

**Das besondere Konzept** Wo einst Tee und Vegi-Kost regiert haben, wird heute auf Fleisch gesetzt: Im «Mund'Art» in Bern wird nach Herzenslust neubürgerlich gekocht.

FRANZISKA EGLI

Sie haben sich einen legendären Ort unter den Nagel gerissen: Hier, an der Postgasse in Bern, wo seit vergangenem Oktober das Restaurant Mund'Art heisst, hiess es zuvor «Gaumentanz» und hatte – bevor es klammheimlich Konkurs ging – 13 verheissungsvolle Gault-Millau-Punkte. Noch etwas weiter zurück in der Zeit war der Betrieb streng vegetarisch bis veganisch und nannte sich «Stockwerk», weil es gen oben um eine Etage erweitert wurde. Und nochmals um Jahre früher war hier das «Teestübli» untergebracht, ein von Alternativen gegründeter, heimlicher Ort voller Bio und Öko, dessen Name Programm war: Wer sich quer durchs Tee-Sortiment schlürfen wollte, hätte Wochen dafür gebraucht.

**Die Mund'Artisten mögen Fleisch, vor allem geschmortes Fleisch**

Besagtes Stübli, vermuten die heutigen Pächter, ist den Gästen offenbar noch am stärksten in Erinnerung, und alle lachen, als Geschäftsführer David Steinmann die Episode erzählt, wie der eine und andere Einkehrer «Was, nur drei Teesorten!?» gerufen hat angesichts ihres etwas mageren Angebots – als ob das Aufgussgetränk heute noch das Aushängeschild wäre.

Nun, heute gelten hier schon andere lukullische Regeln. Dem Wunsch der verpachtenden Stiftungen nach einer gehobeneren Küche mit entsprechendem Publikum wird zwar Rechnung getragen. Aber es herrschen ganz klar andere kulinarische Ansprüche denn einst:



Als ob es zwei Betriebe wären: Während es unten «gaststübli» ist, weht oben ein gediegener Wind: das Restaurant Mund'Art mitten in Berns Altstadt.

Bilder Alain D. Boillat

## Währschaft statt Vegi

Jakob Hostettler und Michael Hugli, die Pächter und Gründer der Firma Mund'Art, mögen Fleisch. Hiesiges Fleisch und sehr gerne auch geschmortes Fleisch, denn dieser «A-la-minute-anbraten-Groove», wie Michael Hugli den heutigen Fleischtrend unzweifelhaft nennt, der behagt ihnen gar nicht. Sehr gerne erwerben sie gleich ganze Tiere und verarbeiten von der Zunge bis zum Schwanz alles.

Und so figuriert auf der Speisekarte, die monatlich wechselt, so manch schon fast in Vergessenheit geratenes Gericht wie ein Gigot oder Frikassee. Dabei werden die Gerichte aber nicht einfach währschaft belassen: Das Siedfleisch wird mit einem Kartoffel-Apfel-Salat serviert, die Kalbsbäckli werden in Weisswein mit Zitrusfrüchten geschmort. Und zum Nachtsch gibt es des Öfteren mal Clafoutis, eine französische Obstspeise zwischen

Auflauf und Kuchen, die vor allem älteren Semestern noch bekannt sein dürfte.

**Die Küche ist offen, und Tomatendosen dienen als Serviettenringe**

Einen Zacken schicker als früher ist das Interieur, das in viel edlem Weiss und gemütlichem Holz gehalten ist. Auf einer Schiefertafel sind die vorzugsweise heimischen Weine vermerkt, die Stoffservietten stecken – dies eine kleine Spielerei des Hauses – in Tomatenpüree-Dosen, deren Deckel und Boden entfernt wurden. Die Küche ist heute wie auch seit jeher total offen und das Erste, das man erblickt, wenn man das Restaurant betritt. Das muss einem Koch liegen, betont Geschäftsführerin Léa Staub und lacht, «denn das lässt keine zu lauten Töne zu, weder scheppender noch fluchender Art». Und während es unten sowieso eher ein biss-



Quartett mit Sinn für Gastlichkeit: Pächter Jakob Hostettler und Michael Hugli, Geschäftsführer Léa Staub und David Steinmann (von links).

chen gaststubenmässig zu und her geht, wirkt der obere Stock mit seiner akkuraten Tischreihe, die viel Ruhe vermittelt, gediegen und elegant. «Auf uns wirkt es, als hätten wir

zwei Restaurants», so Hostettler. Gerade diese Mischung und die angenehme Grösse von rund 55 Plätzen hat die Mund'Artisten dazu bewogen, sich um die Räumlichkeiten

mitten in der Altstadt zu bemühen. «Ein Restaurant stand seit längerem auf unserer Wunschliste», erzählen die beiden Jungunternehmer, notabene beides Autodidakten. 2004 haben der Lehrer und der Architekt die Mund'Art Event GmbH gegründet: Was einst mit einem unverfänglichen Geburtstagsessen begann, entwickelte sich schnell zum professionellen Catering-Unternehmen mit wachsender Nachfrage. Vor zwei Jahren kam die Kreissaalbar dazu, und mit dem Restaurant nun schliesst sich das Dreieck.

