

4 Stadt / Region Bern

Neues Restaurant für Wankdorf-City

GASTRONOMIE Mitte August eröffnet in der Wankdorf-City das neue Restaurant Freibank. Vier Gastronomen hoffen auf den Appetit der 5000 Angestellten aus der Umgebung.

Vom ehemaligen Schlachthof im Wankdorf existieren noch zwei Gebäude. Eines davon ist das Waaghaus, wo früher Vieh gewogen wurde. Darin befand sich auch die Freibank, wo ärmere Menschen günstiger Fleisch einkauften, des Öftern auch solches von Not schlachtungen.

Die Geschichte des 100-jährigen Hauses, das seit der Schliessung des Schlachthofs mehrheitlich leer stand, wird nun weitergeschrieben: Mitte August wird es als Restaurant «Freibank Speis und Trank» wiedereröffnet. Dahinter stecken vier Gastronomen: Florian Jenzer (Ex-Einsteinkaffee), Adrian Wittwer (Ex-Leichtsin), Martin Hofer (Restaurant Elfenau) und Jürg Wirz (Restaurant Schöngrün



Florian Jenzer, Adrian Wittwer und Martin Hofer (von links) eröffnen gemeinsam mit Jürg Wirz ein Restaurant im alten Schlachthof. *Stefan Anderegg*

beim Zentrum Paul Klee). «Wir setzen auf eine geballte Ladung Erfahrung und ein gutes Netzwerk», sagt der 35-jährige Hofer, der mit Wirz im Hintergrund bleiben wird.

Da das Häuschen denkmalgeschützt ist, gab es einige Hürden zu überwinden. Nun wurde das

chen Springern den Service bestreiten.

5000 potenzielle Kunden

Und wo ist die Küche? Das Reich der Köche Florian Jenzer und Dominik Weber ist im Untergeschoss. «So sparen wir oben Platz und sind unten voll ausgerüstet», erklärt der 33-jährige Jenzer. Das Lokal startet als Mittags- und Apérobetrieb und zielt auf die rund 5000 Angestellten, die bei Post, SBB, Losinger Marazzi und KTP arbeiten. Hier brauche es kein Café und kein weiteres Selbstbedienungsrestaurant, mit den Kantinenpreisen könne die Freibank nicht mithalten. So war der Fall schnell klar: «Wir wollen mit persönlichem Service, hochwertigen Produkten und fairen Preisen überzeugen», sagt Martin Hofer.

Die vier setzen auf «integralen Fleischkonsum», will heissen, dass sie wenig Edelstücke aufschneiden wollen, sondern Stücke, die aufwendiger in der Zubereitung sind: Ragout, Siedfleisch oder

Schmorbraten. «Oft fehlt die Zeit und das Wissen, solches zube-reiten», sagt Jenzer. Sie wollen niemanden belehren, was man essen soll, sondern dem Food-waste entgegenwirken. Das stosse bei den Metzgern auf offene Ohren. Das Fleisch beziehen sie primär von der Metzgerei Simperl aus Gümligen.

Einziges Lokal im Quartier

Sie seien sich bewusst, dass viele nur kurz Pause machten. Aber wenn nur ein Bruchteil der Angestellten sich aus dem Büro bewegt, stehen ihre Chancen auf ein volles Lokal gut. Auch Food-trucks haben die Wankdorf-City entdeckt, und das könne befruchtend sein. «Je mehr es gibt, desto besser», sagt Hofer. Und sie denken auch an die Zukunft: Hier sind 150 Wohnungen und ein Hotel geplant. *Claudia Salzmann*

Öffnungszeiten: Mo-Fr 11 bis 19 Uhr, Do-Fr 11 bis 21 Uhr. Sa-So geschlossene Gesellschaften. Mittagsmenü 19 bis 23 Franken.

Hef
Gew

REGION
ein Gew
die Reg
Überfl
gingen

Geste
tons F
derge
war c
fiel i

Regg
Wet
tell
sag
sid
Na
w
K
K
F
C