

SUAD ELMAZI VOM RESTAURANT BEAULIEU SORGT IN DER ADVENTSZEIT FÜR STIMMUNG

Weihnachtsmärit und Eisstockschiessen im Garten



Ermöglicht mit der Eisstockbahn ab dem 20. November 2021 im Kastaniengarten des Restaurant Beaulieu den Gästen ein ganz besonderes sportlich-kulinarisches Erlebnis: Der Geschäftsführer **Suad Elmazi**.
Fotos: Christoph Ammann

Der neue Geschäftsführer des Traditions-Restaurants Beaulieu in der Länggasse, Suad Elmazi, lässt sich im Kastaniengarten etwas einfallen: Im Sommer gibts Bier und Roastbeef; im November und Dezember den Weihnachtsmärit mit Glühwein, Fondueplausch und Eisstockschiessen.

Wenn der Besucher in diesen Tagen dem legendären Beaulieu-Garten zu steuert, sieht er schon von weitem, dass sich hier etwas verändert hat. Die im Sommer schattenspendenden Kastanienbäume stehen nach wie vor am vertrauten Ort. Aber lange Tische, Stühle mit Lammfellen, eine auf den Seiten offene Holzkonstruktion mit schützendem Dach und eine Bar deuten auf Gemütlichkeit und Behaglichkeit hin. Suad Elmazi, seit September 2020 Pächter des Restaurants Beaulieu, lüftet das Geheimnis und beantwortet unsere Fragen.

Was tut sich hier im Garten?

Nicht zuletzt die Coronakrise hat uns vor Augen geführt, dass es eigentlich schade ist, unseren grossen, wunderschönen Garten mit den «Chegeleböim» nur im Sommer zu nutzen. Er lässt sich nämlich im Winter mühelos in einen verzauberten, stimmigen Weihnachtsgarten verwandeln. Die wohligen Lammfelle, ein schmackhaftes Fondue und der wärmende Glühwein sorgen für die richtige Adventsstimmung. Und wer sich sportlich betätigen möchte, kann sich ans Eisstockschiessen wagen. Für den Garten sind – Stand heute – keine Impfzertifikate nötig.

Ab wann öffnen Sie den Garten für den Weihnachtsmärit?

Ab dem 8. November starten wir mit Fondue und Glühwein. Selbstverständlich servieren wir auch andere Getränke! Ab dem 20. November eröffnen wir auch die «Eisstock-Saison». Die (unerlässlichen) Reservationen dafür nehmen wir ab sofort gerne entgegen. Dieser Fondue- und Glühweinplausch, kombiniert mit dem populären Eisstockschiessen, eignet sich ausgezeichnet für Team-Events. Der Garten kann auch für geschlossene Gesellschaften gemietet werden. Ich bin sehr zuversichtlich, denn die Reservationen für Weihnachtsessen im November und Dezember entwickeln sich trotz unsicherer Lage erfreulich. Ich spüre ein deutliches Bedürfnis der Menschen, wieder persönliche soziale Kontakte zu pflegen, sich auszutauschen, sich wieder bedienen zu lassen.

«Lammfelle, Fondue und Glühwein sorgen im Weihnachtsgarten für Adventsstimmung.»

Suad Elmazi

Glühweinplausch, kombiniert mit dem populären Eisstockschiessen, eignet sich ausgezeichnet für Team-Events. Der Garten kann auch für geschlossene Gesellschaften gemietet werden. Ich bin sehr zuversichtlich, denn die Reservationen für Weihnachtsessen im November und Dezember entwickeln sich trotz unsicherer Lage erfreulich. Ich spüre ein deutliches Bedürfnis der Menschen, wieder persönliche soziale Kontakte zu pflegen, sich auszutauschen, sich wieder bedienen zu lassen.

Sie sind seit Ende September 2020 neuer Pächter, mussten dann das Restaurant vor Weihnachten 2020 bis Mitte Mai 2021 wegen des Shutdowns schliessen. Wie haben Sie diese schwierige Zeit erlebt?

Wohl ähnlich wie die meisten Gastronomen. Klar, eine totale Schliessung ist «worst case». Hingegen hat uns diese Phase Luft verschafft, an Konzepten zu feilen, die Einrichtung zu modernisieren, Gerichte zu verfeinern, Abläufe zu optimieren.

Was ist konkret neu im Beaulieu?

Bedenken Sie, dass ich den Betrieb seit der Übernahme wegen des Lockdowns bloss ein gutes halbes Jahr öffnen konnte. Deshalb sind wir im-

EISSTOCKSCHIESSEN IM BEAULIEU – KURZ ERKLÄRT

Eisstockschiessen ist ein geselliges Mannschaftsspiel und eignet sich hervorragend als Team-Event für Firmen.

- **Einfache Technik:** Der runde Eisstock wird am Stiel mit einer Hand aufgenommen und in aufrechter Position schwungvoll auf die Fläche gesetzt, worauf er dann gleitet.
- **Fläche:** Hart-Plastik
- **Spielfeld:** Besteht aus Standfeld, Zielfeld und länglichem Bereich dazwischen.
- **Mannschaft:** Eine Mannschaft besteht aus 4 Spielern.
- **Spiel:** Gespielt wird von der Abwurflinie, die sich am Ende des Standfeldes befindet, und zwar in Richtung des Zielfeldes. In dessen Mitte ist die Zielscheibe, die «Daube». Ziel beim Eisstockschiessen ist es, die Eisstöcke der eigenen Mannschaft in Bestlage zur Daube zu bringen.

Detaillierte Spielregeln auch unter: eisbahnwaedi.ch

mer noch in einer Art «Prozessphase». Aber um konkret zu sein: Wir berücksichtigen ausschliesslich einheimische Produzenten, so beziehen wir das Egli beispielsweise aus der Region und wenn dies nicht möglich ist, aus dem Wallis. Dann müssen wir die Fische zwei Monate vorher bestellen. Wir machen es uns nicht einfach! Aber wir setzen eben auf Topqualität. Oder die Pasta beziehen wir von einem Produzenten aus dem Länggassquartier. Beim «Züri-Gschnätzlets» servieren das Fleisch und die Rösti getrennt, was früher nicht der Fall war. Das Auge isst mit... Die Karte ist etwas kleiner geworden, wir haben sie der Nachfrage angepasst. Aber die beliebten Beaulieu-Klassiker, wie etwa das 400-grämmige Cordonlieu oder die Läberli, finden sich nach wie vor auf

der Karte. Was mir aber auch wichtig ist: Das Beaulieu besteht aus verschiedenen, sehr unterschiedlichen Räumen für ebenso unterschiedliche Bedürfnisse der Gäste (siehe auch Kasten). Nicht zuletzt durch das entsprechende Design und die Raumgrösse schaffen wir im Beaulieu mehrere, sehr individuelle Atmosphären.

Stehen Sie als Geschäftsführer auch noch selbst in der Küche?

Ja, jeden Tag, wenn auch nicht mehr am Herd. Aber mit meinem Küchenchef tüftle ich neue Kreationen, bespreche gluschtige Präsentationen. Kochen ist meine Leidenschaft, da bringe ich mich täglich ein. Aber hauptsächlich sieht man mich «an der Front» im Restaurant.

Peter Widmer



Weihnachtsambiente pur: Der **Beaulieu-Kastaniengarten** im Winterkleid.

DAS RESTAURANT BEAULIEU IN DER LÄNGGASSE

Wo Tradition und Moderne sich treffen

- Gaststube: Fürs Feierabendbier, zum geselligen Beisammensein.
- Salon Châtillon: Fürs Familienfest, Privatsphäre garantiert (bis 60 Personen).
- Erlachstube: Für die Feier in kleinem Rahmen (bis 24 Personen).
- Fumoir: Rauchende Gäste unter sich, mit Bedienung (bis 35 Personen).
- Weinkeller: Im rustikalen Caveau wie zuhause (bis 30 Personen).
- Kastaniengarten: Er verwandelt sich im November und Dezember in einen Weihnachtsmärit mit Eisstockschiessen.

Restaurant Beaulieu (täglich geöffnet)
Erlachstrasse 3, 3012 Bern, 031 331 25 25
info@restaurantbeaulieu.ch, restaurantbeaulieu.ch

Beaulieu
DENTRINE IN LÄNGGASSE



Auch der **Salon Châtillon** des Restaurant Beaulieu bietet sich zum Geniessen an.