Was sie mit all ihren Vorgängern gemein haben: Auch ihr Name ist Programm. Nicht nur vermittelt das Wort «Mund'Art» Gaumenkunst. Der Name weckt in Bern dank der Musikszene auch starke Assoziationen und steht vor allem für eines: für hiesige, heimische Kost.

[www.mund-art.ch](http://www.mund-art.ch)



Die Entdeckung der Langsamkeit auf der Kutsche.

Bilder Claudia Diemar

## Eine Reise der Langsamkeit

**Der Weg ist das Ziel. Auf Motorkutschen mit maximal 20 Stundenkilometer lässt sich Süddeutschland gemächlich entdecken.**

CLAUDIA DIEMAR

Kinder winken, Autofahrer stoppen und knipsen Fotos aus dem Fenster, Bauern halten den Traktor an, um dem ungewohnten Korso nachzublicken: Wenn die tiefseeblauen «Aaglander»-Motorkutschen durch die Dörfer rollen, ist den ebenso anachronistischen wie originellen Fahrzeugen einige Aufmerksamkeit sicher. Und nicht wenige Passanten lächeln, wenn sie die nostalgischen Gefährten sehen.

Gebaut werden die Fahrzeuge in einer Manufaktur auf Schloss Kühnfeld bei Pottenstein in der Frän-



Eine Reise in die Vergangenheit.

kischen Schweiz. Jedes einzelne Teil ist von Hand gefertigt, viele Dekorelemente sind vergoldet.

Mit maximal 20 Stundenkilometern wummern die Dreizylinder-Dieselmotoren durch Wald und Feld. Das Unternehmen wirbt mit diesem «Luxus der Langsamkeit».

Bei Sonnenschein sitzt man an der frischen Luft, bei Regen kann ein Verdeck zum Schutz aufgespannt werden. Eine Sitzheizung garantiert ebenso wie bereit gehaltene Decken und wetterfeste Kutschermäntel wohlige Wärme.

Neben einem Prototyp mit Elektroantrieb stehen zwei Motorfahrzeugtypen zur Verfügung: Der kleinere zweisitzige «Duc», ein Sommerwagen mit zwei Sitzplätzen, kann von Selbstfahrern gebucht werden. Der grössere «Mylord» wird zusammen mit einem «Leinenführer» genannten Kutscher geordert; der Gast darf jedoch jederzeit ans Steuer. Die Kutsche war im 19. Jahr-

hundert einer der am häufigsten gebauten Luxuswagen. Gereist wird entweder individuell oder im Korso als «Gesellschaftsreise».

In Anlehnung an klassische Kreuzfahrten auf Flüssen oder Meeren versteht sich die Landpartie als «Kreuzfahrt zu Lande». Der Weg ist das Ziel. Man rollt so gemächlich dahin, dass man jede Blume und jeden Stein am Wegrand erkennt.

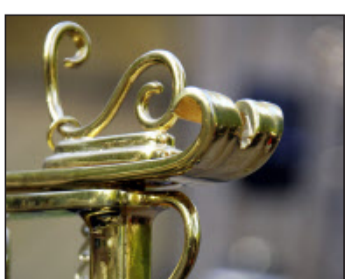
**Kutschhalterei Arrangements in vier süddeutschen Regionen**

Die Aagland'sche Kutschhalterei bietet derzeit Arrangements in vier süddeutschen Regionen an. Demnächst sollen weitere Landschaften mit dem Virus der Langsamkeit angesteckt werden. Die dreitägige Reise in der Fränkischen Schweiz mit Touren im Aaglander, ländlichem Picknick und Logis im Feinschmecker-Hotel «Feiler» in Muggendorf sowie wei-

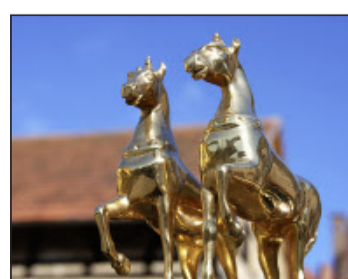
teren Extras kostet pro Person 1090 Euro. Es umfasst zwei Übernachtungen im Komfort-Doppelzimmer, ein Fränkisches Abendessen mit drei Gängen sowie ein «Maitre-Diner» mit vier Gängen.

Kataloganforderung, Buchung sowie weitere Auskünfte unter Telefon 0049 / 9243 924 925 oder [info@aaglander.de](mailto:info@aaglander.de) cd

[www.aaglander.de](http://www.aaglander.de)



Verschnörkelte und von Hand gefertigte Dekorelemente.



Die Pferde sind in Form von vergoldeten Details anwesend.