

VON ACAI BIS ZSA-ZSA

# Das Buskers Gastro-ABC

Kreativ und lecker: Das **Buskers** überzeugt musikalisch und kulinarisch.

Foto: zvg

Das **Buskers** bereitet nicht nur musikalische, sondern auch durchaus Gaumenfreude. So kunterbunt wie das musikalische Line-up ist auch das diesjährige Food-Line-up. Wir stellen vor: die breite Palette an regionalen und internationalen Speisen in alphabetischer Reihenfolge.

A

Afghanische Spezialitäten gibts von **Afghan Food** und Äthiopisch von **Aethio-Royal**.

**Acai Attendants**, Acai-Bowls.  
**Agua na Boca**, Brasilianisches, Apérogebäck und Caipirinhas.

**Au Citron Pilé**,  
salzige und süsse Crêpes.  
**Art Bar**, Drinks und Bier.

B

**Baumann's Tränke**, Cocktails.  
**Berner Tibetergemeinschaft**,  
Momos.  
**Blaser Café**, Kaffee von der Rösterei.

C

**Chäs Fritz**, Briener Chäsbrätel, Heissi Chue, Sirup und Bier.  
**Casino-Bar**, Churros.

E

**Empanadas.ch**, Empanadas.  
**Erlacherhof-Bar**, Bier und Drinks.

F

**Frau Hund**,  
vegane Hot-Dog-Variationen.  
**Firechefs Grill & BBQ**,  
Best Barbecue in Town (Pulled Pork,  
Grilled Chicken, Pastrami).

G

**Gabriele Streetfood**, Pasta.  
**Gaucht Style**, Lomito und Choripan.  
**Gelateria di Berna**, Glace.

I

**Indian Vegetarian**, vegetarische und vegane Köstlichkeiten aus Indien.  
**Indian Tandoori**, Samosas,  
Vindaloo und Poulet Tandoori.

J

**Jugendbühne**, Bar und Hot Dogs.  
**Jumi**, frächi Täsche.

K

**Kawa's Crepes**  
**Kiwanisclub**, Bern-Aare.

Fischknusperli.

**Kottu Roti by Mayila**, Audiovisuelle  
Kulinarik mit Migrationshintergrund.

L

**La Golosa**, Glace.  
**Legu Vegu**, Seitan Döner.  
**Luna's Crêpes**, Sirup und Crêpes.  
**Luna Llana**, Berner Bioglace.  
**liebert & ohm gbr.**,  
Elsässer Flammkuchen.

M

**Mama Juana**,  
peruanische Spezialitäten.  
**Mê vietnamese cuisine**,  
Reis- und Nudelspezialitäten  
und Sommerrollen.  
**Mund 'Art**, Bar und Bier.

N

**Namoa Brazil Food**, Pastel Frito.

P

**Panda Buns**  
Taiwanesishe Steamed Buns mit

frischen und lokalen Zutaten.

**Peppino's Catering**,  
Paella mit Meeresfrüchten,  
spanischer Gemüseeintopf mit  
Chorizo und Sangria.  
**Piman Thai**, Thailändisch und Bier.

R

**Reinhard Bäckerei und Konditorei**,  
Fonduechuechli, Quarkini und  
Laugenbrezel.  
**Restaurant Webern**,  
Spezialitäten aus Zentralafrika.

S

**Snowlion**, Korean Corn Dogs.  
**Stängelchünig**, Stängelglacen.  
**Soriya**, Thai-Spezialitäten.  
**Sous les pagodes**, Piadinas.

T

**TakoyakiGo**, Japanische Spezialitäten.  
**Tuesday Jam**, Bar und Bier  
**Tramdepot**, offizielles Buskers-Bier.

Z

**Zsa-zsa Bar**, Biernische

KOLUMNE



Marc Heeb  
Co-Leiter Polizeinspektorat Bern

## Gewerbepolizei auf Berner Balkonen

Die letzten zwei Jahre waren für die Gastrobetriebe aufgrund des Lockdowns und der danach verfügbaren Massnahmen des Bundes sehr schwierig. Auch aktuell kämpfen noch viele Betriebe ums Überleben.

