



Medienmitteilung

Restaurant Freibank Bern mit erfolgreichem ersten Betriebsjahr

Das Restaurant Freibank Speis & Trank in Bern setzt bewusst auf eine ganzheitliche Fleischverwertung, um weniger beliebte Fleischstücke und den Aspekt der Nachhaltigkeit stärker ins Bewusstsein der Gäste zu rücken. Mit Erfolg: Das Lokal im neuen Quartier WankdorfCity kann sein einjähriges Bestehen mit einer starken Nachfrage feiern.

Bern, 27. August 2018 – Hier werden Filet und Co. auf die Ersatzbank verwiesen: Das Restaurant Freibank Speis & Trank in Bern setzt gezielt auf ein ausgewogenes Verhältnis unterschiedlichster Fleischstücke in seiner Küche. Dabei liegt der Fokus auf Schmorstücken, Siedfleisch, Innereien und Wurstwaren: „Wir rücken weniger beliebte Stücke ins Zentrum, die in grossen Mengen vorhanden sind und verwenden im Gegenzug Edelstücke, die nur einen kleinen Teil des Tieres ausmachen, möglichst gar nicht“, sagt der Co-Geschäftsführer und Gastgeber Florian Jenzer zur Freibank-Philosophie. Gemäss Zahlen der Branchenorganisation Proviande machen beim Rind die beliebtesten Stücke von Plätzli über Roastbeef bis zum Hohrücken nur gerade 36 Prozent des gesamten Schlachtgewichtes aus – die Freibank konzentriert sich also bewusst auf die anderen 64 Prozent. „Wir wollen zeigen, dass sich mit den passenden Zubereitungsarten und einer kreativen Angebotsgestaltung daraus genauso schmackhafte Gerichte zubereiten lassen und diese Stücke damit ins Bewusstsein rücken“, so Florian Jenzer. Der Hotelier-Restaurateur gehört zum vierköpfigen Inhaberteam des Gastrounternehmens Eggstern & Partner, das hinter der Projektierung und Führung des Restaurant Freibank steht.

Authentische Positionierung im ehemaligen Waaghaus des Schlachthofareals

Am Standort im neuen Quartier WankdorfCity und seinem Dienstleistungs- und Gewerbezentrum mit rund 5000 Arbeitsplätzen findet diese Ausrichtung seit der Eröffnung am 24. August 2017 Anklang: „Wir wurden erfreulich positiv aufgenommen und nach einem Jahr Betrieb können wir auf eine treue Stammkundschaft zählen“, sagt der zweite Freibank-Geschäftsführer Adrian Wittwer. Die Tische zu den Stosszeiten am Mittag seien in den letzten Monaten regelmässig ausgebucht gewesen und auch die Nachfrage nach Apéros und Privatevents am Wochenendende nehme stetig zu. „Diese Resonanz zeigt uns, dass die Leute eben doch nicht nur Edelstücke wollen – wenn die klare Positionierung und offene, transparente Kommunikation mit den Gästen stimmt“, so Florian Jenzer. Die Positionierung mit einer ganzheitlichen Schlachttierverwertung kommt nicht von ungefähr: Das Restaurant befindet sich im Waaghaus des früheren Berner Schlachthofareals. Hier boten die Metzger in der integrierten „Freibank“ Fleisch feil, das als „bedingt tauglich“ eingestuft wurde, weil es von notgeschlachteten, meist verunfallten Tieren stammte. Die Untersuchungen von Freibankfleisch mussten aber besonders gründlich vor sich gehen – so gelangte qualitativ einwandfreies Fleisch zu niedrigen Preisen in den Verkauf, auch wenn ihm der schlechte Ruf in der breiteren Bevölkerung oft zu Unrecht haften blieb.

