

Bühne frei für eine kulinarische Sonderdarbietung

Es gibt sie noch, Institutionen mit Herz, geschaffen von Menschen für Menschen. Die Haberbüni ist so ein seltener und ganz besonderer Glücksfall. An der Ausfahrtsstrasse im Berner Stadtteil Liebfeld, hat sich diese Oase fast ein wenig versteckt. Ist das etwa Ausdruck der Berner Bescheidenheit? Die Haberbüni hätte hierzu wahrlich keinen Grund.



Markus Schneider und seinem Team ist hier etwas ganz Einmaliges gelungen. In einem restaurierten Bauernhof treffen Gourmetküche und Spitzengastronomie auf Spontaneität und Lebensfreude. Auf fast jeden Sonderwunsch reagieren die erstklassigen Köche unkompliziert und prompt. Ein Nachschlag ist selbstverständlich und geht auf's Haus. Wer hierin einen Widerspruch vermutet, der war noch nie in der Haberbüni.

Eine steile und enge Holzstiege führt hinauf zum Eingang. Wer das erste Mal eintritt, ist sofort begeistert von der grosszügigen

Kulisse sowie vom Charme der hohen und stilvoll restaurierten Scheune. Seine Gäste begrüsst der Chef hier noch persönlich. Markus Schneider kennt viele der Gourmetschönfreunde schon seit Jahren. Er weiss genau, wer welche besonderen Genüsse zu schätzen weiss. Selbst so manchen Sonderwunsch, wird der Herzblut-Gastronom im Laufe des langen Abends diskret erfüllen. Das ist es, was die Menschen hier schätzen: Das Menschliche.

Bei romantischem Kerzenlicht sitzt man an elegant gedeckten Tischen unter den

kräftigen Balken des Scheunendachs, auf fein bezogenen Canapés oder auf Stühlen aus der guten alten Zeit, die hier stehen geblieben zu sein scheint. Und gleichzeitig erkennt man immer wieder Verbesserungen und Neuerungen, an denen das Team stetig arbeitet. Das gilt ganz besonders für die kulinarischen Besonderheiten. Hierfür ist das Top-Restaurant mit dem besonderen Flair weit über die Berner Grenzen bekannt. Diesem Anspruch will man auch in Zukunft gerecht werden. Der Küchenchef Daniel Wyss und Markus Schneider entwickeln hierfür täglich frische Menüs, die immer wieder aufs Neue jeden Gaumen überraschen. Schneider war selbst jahrelang Koch in renommierten Restaurants, bevor er sich seinen Traum von diesem ganz besonderen Haus erfüllte. Heute agiert er mehr als eine Art Dirigent. Virtuose und mit viel Herz, sorgt er für den orchestralen Gleichklang und die besondere Harmonie auf diesen ganz speziellen Brettern, die seine Welt bedeuten.

Am Mittag treffen sich u. a. Geschäftsleute und Angestellte zum Business-Lunch und geniessen eines der drei Tagesgerichte oder man entscheidet sich für das 4-Gang-Angebot.

Wenn sich am Abend der Vorhang öffnet, dann gibt die «Büni» ihre Hauptvorstellung:



Serviert werden u. a. ein Top-6-Gang-Menü, alternativ eine 4-Gang-Variante, sowie ausgesuchte lokale Feinheiten. Sehr beliebt sind die sechs Tatar-Spezialitäten. Man wählt u. a. zwischen der asiatischen, orientalischen oder einer mexikanischen Abwandlung.

Hier ist die Vielfalt daheim. Das zeigt auch das Getränkeangebot: Über 600(!) Positionen umfasst die Weinkarte, mit vielen Raritäten u. a. aus der Schweiz, aus Italien, Österreich, Frankreich, Spanien, Portugal und Deutschland. Hand aufs Herz: Wo

sonst, wenn nicht hier in der Haberbüni, kann der Kenner zwischen über 200 der feinsten Whiskys und zirka 50 Bränden auswählen?

Im Sommer eröffnet die Haberbüni ihre Open Air Session

Im wild gewachsenen Garten mit seinen romantischen Lauben, wirken die elegant gedeckten Tafeln dann fast ein wenig fremd. Doch ist es nicht genau dieser Kontrast, der das Gesamtkunstwerk Haberbüni so speziell und einzigartig macht? Auch viele Künstler lieben gerade diese Atmosphäre.

Zur vorgerückten Stunde kann es dann schon mal sein, dass sich ein Gast ans nostalgische Klavier setzt und für alle spontan etwas zum Besten gibt. Keiner geht dann gern nach Haus. Selbst die Mitarbeiter sitzen irgendwann mit in der illustren Runde und laden ein, zu einem letzten Gläschen vom Besten. Zugabe, kann man da nur rufen.

Text: Robert Schütz



Restaurant Haberbüni

Könizstrasse 175, 3097 Liebfeld
Telefon 031 972 56 55

Öffnungszeiten

Mo – Fr 11.00 – 14.00 / 18.00 – 00.30

Samstag 18 – 00.30 Uhr

Sonntag auf Anfrage

www.haberbueni.ch