

[blog.derbund.ch](https://blog.derbund.ch)

# Das Buskers-Menü

4-5 Minuten

---

**schliessen**



• Die Momos.



•

Flammkuchen Vol. 1.



•

Felchenfilets gebacken.



- 

Flammkuchen Vol. 2.



- 

Churros.

1. 1

2. 2

3. 3

4. 4

5. 5

- [Previous](#)

- [Next](#)



**Wieso geht man ans Buskers? Genau, wegen dem Essen. Ein willkürlich zusammengestiefeltes Testmenü.**

Wieso ist das Gurtenfestival nicht das beste Festival der Schweiz? Wegen den problematischen Line-Ups natürlich, doch auch Speis- und Trank-Zugewandte werden doch eher

brutal mit – sagen wir mal – Currywurst im Brot abgefertigt. Dass es kulinarisch (und nebenbei auch musikalisch) an Grossfestivals auch anders geht, weiss die Bernerschaft glücklicherweise vom Paléo-Festival in Nyon mit all den tollen gestrichenen Broten, mit Waffeln zum Nachtisch und allerlei anderen Spezialitäten aus den Weltgegenden. Wieso diese Einleitung? Nun, weil am Buskers dank der Vielzahl an Essensständen doch ein Häuchlein Paléo zu vernehmen ist. Das ergab ein dezentrales, willkürlich zusammengestieftes Testmenü:

**Momos:** In der Münsterergasse steht der Stand der Berner Tibetergemeinschaft. Dort werden die tibetischen Teigtaschen frisch und behende produziert, denn Momos herzustellen bedeutet in erster Linie viel Handarbeit. Und dies schmeckt man dann auch: Die vegetarischen Momos, die unsereiner gewählt hat, kommen mit einer Spinatfüllung aus, die gereichte Dip-Sauce ist scharf und befeuern die Teigtaschen. Acht Stück sind an der Zahl, zu zweit ergibt das ein ideales Apéro, denn man wollte noch mehr essen. (bs)

**Flammkuchen (Vol. 1):** Wer keine Lust auf asiatische Küche hat, aber dennoch auf

unspektakuläre Speisen wie Hotdog oder die gewöhnliche Wurst mit Brot verzichten will, ist am Buskers etwas eingeschränkt. Dennoch gibt es immer noch genügend Alternativen. Zum Beispiel Flammkuchen. Der wird zwar eckig serviert, ist aber dennoch eine runde Sache. Für acht Franken gibt es zwei Stücke davon. Hauchdünn, so dass sie bei etwas kräftigem Wind davonzufattern drohen. Aber so müssen die schliesslich sein. Am Geschmack gibt es nichts auszusetzen. Gut gewürzt, die Zwiebeln frisch und mit Speck wird nicht gegeizt. Der Haken daran: Nach wenigen Bissen bleibt nichts mehr als eine ordentliche Zwiebelfahne. (mer)

### **Frische Bielersee-Felchenfilets gebacken:**

Unter den Arkaden der Burger-Bibliothek gibts derzeit die wohl beste Fischspeise der Stadt zu verkosten. Natürlich, die gebackenen Felchenfilets aus dem Bielersee sind ein Klassiker, doch so zart und fein hat unsereiner diese Fischvariante noch nie erlebt. Der einzige Mangel, wenn es denn einen gibt, ist das eher brutalistisch anmutende Brotstück, das zu den Felchen und der Tartare-Sauce gereicht wird. Aber ja, da muss man hin. (bs)

**Flammkuchen (Vol. 2):** Ich habe mich seit gestern wieder mit der Speise namens Flammkuchen versöhnt. Denn einst, im Tramdepot, erlebte ich, wie deprimierend diese Teigmahlzeit auch zubereitet werden kann. Gestern in der Rathausgasse allerdings wurde der rechteckige Kuchen frisch und direkt aus dem Holzofen gereicht, die Crème Fraiche war nicht verbacken, und auch Zwiebel und Speck waren sehr okay. Nur auf den als Getränk vorgeschlagenen Riesling wurde verzichtet, was man eigentlich nicht sollte. (bs)

**Churros:** Süß, frittiert und erst noch mit Schokoladensauce: Von Churros rät wohl jeder Hausarzt ab. Aber das macht sie nur noch besser. Für sechs Franken gibt es eine schöne Portion, abgepackt in kegelförmigem Papier. Bei der Schokoladensauce wird allerdings geknausert. Nach etwa der Hälfte der Portion muss man bereits die letzten Tropfen aus dem Rand des Töpfchens kratzen. Weiterer Wermutstropfen: Die fettigen Stangen wollen nicht so recht zum abendlichen Bier passen. Eine Tasse Carajillo wäre die ideale Ergänzung, doch die steht leider nicht im Angebot. (mer)