

htr.ch

neueröffnung

Martin Bieri kocht neu auf der Kleinen Scheidegg

Fine Dining kombiniert mit Berghütten-Kost: Dieses Wochenende wird das Restaurant Bahnhof Kleine Scheidegg wiedereröffnet. Für die gastronomische Neuausrichtung zeichnet Küchenchef und Sternekoch Martin Bieri verantwortlich.



Entstehen soll laut den Jungfraubahnen ein Restaurant für Fleischliebhaber und «Healthy-Food»-Fans: Der Sternekoch Martin Bieri verwöhne seine Gäste ab dem 2. Dezember 2017 mit lokalen Produkten, täglich frisch zubereitet. Am Donnerstag, 30. November, luden die Jungfraubahnen Gäste und Medien zu einem Testessen ein. Begrüsst wurden diese von CEO Urs Kessler, dem neuen Gastro-Leiter der Jungfraubahnen Reto Mettler und Sternekoch Martin Bieri. Mit vor Ort war auch Schweizer Prominenz wie Gian Simmen, Francine Jordi und Marc Trauffer.

Drei Stuben, drei Stilrichtungen

Ein Meer von Alpenblumen leuchtet von der Raumdecke, im Hintergrund zielt die Jungfraubahn das übergrosse Wandbild mit Eiger, Mönch und Jungfrau. Die mit Fell dekorierten Stühle laden zum Verweilen in der alpinen Traumwelt der Jungfraustube ein. Freunde der Jungfrau Region kommen nebenan in der Mönchstube auf ihre Rechnung, welche «urchig» traditionell mit Eckbänken gestaltet ist. An den Holzwänden hängen alte Plakate aus der Region. Eine Zeitreise in die Jugendstilepoche erlaubt die Eigerstube mit authentischem Inventar aus der Wendezeit des 19. ins 20. Jahrhundert.

Das neu eröffnete Bergrestaurant Kleine Scheidegg erwarte seine Gäste mit einer unkomplizierten und rustikalen Küche, welche Berghütten- und Wohlfühlessen für Fleisch- wie auch «Healthy Food»-Liebhaber biete, heisst es in einer entsprechenden Medienmitteilung. Der 36-jährige Sternekoch Martin Bieri will vor allem auf lokale und hochwertige Produkte setzen.

Alpines Indoor-Gewächshaus

Ein besonderer Blickfang in der Mönchstube sind das Alpin Gardening-Gewächshaus mit frischen Kräutern, Micro-Greens und Sprossen sowie der Reifeschrank mit Edelstücken aus dem Berner Oberland und Rauchfleisch-Spezialitäten. Ofenfrische Kuchen gehören ebenso zum Angebot wie ein Smoker auf der Terrasse, um das hauseigene Pastrami mit Fleisch-Herkunft aus dem Berner Oberland herzustellen. Zum Burger werden Pommes Frites mit Martin Bieris Kräutersalz und selbstgemachtes Ketchup serviert. Weisse Polenta überrascht auf über 2000 Metern Höhe ebenso wie der Thai-Salat, welcher eine Prise Fernost versprüht.

Aufgrund ihrer strategischen Neuausrichtung bei der Gastronomie haben die Jungfraubahnen Ende Oktober 2017 die Führung des Restaurants Bahnhof Kleine Scheidegg im Skigebiet Grindelwald-Wengen übernommen. Mittelfristig wolle sich die Jungfraubahn-Gruppe in Richtung eines integrierten Freizeit- und Serviceunternehmens entwickeln, heisst es in der Medienmitteilung. Im Geschäftsfeld Jungfrauoch – Top of Europe werde bis Ende 2019 schrittweise die Gastronomie mit den selbständigen Gastro-Unternehmen auf der Kleinen Scheidegg und dem Jungfrauoch integriert. Sie stelle einen zentralen Bestandteil in der Wertschöpfungskette des touristischen Ausflugs dar. (htr/og)

Publiziert am Donnerstag, 30. November 2017