

Champagner im Zentrum

Kriegstetten Das Romantik Hotel Sternen ist in einem Kochbuch vertreten

VON LEA DURRER

Zu Zeiten von Louis IV. trank man am französischen Hof nur Champagner – von Beginn bis Ende eines Essens. Im 19. Jahrhundert wurde der Champagner exklusiver und mutierte mehr zum Aperitif-Getränk. Heute heisst es deshalb oft vor einem Essen: Darf es ein Glässchen Champagner sein? Das soll sich ändern. Ein neues Kochbuch widmet sich dem Schaumwein als Begleiter zum Essen. 23 Topköche aus der Schweiz präsentieren darin Vorspeisen, Fisch- und Fleischgänge sowie Desserts, die besonders gut zu Champagner passen. Einer der kreativen Köche steht im Romantik Hotel Sternen in Kriegstetten am Herd. Vorspeise, Hauptgang und ein Dessert hat Pierre Kaufeis für den 200-seitigen Bildband «Essen & Geniessen mit Champagner» kreiert. Und alles sind wahre Kunstwerke. Mit den Aromen zu spielen, ist dem 31-Jährigen, der seit drei Jahren im «Sternen» kocht, wichtig. «Ich versuche immer, verschiedene Aromen einzubinden, die sich ergänzen und unterstützen», erzählt er. Das zeigt sich schon eindrücklich in der Vorspeise: Dafür hat er ein Tatar vom Angus-Rind (fleischig) mit einer Eiercreme (schweiflig), Brombeere (fruchtige Süsse und Säure) und Babygurke (Grasnote) kombiniert.

Säure ergänzen

Zum Hauptgang hat sich Pierre Kaufeis Kalbsfilet mit einer Steinpilzjus, Brioche-Knödel mit getrockneten Tomaten und junges Gemüse als Gericht überlegt. Als Dessert präsentiert er im Buch ein Eis am Stiel mit Joghurt und Limette begleitet durch Mango und Heidelbeere. «Die Säure des Champagners sollte mit einer anderen Säure ergänzt werden», erklärt der Küchenchef.



Gastgeber Christoph Bohren und Küchenchef Pierre Kaufeis mit dem Buch. ZVG

Drei bis vier Tage habe er gebraucht, um für die drei Rezepte alles zusammenzustellen und sagen zu können: «Ja, da kann ich voll dahinter stehen und das passt wunderbar zum Champagner.» Die Fotos sehen toll aus – und offenbar schmeckt es auch richtig gut. Gäste des «Sternen» kamen diesen Sommer schon in den Genuss der Vorspeise. Denn als die Anfrage ins Haus kam, entwickelte Kaufeis gerade die Sommerkarte. Allerdings wurde das Gericht da ohne Champagner serviert. Es sei super angekommen, meint Kaufeis.

Wie kam der «Sternen» überhaupt zu der Ehre? Das hat alles mit einem speziellen Event zu tun, den der Gasthof zusammen mit den beiden anderen Romantik Hotels im Mittelland, dem Bären Dürrenroth und dem Stadthaus Burgdorf, vor zwei Jahren ins Leben rief. Das Konzept von «Schlemmen hoch drei»: An einem Abend im Jahr

verwöhnen die drei Küchenchefs der Betriebe die Gäste zusammen. Dort wird auch Champagner der Marke Louis Roederer angeboten. Dadurch hatten die Romantik Hotels schon mal einen engeren Draht zum Unternehmen. Dort hatte man Freude, was am Event geboten wird. Als sich dann die Idee des Kochbuchs konkretisierte, wurden die drei Gastrobetriebe neben Hotels wie dem «Alpina» und «Palace» in Gstaad und dem «Carlton» in St. Moritz angefragt. Im März 2018 bekam der «Sternen» die konkrete Anfrage, Rezepte zu entwickeln und einzuschicken. Im August kam Charlie Hug für ein Fotoshooting vorbei. Und am 22. November wurde das Buch in Bern präsentiert – mit Häppchen von Kaufeis. Gastgeber Christoph Bohren ist sehr stolz, mit dem «Sternen» darin präsent zu sein. Er spricht von einem «schönen», «wertigen» Buch, mit dem richtigen Umfang. «Alles macht Freude hier drin.»

Ten kein

Derending
für die Bib

VON RAHEL ME

Während der
letzten Juni
gegen das L
die Biberist
ein. Die Ein
dass Tempo
soll. Die ers
mängelt, das
keine Erleich
den, obwohl
genschaften
cher fordern
lärmdämmen
schen sich, d
Langsamverk
Bereich Grü
sei die Siche
und Fahrrad
tet. Ebenso s
wagen im B
Biberiststrass
Durch die B
Lärmpegel er
haltung in n
serhalb des
mögliche. F
Strasse nur
da die nöti
würden. Der
ben der Ein
zum Obergar
meisten Ver
wahrgenom
der Strasse s
sollte in diese
gerschutzinse

Die Einspr
zug auf die
Sitz im «Pap
Einzug der I