88 05 | info@savo.ch

savo.ch

Die 0 können Sie vergessen. In jede Zeile gehören die Ziffern 1 bis 9. Aber auch in jede Spalte und in jedes der neun kleinen Quadrate in der Grösse 3x3.

		3	1	5				8
							3	9 2
						3		
	3	7						8
	6			7			5	
8							9	3
			2					
4	1	5						
8				9	7	6		

SUDOKULÖSUNGEN DER VORWOCHE AUF SEITE 16

SCHWER