

Prädikat Weltklasse • Eine der besten Adressen • Kreative Küche auf hohem Niveau • Kreative Küche • Bietet mehr als das Alltägliche • 12/20 Gute Adresse!



**Kleine Karte mit grossem Angebot** Gastgeberpaar Martina Stoll und Pablo Alonso erfüllen jeden kulinarischen Wunsch.

13

**Restaurant zur Gedult**  
Metzgergasse 12  
3400 Burgdorf  
034 - 422 14 14  
Sonntag und Montag Ruhetag  
www.gedult.ch



weekend

## Der Chef gibt gern sein Bestes

**Restaurant zur Gedult, Burgdorf BE** Der Name ist Programm: Gastgeber **Pablo Alonso** und **Martina Stoll** gehen geduldig auf jeden kulinarischen Wunsch ihrer Gäste ein. Auf jeden.

**B**ereits bei der telefonischen Reservierung wurden wir gefragt, ob wir besondere Wünsche hätten. Die Frage galt nicht den üblichen Dingen – vegetarisch, Nichtraucher, Allergien –, sondern, ob wir Lust auf ein spezielles Gericht hätten; Pablo Alonso, Chef der Burgdorfer «Gedult», würde dieses gerne zubereiten!

Wir wollten uns dann doch von der kleinen Karte bedienen lassen, Vorspeisen gibt es zwei, dazu noch ein Suppchen, Hauptspeisen gerade mal drei im auch sonst unkonventionellen Haus.

Wir begannen mit einem klassischen Carpaccio, erfreulich dick geschnitten, das von einer Riesencrevette sowie Manchego-Käse geziert wurde; eigentlich

wunderbar, doch Alonso griff etwas zu tief in den Topf mit dem Fleur de Sel ...

**Nichts zu mäkeln** hatten wir an der ausgezeichneten Entenleber-Terrine, endlich wieder mal nicht direkt aus dem Kühlschrank, sondern schön temperiert, sodass sich auch die interessante Mango-Sellerie-Dekoration bestens entfalten konnte. Das hausgemachte Brioche sei ebenfalls lobend erwähnt.

**Die Hauptspeisen**, ein schönes Hohlrückensteak sowie eine kräftig und spannend gewürzte Hühnerbrust, beides mit neuen Kartoffeln und marktfrischem Gemüse serviert, waren handwerklich perfekt gemacht. Als Dessert liessen wir uns einen ausgezeichneten warmen

Schokoladenkuchen gefallen – und fanden, dass die 85 Franken für die vier Gänge sicher nicht zu viel waren.

Und doch wundern wir uns etwas: Alonso hatte im «Stadthaus» in Burgdorf mit seinen fantastischen Tapas-Kreationen begeistert. Diese finden sich in keiner Weise auf der Karte seiner «Gedult». Aber vielleicht brauchen wir da bloss noch etwas Geduld zu haben. Diese braucht man beim Service nicht, sehr kompetent, sehr höflich, sehr fröhlich wurden wir bestens bedient. Und hatten auch an der zwar noch kleinen, aber klugen Auswahl an Weinen unsere Freude.

### WEIN-TIPP

#### PETIT ARVINE VOM CHÂTEAU

Das Wallis ist der bedeutendste und grösste Weinbaukanton der Schweiz. Und ein Spiegel für die Kultur und die Vielfalt des Landes. Auf der einen Seite ist auf den total 5113 Hektaren Rebfläche die neutrale und umstrittene

Traubensorte Chasselas (die im Wallis den Namen Fendant trägt) die wichtigste Sorte der Region. Auf der anderen Seite werden über fünfzig verschiedene Rebsorten kultiviert – Petit Arvine ist eine davon. In der Nähe von Leuk befindet sich das Château Lichten der Gebrüder

Rouvinez. Dort wird u. a. der Château Lichten 2006 Petite Arvine (13 %) produziert. Er duftet nach Limetten und Grapefruit und verführt den Gaumen mit einem fast schon exotischen Fruchtschmelz und rassiger Frische. Ein idealer Wein zu Geflügel- und Fischgerichten.

Rouvinez Vins, Sierre  
Tel. 027 - 452 22 52  
www.rouvinez.com  
Bis 2009 schön.  
Trinktemperatur:  
10 bis 12 Grad.  
► CHF 23.-