Die Nachbarschaft von Gastrobetrieben hat sich in den letzten Jahren an die neu gewonnene Ruhe gewöhnt – und hier fängt das Problem an. Die Betriebe werden in diesem Jahr wieder vermehrt von Bernerinnen und Bernern besucht (Nachholbedarf!), was bei der Gewerbepolizei eine Vielzahl von Lärmreklamationen auslöst. Ich versuche nun, das seit Jahrzehnten bestehende Einvernehmen zwischen den Anwohnenden und Gastrobetrieben wieder zu

« Es ist wichtig, die Probleme vor Ort anzusehen. »

finden. Dies geht nur über Gespräche mit den Beteiligten und dass beide Seiten aufeinander zugehen.

So kann es durchaus vorkommen, dass ich die sommerlichen Abende nicht auf meiner privaten Terrasse verbringe, sondern auf einem Balkon von Anwohnenden, die sich durch einen Gastrobetrieb gestört fühlen. Die Erfahrung zeigt, wie wichtig es ist, die Probleme vor Ort anzusehen oder auch gleich einen Ohrenschein vorzunehmen. Nur so ist es möglich, im Einzelfall mit allen Betroffenen einen Kompromiss auszuhandeln, der für alle stimmt. Jede Situation ist anders und für eine Lösung bedarf es auch der unterschiedlichsten Massnahmen. Wichtig ist, dass die abgemachten Massnahmen eingehalten werden und so das Vertrauen zwischen den Beteiligten aufgebaut wird.

Ich möchte mich bei den Nachbarinnen und Nachbarn für ihre sehr grosse Toleranz, Gesprächsbereitschaft und Verständnis für die schwierige Situation der Gastrobetriebe bedanken. Gleichzeitig braucht es auch das Verständnis der Gastrobetriebe für die Bedürfnisse der Anwohnerschaft. Seit Jahren ist mir das nachbarschaftliche Miteinander zwischen den Gastrobetrieben und der Anwohnerschaft, für welches ich mich sehr einsetze, ein Anliegen. Wir alle geniessen gerne einen Abend mit Freunden oder Bekannten in den Gastrobetrieben der schönsten Stadt der Welt. Tragen wir Sorge und begegnen wir allen mit dem nötigen Respekt und Toleranz.

Voll im Trend: das neue Ladenlokal des Restaurants **Bonbec**.

Foto: zvg

## NEUERÖFFNUNG, RATHAUSGASSE 46

### Bonbec 2.0

Wo einst ein Grünscheliladen mit Geschenk- und Spassartikeln namens **cmx switzerland** zu finden war, öffnete nun das Restaurant **Bonbec** am 19. Juli seine neuen Pforten.

Der Umzug in die neue Location an die **Rathausgasse 46** vereint das Altbewährte mit Neuem: Die Basis der **ayurvedischen Küche** bleibt und wartet weiterhin mit leckeren Reisgerichten mit verschiedenen Currys oder anderen orientalisches geprägten Gerichten auf.

Neue Gaumenfreude verspricht das neue Vorspeisenkonzept und folgt damit dem **Bowl-Trend**. **Sharing ist Caring** und deswegen werden optimalerweise drei Bowls für zwei Personen bestellt, sodass noch genug Platz für eine Hauptspeise bleibt. Apropos Platz: Die dazugewonnenen Quadratmeter ermöglichen auch eine Erweiterung des Betriebes um zehn Tische. In den warmen Monaten liefert zudem die Aussenbestuhlung auf der Gasse weitere Sitzmöglichkeiten.

Bonbec,  
Rathausgasse 46, 3011 Bern

## BUSKERS BEHIND THE SCENES

### 400 Menüs pro Abend

**Martin Schöni übernimmt seit Jahren das Catering hinter dem ganzen Buskers-Geschehen.**

400 Menüs pro Abend lassen das **Buskers-Küchen-Team** jeweils für Staff und Artisten raus. Dabei befolgen sie stets die Richtlinien, die für alle Gastrostände am **Buskers** gelten: ob Fleisch, Fisch, Backwaren, Milch-

produkte oder Früchte und Gemüse – alle Produkte stammen aus der Schweiz.

Dieses Jahr kocht die Crew von Schöni sogar komplett vegan und beweist damit nachhaltige Gastrokultur sogar in Massenproduktion.

Kochservice Schöni,  
Burgerweg 24, 3052 Zollikofen  
kochserviceschoeni.ch



Martin Schöni (3.v.l.) mit seiner Küchencrew am **Buskers** 2019.

Foto: zvg