Mit dem Restaurant Freibank im über 100-jährigen, denkmalgeschützten Gebäude schlagen die Betreiber mit ihrem Konzept eine Brücke vom geschichtlichen Hintergrund des Standortes zu heute. Verarbeitet wird ausschliesslich Schweizer Fleisch möglichst aus der näheren Region – zu den Hauptlieferanten gehört derzeit etwa die Metzgerei Simperl in Gümligen. Das Team um Küchenleiter Adrian Urfer greift für die

Mittagsteller auf alte Rezepte zurück und interpretiert diese mit einer eigenen, neuen Note. Ein Rindstroganoff vom Flanksteak zum Beispiel trifft in der Freibank auf Pilaw Reis und geröstete Mandeln, Fleischkäse auf ein bei 64,5 Grad pochiertes Ei (Onsen-Ei) oder ein Burger aus Epsacher Linsen auf Hagebutten-Ketchup – vegetarische Gerichte sind in der Freibank als gleichwertiges Angebot konzipiert. Bei den Zubereitungsarten schöpft die Küchencrew handwerklich aus dem Vollen und setzt von Sieden über Schmoren bis zu Vakuumgaren à la Sous-vidé die ganze Bandbreite ein. Gerade an das Thema Innereien führt das Freibank-Team seine Gäste schrittweise heran – etwa mit Pastetli und Brätchügeli mit oder ohne Milken. „Wir stellen fest, dass gerade wiederkehrende Gäste, die unsere Küche bereits kennen, sich immer öfter für Innereien entscheiden. Unsere Philosophie wächst mit dem gewonnenen Vertrauen unserer Gäste, und darauf können wir weiter aufbauen und uns weiterentwickeln“, sagt Adrian Wittwer. Insgesamt wurden in der Freibank bis Ende Juli 2018 3,8 Tonnen Fleisch verarbeitet – darunter kein einziges Filet-, Hohrücken- oder Nussstück. „Wir können uns aber vorstellen, Edelstücke künftig im Sinne von „Wenig für Viele“ einzubauen, zum Beispiel ein getrocknetes Nüssli oder Filet auf einem Apéroplättli“, sagt Florian Jenzer.

Spezielle Events für Herbst 2018 sind bereits in Planung: eine Suppenhuhn-Soirée zum Beispiel, ein ganzheitlicher Wildabend und pünktlich zur Weihnachtszeit eine kulinarische Inszenierung im Aussenbereich zum Thema Fleisch, Feuer und Eisen.

Zahlen und Fakten zum Restaurant Freibank Speis & Trank

- 50 Innenplätze, 80 Plätze auf der Terrasse mit Möglichkeit zur Erweiterung
- Öffnungszeiten: (auf Anfrage werden die Öffnungszeiten angepasst)
Montag bis Freitag 11 Uhr bis 21 Uhr
Samstag und Sonntag ist das Lokal für geschlossene Gesellschaften buchbar
- Der S-Bahnhof Wankdorf ist in drei Minuten zu Fuss erreichbar
- Der Mittagsteller mit Fleisch kostet CH 23, ohne Fleisch CHF 19

Über die Eggstern & Partner GmbH

Die vier dipl. Hoteliers-Restaurateure Martin Hofer, Florian Jenzer, Jürg Wirz und Adrian Wittwer gründeten im Herbst 2015 die Eggstern & Partner GmbH mit Sitz in Bern. Mit einer langjährigen Erfahrung in verschiedensten Gastronomiebetrieben auf operativer und strategischer Ebene im Gepäck realisieren die Branchenprofis authentische Gastronomiekonzepte an einzigartigen Orten in urbanem Kontext. Der erste Betrieb, für dessen Projektierung und Führung das Unternehmen verantwortlich zeichnet, ist das Restaurant Freibank-Speis & Trank im neuen Berner Quartier WankdorfCity.

Kontakt Medien/PR/Marketing:

Martin Hofer, Partner/Inhaber
079 203 08 39
martin.hofer@freibank.ch

Kontakt für Quotes dieser Medienmitteilung:

Florian Jenzer, Co-Geschäftsführer
031 333 14 40
info@freibank.ch

www.freibank.ch
[Facebook](#)
[Instagram](#)

