

«Mini Beiz, dini Beiz» im Seeland

«Mini Beiz, dini Beiz» kommt ins Seeland. Fünf Stammgäste stellen nächste Woche ihr liebstes Restaurant vor. Den Anfang macht am Montag das «Jägerstübli» in Lyss.

Das alte Schweizer Haus von 1872 direkt am Lyssbach gelegen haben Antonio Nigro, 54, und seine Frau W. M. Soto Carrillo, 41, mexikanisch dekoriert. Alle Accessoires stammen aus Mexiko. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Panuchos, ein Gericht, das in Südmexiko beheimatet ist. Aber es gibt hier auch die beliebten Burritos und Fajitas. Die Wirtin ist Mexikanerin, und in der Küche wird authentisch gekocht.

Natalie Lüchinger, 42, ist Stammgast im «Jägerstübli». Es wurde ihr von Freunden empfohlen. Natalie liebt mexikanisches Essen und feiert hier auch viele Familienfeste. Bei den Getränken ist die Margarita mit frischen Erdbeeren und Tequila besonders beliebt.

Dienstag: «Margherita», Erlach

Wirtin Kadira Ahmetpahic, 50, hat das Restaurant Margherita im Jahr 2005 übernommen und innen komplett umgebaut. Sie führt es als italienisches Restaurant. Kadira ist seit 25 Jahren selbständig und hat zuvor in renommierten Restaurants gearbeitet. Ihr Lokal ist schlicht eingerichtet. Es gibt fast nichts, was die Wirtin nicht für ihre Gäste tun würde. So bekommt ein Gast auf Wunsch auch nach 22.30 Uhr noch etwas Warmes zu essen.

Vor 16 Jahren ging Myriam Cibolini, 46, das erste Mal ins Margherita. Als Kadira das Restaurant übernahm, gefiel es Myriam hier noch besser, und sie wurde Stammgast. Denn sie liebt die ausgewogenen Speisen und auch deren Präsentation.

Mittwoch: «Bären», Treiten

Treiten ist ein kleines Dorf mit rund 450 Einwohnern. Der «Bären» ist das einzige Restaurant. Der Landgasthof ist allerdings untypisch. Tagsüber ist die Beiz sehr hell. Die Suppe wird im Topf auf den Tisch gestellt, die Gäste bedienen sich selber. Am Abend verwandelt sich der «Bären» in eine gepflegte Gaststube mit einem Hauch von Exklusivität. Das Wirtepaar Daniela, 41, und René Muster, 47, will den Gästen eine Auszeit vom hektischen Alltag beschermen und sie dabei kulinarisch verwöhnen. Hier gibt es eine saisonale, gutbürgerliche Küche und auch vegetarische Spezialitäten. Der «Bären» ist ein Familienbetrieb, deshalb trifft man immer jemanden von der Familie an.

Ein grosser Fan der Beiz ist Eugen Maurer, 46. Er isst drei bis vier Mal im Monat im «Bären» und findet die Küche vorzüglich.

Donnerstag: «Florida», Studen

Beim Eingang zum Restaurant Florida werden die Gäste vom Geschrei eines Schwarms Papageien begrüsst. Der Weiher auf der anderen Seite beherbergt Flamingos, Enten und andere Zugvögel. Seit 1971 führt Urs Schwab, 69, das Restaurant. Seit rund acht Jahren ist auch seine Tochter Stefanie Schwab, 40, dabei. Im Restaurant bieten die zwei neben der

bürgerlichen Küche auch kulinarische Weltreisen an. Sehr beliebt ist auch das Fondue chinoise.

Stammgast Paul Moser, 79, isst regelmässig im «Florida». Er ist auch immer im Februar hier, wenn die Orchideen blühen. Die Tische sind umgeben von einem Tropenpflanzen-Dschungel aus Palmen, Pandanus, Trevesien und anderen exotischen Gewächsen.

Freitag: «Schluckstube», Scheuren

Andi Hubschmid, 43, und Pia Friedli, 26, bewirten die «Schluckstube» seit 2012. Der Wirt meint, sie sei eine Mischung aus Ausflugs- und Eventlokal. Bei ihm stehen Sport, Spass und Spannung im Vordergrund. So organisiert er Outdoor-Fondue-Essen im Winter, Beach Partys im Sommer, Bierfeste und eine Halloweenveranstaltung im Herbst. Man isst hier gutbürgerlich. Die Speisekarte wird alle fünf Wochen geändert.

Frank Stauffer, 43, ist regelmässig in der Schluckstube anzutreffen, manchmal zum Essen, manchmal nur auf einen Kaffee. Er geniesst die Atmosphäre sehr, denn man kann hier auch Billard spielen oder mit Freunden Livesport schauen.

Die Stammgäste zeigen in der Sendung, was ihr Restaurant besonders macht und was für Erlebnisse sie mit ihr verbinden. Sie bewerten den Abend nach den Kriterien Ambiente, Essen, Service und Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Beiz mit den meisten Punkten gewinnt eine Auszeichnung und zusammen mit dem Stammgast 1000 Franken. *mt*