



Essen & Trinken
Energy Kitchen
Cafébar am Loebege

Wer in Bern mittags schnell einen kleinen gesunden Happen essen will, schaut bei der Cafébar Energy Kitchen am Loebege vorbei, um sich einen frisch gemixten Smoothie, ein Sandwich, einen Kaffee, ein Muffin oder eine andere Leckerei zu gönnen

Oft reicht die Zeit in der Mittagspause nicht, um sich in einem Restaurant niederzulassen und dem Fast Food-Riesen will man keinen Besuch abstatten, schliesslich ist Sommer und hoffentlich bald auch Badzeit. Da empfiehlt es sich, schnell bei der Cafébar Energy Kitchen am belebten Loebege vorbeizuschauen und etwas Gesundes zu schlemmen.

Der leckere Italiener

«Bei uns heisst das Motto «frisch und gesund», so Carmen Baltensperger, eine der rund 15 Serviceangestellten (im Bild mit Arbeitskollege Andreas Gerber). «Jeden Tag werden unsere Sandwiches vom Energy Kitchen-Restaurant im 4. Stock des Loebs frisch zubereitet», sagt Carmen weiter. Besonders gut ist «der Italiener», ein Sandwich, bestehend aus Roh-

schinken, Parmesan, grillierten Auberginen und Ruccola, das auf Wunsch erwärmt wird. Wers lieber ohne Fleisch mag, kann sich einen «Vegetarier» bestellen. Auch Salate mit Lachs oder Poulet, Suppen oder Piadine sind täglich im Lunch-Angebot. Mit Fr. 6.90 sind die Sandwiches gemessen an ihrer Grösse nicht die günstigsten, doch ihre eindeutige Frische macht den Preis wert.

Frozen Yoghurts für heisse Tage

Unter der Woche und samstags öffnet die Cafébar Energy Kitchen bereits um 6.30 Uhr. Da liegt es nahe, dass gerade Pendler und Reisende ihren Kaffee bei der Cafébar am Loebege zu sich nehmen. Vorwiegend ist es jedoch eine weibliche Kundschaft, die sich gerne auch mal einen hausgemachten Muffin oder ein

Stück des beliebten Apfelkuchens gönnt. Auffallend sind vor allem die farbenfrohen Smoothies. Sie sind in zwei Grössen erhältlich und überzeugen durch ihre speziellen Mischungen und ihre klingenden Namen. Ein Smoothie aus Heidelbeeren, Ingwer, Mango und Apfelsaft beispielsweise wird «Blaues Wunder» genannt.

Seit Kurzem ist die Liste der Speisen um eine Leckerei reicher: Der sogenannte Frozen Yoghurt, eine Kreation aus Yoghurt und Magermilch, der wahlweise mit frischen Früchten wie Erd- und Waldbeeren garniert werden kann, ist nicht nur schön anzusehen, sondern, im Vergleich zur Glace, auch noch gut für die Linie. Sollte man doch nicht ganz auf Süßigkeiten verzichten wollen, sind auch Garnituren wie weisse Schokolade oder Haselnusskrokant im Angebot. 1LO

Cafébar Energy Kitchen, Loebege

Die Cafébar Energy Kitchen befindet sich im Loebegebäude an der Spitalgasse. Sie wurde 2008 von den Geschäftsführern Petra und Christian Gierstorfer erstmals in der Schweiz eröffnet. Die Cafébar gehört zum Restaurant Energy Kitchen im 4. Stock des Warenhauses. Weitere Energy Kitchen-Filialen gibt es im britischen Raum, wo 1999 in London auch das erste Restaurant eröffnet wurde. Für den kleinen Hunger werden diverse Speisen wie Sandwiches oder Salate angeboten. Die Speisen und Getränke sind auch zum Mitnehmen. Beliebt sind die Smoothies oder der Frozen Yoghurt, der mit Früchten oder anderen Toppings serviert wird.

SPITALGASSE 47-51, BERN
INFO WWW.ENERGY-KITCHEN.CH



RALPH BINGGELI THE WINE DOCTOR
Für Fragen und Anregungen schreiben Sie an Dr. med. Ralph Binggeli: wein@bernerbaer.ch

Bordeaux 2010

Bordeaux wird wohl bald ein neues Wörterbuch kreieren müssen. Nachdem sich die «Jahrhundertjahrgänge» in den letzten Jahren gehäuft haben, findet man in der Stadt an der Garonne kaum mehr Worte, um der Superlative noch gerecht zu werden.

Trotzdem hat Bordeaux so seine Probleme. Im Jahr 2009 brach der Absatz mengenmässig um 14 Prozent, wertmässig gar um 23 Prozent ein. China ist seit 2009 mengenmässig zum wichtigsten Absatzmarkt für Bordeauxweine ausserhalb von Europa aufgestiegen. Analysiert man die Listerpreise, könnte man meinen, dass China vorzugsweise Billigweine importiert. Dieser betrug mit knapp sechs Euro halb so viel wie der für die USA und ein Viertel für Hong-

kong! Tatsächlich existiert aber in China ein grosses Verlangen nach hochklassigen Bordeauxweinen, was deren Preise auf dem Weltmarkt explodieren liess. Insbesondere Château Lafite Rothschild scheint es den kaufkräftigen Kunden aus dem Reich der Mitte angetan zu haben. Der «Lafite» repräsentiert den klassischen Bordeaux schlechthin und ist für Chinesen einfach auszusprechen.

