



Zurück



Restaurant Freibank: Gerüchteküche zu Tatsache Freibank

Draussen im Wankdorf nimmt eine Stadt in der Stadt langsam Formen an. Auch im Restaurant Freibank ist man zukunftsorientiert und deshalb um ökonomische Nachhaltigkeit wie ebenso um Tradition und fast vergessene Rezepturen besorgt. Mit Blick zurück auf ein währschaftes Stück Berner Geschichte. *Von Maurice Angst*

Seit Mitte August liefert diese **schmuckstückhafte Gastwirtschaft** – in der Vergangenheit nicht nur vom **Waagmeister des alten Berner Schlachthofs** bewohnt und zwischenzeitlich von Künstlern, Denkern und anderen Querulanten besetzt – gleich mehrere, schlagende Argumente, diesem noch jungen, **stadtbernerischen Mikrokosmos Wankdorf City** einen kleinen Besuch abzustatten.



Es gäb da nämlich was Neues, glauben die einen grad kürzlich gehört zu haben. So eine richtige Beiz jedenfalls, also ziemlich **chic, aber auch einfach und bodenständig**. Mit zeitgemäßem Konzept und mit Arkaden, Glacéstand, einer Wendeltreppe und anderen architektonischen Finessen hier und da, **draussen beim Stadion irgendwo**. Da sei doch bloss die Post und die SBB,

Events

Empfehlungen der Redaktion



Vök
Konzert

Auszug aus der Agenda

Foodmesse für SüsSES 2019

Chrysta Bell (USA)

Kurzfilmmnacht 2019 Zürich

Buergi's Quest featuring Evelinn Trouble

Bobby Rush

Vök

Record Store Day 2019

Chrysta Bell (USA)

Pollina, Schmidbauer & Kälberer – Süden II

Konrad Bigler

Heitere Sonntagsbrunch

Marie Kruttli: Clair-Obscur (CH)

[Alle Events ansehen](#)

Unterwegs

Deine Stadt, Interviews, Hintergründe, Meinungen



BM-Top of the Week #51: Mit Kleidertausch, Drink'n'Draw und Weval

BM-Top of the Week



Event-Review: Jazzwerkstatt 12th Edition

Event-Review



Konzert-Review: Carte Blanche mit Florian Favre #3 – Néology

Event-Review

[Mehr davon...](#)

Verlosungen



2x2 Kino-Tickets für die Kurzfilmmnacht 2019 Zürich
Verlosung



2x2 Tickets für Black Box Revelation
Verlosung



1x2 Tickets für Hailu Mergia
Verlosung



1x2 Tickets für Ziggi Alberts, Support: Harrison Storm
Verlosung

sonst nichts. Und wenn, dann sei die Gaststätte sicher noch zu, sagen andere. Oder ist das jetzt auch schon wieder ein Weilchen her? Die vorliegende Ausgabe des Stadtmittags – oder treffender: Stadt-in-der-Stadtmittag – dürfte etwas **Klarheit schaffen**.



Offiziell begrüsst, eingeweiht und gefeiert wird in dieser **denkmalgeschützten, kulinarischen Trouvaille** an der Stauffacherrstrasse zwar **am 21. Oktober**, vorzüglich essen, trinken, plaudern und verweilen lässt sich's aber gut und gerne schon heute. Der **Mittagsteller wird 1-2 Mal wöchentlich gewechselt** und grundsätzlich «het's solang's het». Er ist als Combo mit einer Vorspeise, mit Salat oder Süppchen, und Flatrate mit Wasser vom Hahnen zu haben. Und ja, aber selbstverständlich gibt's den auch in vegetarisch. **Lecker Kichererbsen-Gemüse-Eintopf, Papadam, Koreander, beispielsweise.**



Die Crew: Vife Wirbelwinde und erfahrene Ruhepole

Anstelle harziger Betriebsabläufe und den ganz normalen, anfänglichen Nervositäten, die in neueröffneten Lokalen von der Kundschaft für gewöhnlich erst recht weder unerkannt noch unkommentiert bleiben, harmonisiert im **ehemaligen «Waaghüsli» mit seinen 110 Jahren** auf dem Buckel, bereits eine **unverbraucht, kompetente Crew** aus vifen, freundlich gesinnten Wirbelwinden und erfahrenen Ruhepolen, die voneinander ein bisschen mehr als nur den Vornamen kennen und nicht bloss intern um keinen lässigen Spruch verlegen scheinen. Wer braucht schon zwei Chancen für einen tollen ersten Eindruck. **Silent Opening, heisst das Zauberwort.**



2x2 Kino-Tickets für die Kurzfilmnacht 2019 Bern
Verlosung



1x2 Tickets für Ten Fé
Verlosung



2x2 Tickets für Frittenbude
Verlosung

Sachen

Filme, Musik, Games, Mode, Gadgets und mehr



Coco
Buch

[Mehr davon...](#)



Nierstücke, Hohrücken, Filets sowie auch alle andern **Edelstücke stehen hier prinzipiell nicht auf der Speisekarte** und werden es auch nie. Dafür Schulterern, Schlossbeinspiegel, Schweinebäuche. Was früher als nicht bankwürdiges Fleisch deklariert und als Fleisch zweiter Klasse an die ärmere Bevölkerungsschicht verkauft wurde, wird heute **in der Küche von Florian Jenzer zu Delikatessen verarbeitet**. In diesen scheinbar einfachsten, einem eigentlich doch seit jeher so vertrauten Gerichten, entfalten sich plötzlich unerahnte Aromen, jede Wette.



Was das Grosi am besten kann, kann nun mal **das Grosi am besten, bei dem will's der Chef de Cuisine ja auch belassen**. Er kann's aber auch, so viel sei an dieser Stelle verraten. Sein aufsehenerregendes Können, eine feinfühlig Ästhetik, seine Kreativität, hat der **umtriebige Berner mit Thuner Wurzeln** und Künstlergenen, in der Hauptstadt bereits mehrfach unter Beweis gestellt.





Freibanker: Adi, Tobias, Flöru, Dominik und Violaine

Gemeinsam mit Geschäftspartner, Freund, ehemaligen Mitbewohner und Klassenkamerad, **Adrian Wittwer, seines Zeichens waschechter Hasle-Rüegsau**, **unermüdlicher Witze-Erzähler** und Wirt mit Leib und Seele, lässt er hier vor Ort und tagtäglich viel Blut fließen. Herzblut, natürlich. Für sie beide geht mit der Eröffnung der Freibank, nach einer längeren, anekdotenreichen Phase der Vorfreude und der meist ganz saloppen Überwindung bürokratischer Hürden, ein Träumchen in Erfüllung. Die geglückte Umsetzung ihrer **Philosophie der ganzheitlich Verwertung** wird von der Crew augenscheinlich mitgetragen, gelebt. Wenn also der Capo höchstpersönlich ein **heimatliches Emmentaler Lammvossen mit chüschtigem Kartoffel-Erbsen-Stampf** und denkbar viel zu gesunden Rüeblli serviert, kann man sich sicher sein, es gäb auch hierzu eine Menge zu erzählen. Tatsache.



i Infos

Wir haben bezahlt:

Tagesteller Fleisch 23.-
Menu-Suppe 3.50
hausgemachter Eistee
Hagebutte-Hibiskus 5.00
Milchkaffee 5.00

Adresse

Freibank - Speis & Trank
Stauffacherstrasse 82
3014 Bern

Kontakt

Tel.: 031 333 14 40
info@freibank.ch
www.freibank.ch

Mi 13.09. 2017

