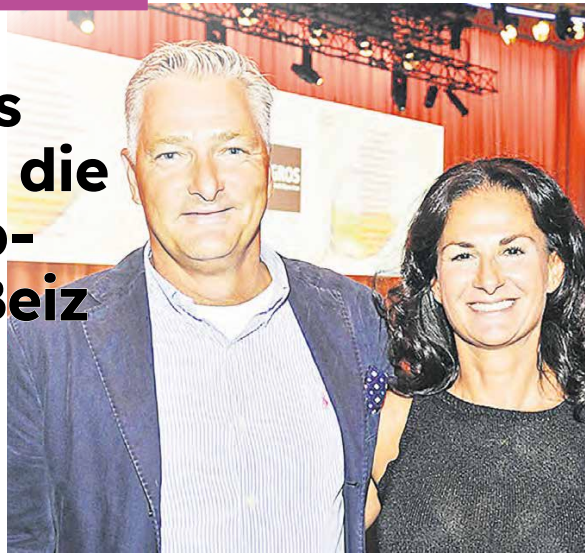


**SÄSSURÜCKE**

# Uehlingers wirten für die neue Loeb- Rooftop-Beiz

**Berns bekanntestes Warenhaus erhält eine öffentlich zugängliche Dachterrasse mit Restaurant. Nun ist auch klar, wer für das kulinarische Angebot zuständig sein wird.**

Die öffentlich zugängliche Dachterrasse mit Restaurant auf dem Hauptgebäude des Loeb-Warenhauses in Bern nimmt konkretere Formen an. Nachdem Ende Juli diesen Jahres das Baugesuch eingereicht worden war, wurde anschliessend in einem sorgfältigen Verfahren der Gastronomiepartner ausgewählt. Von sieben aktiv angefragten Gastronomen hät-



Lukas und Irene Uehlinger übernehmen das Loeb-Rooftop-Restaurant. Foto: zvg

ten fünf davon spannende Konzepte eingereicht, ist zu vernehmen. Deren drei haben ihre Ideen ausführlich präsentiert.

Im Evaluationsprozess haben schliesslich die Gastronomen Irene und Lukas Uehlinger überzeugt. Sie sind seit Jahrzehnten erfolgreich mit diversen Konzepten aktiv und führen aktuell das Entrecôte Fédé-

rale neben dem Bundeshaus sowie die Brasserie Obstberg. Die beiden Berner werden sich bei der Entwicklung und Umsetzung des ganzjährigen Gastronomieangebotes im Loeb Rooftop-Restaurant soll über 70 Innen- und 60 Aussenplätze verfügen, geplante Eröffnung ist im August 2023.

**CORONA, TEUERUNG, ENERGIEKRISE**

# «Wir müssen die Krise gemeinsam meistern»

**Wirte geraten zunehmend unter Druck. Das zeigen die Zahlen der Zwangsliquidationen, welche sich seit dem Jahr 2019 verdreifacht haben. Das bestätigt Gastro-Insider Daniel Jankovic.**



Daniel Jankovic, Gastro-Insider Foto: zvg

Die Aneinanderreihung der Krisen tut auch den Wirten weh: Erst der Personalmangel als Covid-Folge, dann die Teuerung und nun die Energiekrise. Mittlerweile wollen bis zu drei Gastrobetriebe pro Woche ihre Lokalitäten verkaufen und somit unmittelbar loswerden. «Die Situation hat sich enorm zugespitzt: Anstatt zu unterstützen, wundern sich Konsumenten, wieso Gastronomen ihre Preise erhöhen. So geht es nicht!», warnt

Daniel Jankovic im Zusammenhang mit einer schwindenden Gastrovielfalt und den zahlreichen Schliessungen, die der Stadt Bern bevorstehen dürften. Er appelliert damit an die Konsument:innen, ihre Wirte zu unterstützen, um die Krise stattdessen gemeinsam zu meistern.