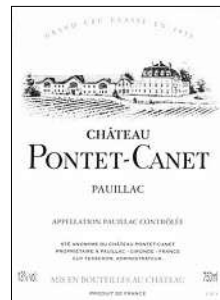
Der Stellenwert der Top-Bordeaux auf den internationalen Finanzmärkten wird durch den Liv-ex Fine Wine 50 Index markiert. Dieser Index widerspiegelt täglich die Verkaufspreise der letzten zehn Jahrgänge der Premier Crus aus dem Médoc (ohne Primeur). Im letzten Jahr stieg dieser um 57 Prozent und übertraf mit dieser Marke sogar die Wertzunahme des Goldes (35 Prozent) um Längen. Ob Bordeaux angesichts der drohenden Staatspleiten hüben und drü-

ben seine Preise in den kommenden Jahren wird halten können, wird sich weisen.

Der Jahrgang 2010

Der beste Jahrgang für den Winzer ist naheliegenderweise der, der im Keller schlummert und noch nicht verkauft ist. Wer will es ihnen verübeln? Mit dem Bordeaux-Jahrgang 2010 scheinen kräftige Weine mit viel Alkohol (v.a. merlotbetonte Weine) und prägnanter Säurestruktur auf uns zuzukommen. Die Kombination dieser Faktoren verspricht eine gute Lagerfähigkeit. Nach dem Motto «Grosse Weine in kleinen Jahren – kleine Weine in grossen Jahren» empfehle ich Ihnen, ihr Augenmerk auf billigere Weine mit guter Qualität zu richten, z.B. d'Aiguille, Moulin Haut Laroque, Seguin oder Poujeaux. All diese Weine kosten um die 30 Franken. Ob Sie

Gesuchte Weine (Premier Crus, hoch bewertete Châteaux) könnten in zwei Jahren empfindlich teurer sein, bei diesen empfiehlt sich die Subskription. Hierzu gehört Château Pontet-Canet aus Pauillac, das in den letzten zehn Jahren qualitativ und (leider) auch preismässig am meisten zugelegt hat



die Weine jetzt blind subskribieren oder nach Verkostung in zwei Jahren diejenigen kaufen wollen, die Ihnen zusagen, obliegt Ihrer freien Entscheidung!

wo guter Wein ist, isst man gut

SCHULER
St. Jakobskellerei 1694

Best price in town

Entrecôte

Entrecôte (150g) in Top-Qualität inkl. Pommes allumettes zum typischen BELLAVISTA-Preis von **Fr. 25.00**

- als **FITNESSTELLER** mit Salaten
- **KLASSISCH** mit Sauce Béarnaise
- **BORDELAISER-ART** mit Mark
- **MADAGASKAR** mit Pfeffersauce

Auch in XXL Grösse (250g) erhältlich Fr. 39.50

WEINWIRTSCHAFT WEINLADEN

BELLAVISTA
Kochergasse 1 (beim Casino), 3011 Bern
Tel. 031 312 25 92, www.weinwirtschaft.ch

PUBLIREPORTAGE

WYHUSTIPP

Shiraz South Australia gb 56 2009
Grant Burge



Herkunft: Australien
Rebsorten: Shiraz
Optimale Trinkreife: jetzt bis 2014
Trinktemperatur: 16–18 °C
Passt besonders zu: grilliertem Lach od. Gemüse, leichtem Fleischgerichten
Preis: Fr. 14.95

Grant Burge Wines wurde 1988 von Grant und seiner Frau Helen gegründet. Der Sitz des Unternehmens liegt am Ufer des Jacobs Creek im Herzen des Barossa Valley. Grant Burges Philosophie besteht darin, die besten Weine herzustellen. Er sorgt dafür, dass die richtigen Rebsorten auf den richtigen Böden angebaut werden. Unter den besten Bedingungen werden die Rebstocke so managed, dass sie einen geringen bis mittleren Ertrag erzielen. So werden die besten Trauben und die besten Weine produziert. «Bei einer Kombination der besten Terroirs, des besten Klimas und der besten Techniken ist das Ergebnis natürlich der beste Wein. **Notiz:** Das Bouquet setzt sich aus Beerenfrüchten, Gewürzen und Milchschokolade zusammen.

Erhältlich bei: Wyhus Belp AG, Sägetstr. 33, 3123 Belp, Telefon 031 810 41 41, Fax 031 810 41 42, E-Mail: info@wyhusbelp.ch, Internet: www.wyhusbelp.ch und **Cave du Midi GmbH,** Brunnengasse 42, 3001 Bern

Unter neuer Leitung mit dem alten Team



Die neuen Öffnungszeiten:

- 365 Tage offen!**
Montag bis Freitag 7–23 Uhr
Samstag 8–23 Uhr
Sonntag: 8–17 Uhr
Sonntags-Brunch um 10 Uhr

Confiserie-Eröffnung: 1. August 2011
Restaurant: 3. August 2011

Confiserie – Pâtisserie – Restaurant La Villette, Jägerstrasse 1, 3074 Muri Tel. 031 951 19 54, Fax 031 951 19 55 www.la-villette.ch

Die Wiedereröffnung ist am 1. August 2011