

## Bern

# Gelateria könnte Begegnungszone Mittelstrasse endlich beleben

Die Flanierzone in der Länggasse erhält italienisches Flair - und vielleicht ein bisschen weniger Verkehr.

### Simon Thönen

Eine Art Begegnungszone ist die Mittelstrasse im Berner Länggassquartier seit Jahrzehnten - dank dem Zähringer-Migros. Doch eigentlich sollte sie seit Ende 2009 viel mehr sein: eine richtige Flaniermeile, in der die Autos nur noch mit 20 Kilometern pro Stunde durch die Strasse schleichen. Davon war gestern Mittag wenig zu spüren. Die meisten Autos waren auf der breiten Strasse deutlich zu schnell unterwegs. Die Fussgänger waren zahlreich, aber trotz strahlendem Wetter flanierten nur wenige. Immerhin: Die wenigen Tische vor dem Lokal Tingel Krinkel und der Bäckerei Glatz waren voll - ein Bedürfnis nach Verweilen wäre also vorhanden.

Mehr Belebung dieser Art könnte die Gelateria di Berna in der früheren Sattlerei an der Mittelstrasse 15 bringen, die morgen eröffnet wird. Die drei Brüder Amrein verwirklichen hier zusammen mit Susanna Moor einen Kindertraum: die Glacen, die in den Italienferien so fein waren, selber herzustellen. Im September wird die Gelateria durch eine Café-Bar ergänzt.

### Suche nach besten Zutaten

Noch kann Michael Amrein der Tester-Delegation des «Bund» erst zwei der über zwanzig Glacesorten anbieten. Das Wassermelonensorbet bereitet er frisch zu: Er schält die Melonen, zerkleinert sie mit einem Monstrum von einem Mixer - und schüttet sie in die Glacemaschine. Das Sorbet hat die Konsistenz einer Rahmglace, obwohl es, wie Amrein betont, «nur aus Melone, Zucker und Wasser besteht». Das Ergebnis ist erstaunlich: Man spürt die frische Frucht auf der Zunge und denkt ans Mittelmeer.

Die Suche nach den besten Zutaten betreiben die Brüder Amrein mit Akribie. Die besten Haselnüsse für die Nocciola-Glace haben sie im Piemont entdeckt. «Die Haselnüsse haben einen hohen Ölanteil, das nutzen wir und setzen den Rahmanteil herab», sagt Michael Amrein. Auch in diesem Fall überzeugt das Resultat. «Cremig-zart mit nussiger Geschmacksnote, intensiv, aber nicht aufdringlich und erstaunlich leicht für eine Nussglace» - so formuliert die «Bund»-Volontärin ihre Gastrokritik.

Obwohl sie mitunter in fernen Gegenden nach den besten Zutaten suchen - der Einkauf von regionalen Produkten sei ihnen wichtig, betont Hansmartin



Amrein. «Wenn möglich, kaufen wir zudem Bio- und Fairtrade-Produkte.» Auf ein Label als Biobetrieb verzichten sie jedoch, «weil wir die Rückverfolgbarkeit der Produkte als Kleinbetrieb nicht zu hundert Prozent garantieren können».

### Mehr Aussenbestuhlung gefordert

Dass die Gelateria ihren Beitrag leistet, um die Begegnungszone Mittelstrasse endlich stärker zu beleben, hofft natürlich auch Hansmartin Amrein. «Es wäre schön, wenn die Leute stehen bleiben würden, staunen - und vielleicht unsere Glacen probieren.»

Dass ein zusätzliches Gastroangebot in der Mittelstrasse entsteht, freut die Quartierkommission Bern-Länggasse Felsenau (QLä). Sie hat einen eigenen Vorschlag lanciert, um die Flanierzone mit Leben zu füllen: Den Gastrobetrieben soll eine grosszügigere Bestuhlung im Freien erlaubt werden. «Es geht uns darum, ihnen eine möglichst grosse Fläche zur Belebung dieser Zone zur Verfügung zu stellen», sagt Beat Wermuth, zuständig für Planung und Verkehr bei der QLä. Wermuth sondiert dies gegenwärtig bei den Betrieben und der Stadt. «Die Idee ist grundsätzlich gut», sagt auf An-

frage Lukas Schiffmann, städtischer Projektleiter Verkehrsplanung. «Belebung ist sehr willkommen.» Allerdings müssten Anlieferung, Parkplätze und genügend Raum für die Fussgänger weiterhin garantiert bleiben. Entscheiden werde letztlich das Bauinspektorat.

Bei der neuen Gelateria di Berna, die noch nicht kontaktiert wurde, rennt der Vorschlag offene Türen ein. Hansmartin Amrein: «Wir würden sehr gerne draussen bedienen - auch auf der anderen Strassenseite. Die Promenade drüben unter den neu gepflanzten Bäumen ist perfekt.»