**GAULT MILLAU SCHWEIZ**

# Viktor gehört zu den Besten

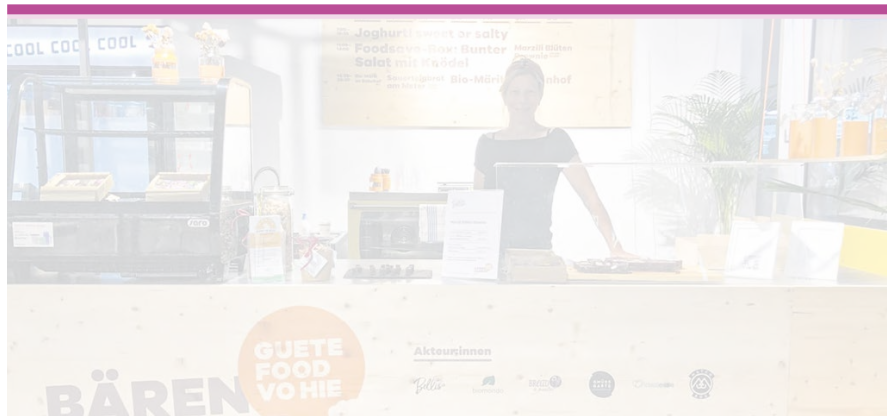
Zu den 50 besten Pop-Adressen von Gault Millau Schweiz gehört nun auch die Viktor Bistro Bar, welche erst diesen Sommer seine Pforten am Viktoriaplatz öffnete und quasi über Nacht zum neuen Berner Star wurde. Die von Gault Millau Schweiz ausgezeichneten Pop-Adressen liefern nicht zwingend GaultMillau-Punkte, begeistern jedoch stets das Lifestyle-Publikum.

**LIMITED EDITION**

# Herbstspezial «Junkergasse»



Pünktlich zum Herbststart lanciert Blaser Café mit «Junkergasse» eine neue Limited Edition. Dieser Fairtrade- und Bio-zertifizierte Kaffee hat es in sich: Die dunkle Röstmischung fühlt sich cremig und voll an und erinnert an die Aromen von Schokolade, Nuss, rotem Apfel, Caramel und Zimt. Der Kaffee hat einen Bezug zum berühmten Geisterhaus in der Berner Altstadt an der Junkergasse 54, welches bis heute leersteht und Ort des Geschehens in vielen Spukgeschichten aus der Stadt Bern ist. So auch die Namensgebung für die limitierte Kaffeesorte. Ab 8.40 CHF erhältlich unter blasercafe.ch



Noch bis zum 3. November geöffnet: das Food-Pop-Up im 1. UG des Bahnhofs Bern. Foto: zvg

# FOOD-POP-UP IM BAHNHOF BERN Den Bärenhunger stillen

Unter dem Motto «Guete Food vo hie» bringt der Verein Bärenhunger noch bis Anfang November gemeinsam mit Bern Unverpackt, reCIRCLE, dem Ernährungsforum Bern, Äss-Bar und Häppi Tschigg engagierte Food-Akteur:innen aus der Region im Adrianos Coffee & Playground im Bahnhof Bern zusammen.

**Dabei erwartet folgendes Angebot die Besucher:innen im Food-Pop-Up:**

**Matchbox** stellt morgens süsse & salzige Joghurts zusammen. Mo–Fr, 7.00–10.30 Uhr

**Gmüesgarte & Idealeesse** zaubern eine Foodsave-Box mit Knödel und Salat, Mo–Fr, 11.00–14.00 Uhr

**Bread à Porter** bietet Sauerteigbrot am Meter. Di/Mi, 17.00–20.00 Uhr

**Bellis & Co** bieten Marzili-Blüten-Brownies aus Foodsave-Eiern und vielen lokalen Zutaten. Sa/So, 10.00–14.00 Uhr

**Biomondo** bringt den Bio-Märit vom Bauernhof direkt in den Bahnhof. Do–Mo, 14.30–20.30 Uhr

**Weitere Informationen:**  
bärenhunger.ch/popup

**VEREIN  
BÄRENHUNGER**

Bärenhunger setzt sich für eine genussvolle, innovative und nachhaltige Ernährung in der Stadt und Region Bern ein. Mensch, Tier und Umwelt werden ganzheitlich berücksichtigt. Dafür vereint Bärenhunger hungrige Bernerinnen und Berner aus Produktion, Handel, Gastronomie, Politik, Verwaltung, Bildung und Forschung. Bärenhunger schafft so einzigartiges, persönliches und unabhängiges Ökosystem für die zukünftige Food-Hauptstadt Bern.

**BIO-GIPFEL, 4. NOVEMBER 2022**

# Bio auf dem Teller – Fakt oder Fake?

Vom Acker bis auf den Teller – oder von der Produktion bis zu den Konsument:innen. Der Bio-Gipfel richtet sich kantonsübergreifend an alle Teilnehmenden der Bio-Wertschöpfungskette und bietet Raum und Möglichkeit, sich in der Branche zu vernetzen und den Markt mitzugestalten. Es wartet ein Tagesprogramm gefüllt mit spannenden Referaten, Degustationen von Berner Produkten sowie Workshops und ein Bio-Lunch. Der Event findet an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL in Zollikofen statt. **Weitere Informationen und Tickets finden sich unter bio-gipfel.ch**