

Aufgetischt *Contact Take A Way, Bern*

Geniessen für die Integration



Nein, an der Monbijoustrasse 70 findet nicht etwa eine Wohnungsbesichtigung statt. Die Menschen, die in der Schlange vor dem Hauseingang

stehen, haben Hunger und wollen ins kürzlich eröffnete Lokal Take A Way. Das Lokal wird von der Berner Suchthilfestiftung Contact geführt, der auch die Liegenschaft gehört. Es sei ein Take-away-Lokal der anderen Art, schreibt die Stiftung auf der Webseite. Hier arbeiten vorwiegend junge Erwachsene, die in der Vergangenheit mit Suchtproblemen zu kämpfen hatten oder an psychischen Problemen leiden. Die Arbeit soll ihnen den Wiedereinstieg ins Berufsleben ebnen.

Eine gute Sache, finden wir, und reihen uns zuhinterst in der Schlange ein. Es geht zügig voran, nach wenigen Minuten stehen wir bereits im kleinen Lokal. Dieses ist gemütlich eingerichtet und bietet 20 Sitzplätze für jene, die es nicht allzu eilig haben. Doch die meisten Kundinnen und Kunden, wie beispielsweise die Angestellten der nahen Bundesämter, lassen sich ihr Essen einpacken. Auch wir werden unser Mittagessen heute nicht vor Ort geniessen, warten doch schon bald die nächsten Verpflichtungen.

Das Angebot im Take A Way ist überschaubar, eine Speisekarte ist nicht nötig. Die Speisen sind auf den Schiefertafeln vor dem Lokal sowie auf Anschlägen beim Tresen aufgelistet. Es gibt hausgemachte Eintöpfe, die mit Beilagen wie Reis, Polenta oder Pasta oder aber im Brot serviert werden. Die Preise bewegen sich zwischen 10 (im Brot) und 15 Franken (Rinds- und Pouletragout). Da es sich beim Take A Way möglicherweise um ein künftiges Stamm-Mittagslokal handeln könnte, beschliessen wir, uns gleich zu Beginn quer durch das Sortiment zu probieren.

Und so bestellen wir neben Poulettajine im Brot und der Vegi-Variante (je Fr. 10.-) den Vegi-Eintopf mit Wintergemüse aus dem Ofen mit hausgemachter Salsa, Fetakäse und Reis (Fr. 12.-), eine kleine Kürbissuppe sowie einen kleinen Salat (je Fr. 5.-, grosse Portionen Fr. 8.-). Dazu lassen wir uns je ein Stück Aprikosen- und Kirschkuchen einpacken (je Fr. 4.50). Während wir vor dem Tresen

auf unsere Speisen warten, schauen wir dem emsigen Treiben im Lokal zu. In der Küche werden mit Hochdruck Brote aufgeschnitten und gefüllt und Suppe in Kartonschalen eingeschenkt, im Lokal erkundigt sich eine Angestellte bei den Gästen, ob sie ihnen noch etwas bringen könne.

Der junge Mann, der die Bestellungen entgegennimmt, lässt sich durch die immer länger werdende Schlange nicht aus der Ruhe bringen. Er beantwortet Fragen und klärt mit dem Küchenpersonal ab, welche Spezialwünsche erfüllt werden können. Wüsste man nicht, dass es einige der Angestellten in ihrem Leben nicht nur leicht haben, würde man es nicht merken.

Obwohl wir die Speisen in einem etwas weniger heimeligen Umfeld essen, schmecken sie uns enorm gut. Das Brot der Sandwiches ist selbst gemacht und überzeugt auf der ganzen Linie. **Die Pouletfüllung ist äusserst schmackhaft und «sehr rassig».** Auch an der Gemüsefüllung, die unter anderem aus Rüben, Auberginen, Schalotten und Avocado-Stücken besteht, gibt es nichts auszusetzen. Die scharfe Salsa macht den Eintopf zur wahren Gaumenfreude.

Da stört es auch nicht, dass der Reis etwas wenig gewürzt daherkommt. **Der Star unseres Mittagessens ist indes die Kürbissuppe, die eine zarte Ingwernote aufweist.** Auch die Fruchtekuchen vermögen zu überzeugen, insbesondere der selbst gemachte Kuchenteig lässt die Hobbybäckerin im Testteam vor Neid erblassen. Sie hat sich vorgenommen, beim nächsten Besuch nach dem Rezept zu fragen. Aber ob sie es ausplaudern werden?

Lisa Stalder

Die Rechnung, bitte

Karte: Eintöpfe, Sandwiches, Suppen und Salat, stets der Saison angepasst.

Preis: Sehr faires Preis-Leistungs-Verhältnis.

Kundschaft: Angestellte der umliegenden Bundesämter und Bürokomplexe, Anwälte und Anwältkinnen, Studentinnen, Spaziergänger.

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-14 Uhr.

Sa/So geschlossen.

Adresse: Take A Way, Monbijoustrasse 70, 3007 Bern, Telefon 031 378 22 42.

Email: takeaway@contactmail.ch.

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch