

Leist der Untern Stadt

Kontaktadresse: Xaver Zach, Gerechtigkeitsgasse 22, 3011 Bern

20 Jahre Café Postgasse

«Rhapsodie en Bouillabaisse et Moules marinières»

Etwas ist besonders an diesem Café. Es mag an der wildromantisch grün bewachsenen Terrasse vor dem Laubenbogen liegen, der gemütlichen Gaststube mit den grünen Lampenschirmen auf der Gassenseite, oder dem «Bel-Ami», dem Säli hinten gegen den Aarehang, dort wo unter Palmwedeln eine ausgestopfte Seemöwe auf dem Klavier hockt und an der Decke Jugendstil-Rosen blühen. Sicher liegt es auch am Wirtepaar: An der herzlichen Wärme von Regula Hofmann, bei der sich jeder Gast gleich fühlt, als käme er nach Hause. An Stephan Hofmann, der – eigentlich Dekorationsgestalter und Antiquitätenhändler – hinter den Kopftöpfen hantiert, und dabei immer besser wird. Genauso wie der Fischeud seiner berühmten Bouillabaisse sein Aroma, je länger er köchelt, desto voller entfaltet. Die Bouillabaisse ist die Sommerspezialität des «Pöschtli» oder «Poschtgässli». Im Winter ziehen Stefan Hofmanns Bouchon Miesmuscheln aus der Normandie, die Moules marinières, Liebhaber von weit herum an, selbst aus so fremdländischen Gegenden wie Zürich oder Genf. Drei Tonnen davon wurden im Café Postgasse letzten Winter davon verzehrt.

Das «Poschtgässli» inspiriert: Wer in bernischen Zeitungsarchiven sucht, findet eine Menge von ge-

radezu rhapsodischen Artikeln. Von «Kleinod» ist da die Rede und von den die Seele erwärmenden Eigenschaften des Lokals. «Hier kommt man per Sie rein und geht per Du raus», schwärmt der Bund 1999. Fünf Jahre später verfasst die Berner Zeitung eine glühende «Liebeserklärung» an «eines der schönsten alten Berner Lokale». Es gibt dieses nun also seit 20 Jahren. Das stolze Jubiläum wurde im Juni mit einem Fest gebührend gefeiert. Fragt man Regula Hofmann, was das Besondere an diesen 20 Jahren war, dann sagt sie: «Dass sich so wenig verändert hat». Das sei es, glaubt sie, was ihre Gäste am «Poschtgässli» besonders schätzten. Gewiss, zweimal, 2001 und 2004, wurde das Lokal renoviert, aber immer nur ganz sanft, auf ausdrücklichen Wunsch des Pächterpaares, das sich nach dem zweiten Umbau entschlossen hat, seinen Vertrag um weitere 10 Jahre zu verlängern. Noch immer gibt es auf der eher kleinen Speisekarte unaufgeregte Klas-

siker wie Hörnli mit Ghacktem und Öpfelmues und Geschwellte mit Käse und Crème fraîche und Schweinswürstli mit Brot. Gleichzeitig hat sich das Café Postgasse, immer mehr auch zum Gourmetlokal gemausert, das pro Abend bis zu 80 Essen serviert.

Bleibt eigentlich nur noch zu sagen, dass am 12. September die Muschelsaison eröffnet wird und, je nachdem wie lang und kalt der Winter wird, bis März oder April dauert. Hoffen wir, dass es so recht ausgiebig Stein und Bein friert. JvJ

Café Postgasse, Regula und Stephan Hofmann, Postgasse 48, 3011 Bern, Tel. 031 311 60 44. Geöffnet Dienstag ab 17 Uhr sowie Mittwoch bis Samstag ab 10 Uhr. www.cafepostgasse.ch



Regula und Stephan Hofmann vor ihrem Café.

(Foto Ed)