

TIPPS

NACHTLEBEN

MAX MOOR...



Konzert: Projekt B



«Vo A Nach B» lautet der Titel des ersten «Projekt B»-Albums, das heute im Wasserwerk getauft wird. Zu souligem Live-Sound erzählt die achtköpfige Truppe in berndeutschen Raplyrics vom Stillstand und Fortschritt im alltäglichen Leben. Word up!  
**Wasserwerk, 23 Uhr**

Party: Tech-Fest

Wo normalerweise die Köpfe vor lauter angestrengtem Hirnen rauchen, wird heute gefeiert, getanzt und musiziert. Höhepunkt der Studi-Fete sind die Live-Auftritte von den Indie-Rockern «Redwood» (Bild) und den Power-Girls «The Delilahs».



**Biel, Fachhochschule, 20 Uhr/15Fr.**

Konzert: Vollmond



Virtuoser 70er-Rock'n'Roll mit Hammondorgel und Woodstock-Groove. Der «Vollmond»-Sound erinnert an legendäre Rock-Combos wie «Deep Purple» oder «Led Zeppelin», ist aber dank der Texte in Mundart trotzdem eigenständig und speziell.  
**Thun, Mokka, 22 Uhr**

MORGEN...

Schülerbands

«So wie die Grosse». Dies das Motto, unter dem morgen 14 Schülerbands die Bierhübeli-Bühne in Beschlag nehmen

werden. Special Guest ist das Berner Frauen-Trio «The Plug-in Babes».  
**Bierhübeli, ab 15.30 Uhr/12 Fr.**

ANZEIGE

Exklusives Greenfield Gewinnspiel

**5x2 Festivalpässe**  
 Sende ein SMS an 919: **HEUTE WIN6**  
 Fr. 1.50/SMS

**Greenfield Festival 2007**

3 Days, 2 Stages, 40 Bands

**THE SMASHING PUMPKINS**  
**THE KILLERS · MARILYN MANSON**  
**INCUBUS · QUEENS OF THE STONE AGE · SLAYER**

www.greenfieldfestival.ch 0900-552 225 (5Fr 1-/Min.)

Der Erfolg mit einer guten Crew

# Geheimrezept Harmonie

**HARMONIE • Hier stimmt alles: Die Einrichtung, das professionelle Personal, das gute Essen.**

**W**ie so oft steht der Chef de Service, Herr Lippitsch, auf der Terrasse des Restaurants Harmonie und begutachtet mit seinem geschulten Auge, ob alle Gäste zufrieden sind. Fehlt da nicht etwa ein Messer? Hat das Ehepaar am hinteren Tisch bereits bestellt? Ihm entgeht nichts. Mit seinem schicken schwarzen Anzug, dem faltenfreien weissen Hemd und seiner dominierenden roten Krawatte steht er seit Jahrzehnten als professioneller Chef de Service im Restaurant und lässt es seinen Gästen an nichts fehlen.

Mit Eleganz führt er die Damen, die gerade eingetreten sind, an den grossen Holztisch und stellt ihnen die Spezialitäten des Hauses vor. «Ich empfehle ihnen unser Spezial-Käse-



fondue», sagt Herr Lippitsch. Die Geburtstagsrunde bestellt auf dessen Empfehlung hin das berühmte, hausgemachte Fondue Harmonie (28 Fr.) und eine Flasche Chardonnay (52 Fr.). In der kurzen Wartezeit bringt er den Gästen das hauseigene Buch mit der Geschichte des Restaurants seit deren Entstehung. Aus dem Bilderband lächeln einem die Chefs, Fritz Gyger, der Chef de Cuisine, Walter Aebischer, und die ganze Harmonie-Crew entgegen.

Der Chefkoch verwöhnt die Gäste in der Harmonie mit seinen Köstlichkeiten und sitzt nach Feierabend an seinem Stammtisch und gönnt sich ein

DAS WICHTIGSTE...

**Getränke:**

Kaffee, Espresso, Ristretto, Tee	3.90 Fr.
Mineral offen natur, 3 dl	4.00 Fr.
Mineral Selters, 7 dl	8.80 Fr.
Most naturtrüb, saurer Most, 3 dl	4.20 Fr.
Eichhof Bier, Braugold	
spezial «Hergöttli», 2 dl	3.70 Fr.

**Weinempfehlung:**

Weisswein (Waadtland): Belletruche (Domaine Thüring d'Erlach), 7,5 dl	38.00 Fr.
Rotwein (Wallis): Assemblage «La Perle Noire» (Domaine due Mont d'Or), 7,5 dl	48.00 Fr.
Weisswein (Waadtland): Villeneuve, offen, 1 dl	5.00 Fr.
Rotwein (Waadtland): Salvagnin Courval, offen, 1 dl	4.80 Fr.
Champagner: P. Vaudon «Sélection 1er Cru», 1 dl	12.50 Fr.

**Der Chefkoch empfiehlt:**  
 Lammcarré mit Kräutern überbacken und Salzkartoffeln 52.50 Fr.



kühles Blondes. Wie er das Cordon bleu (42.50 Fr.) so zart und dennoch so herzhaft saftig hinkriegt und die Pommes dazu goldig knusprig, bleibt sein Geheimnis. Der grüne Blattsalat als Vorspeise hat die beste französische Sauce von ganz Bern und benötigt umso mehr Brot auf dem Tisch, um nichts davon übrig zu lassen. Die hausgemachten Cannelloni «Quirinale» (30.50 Fr.), ein Originalrezept aus Italien, bringt die Servier-tochter in einem ofenfesten Teller an den Tisch. Die geheimen Zutaten der Cannelloni und der flüssige Käse darauf schmecken vorzüglich. Wieso der «Gyger-Clan», mit Fritz «Jimmy» Gyger

**Restaurant Harmonie, Hotelgasse 3, 3011 Bern, Tel. 031 313 11 41.**

und Walter Aebischer, seit Jahren das Harmonie so erfolgreich führt? Ganz einfach. Man richte das Restaurant im ländlichen Stil ein, koche hochwertiges Essen, leite das Ganze mit starken Führungskräften und serviere es dem Gast mit professionellem Personal. Das Ergebnis dieser aussergewöhnlichen Mischung ergibt das einzigartig harmonische Restaurant Harmonie.

**Fazit:** Die perfekte Harmonie.  
**Für Fans von:** Käsefondue, Cordon bleu und dem Gyger-Clan.  
**Die Kritikerin:** Verbrannte sich an den heissen Cannelloni den Mund.

REZEPT

WWW.BOSSI.CH



## Jenseits der sauren Gurke

Für 2 Personen, Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

1 Päckli	Rucola (z.B. Betty Bossi, 60 g)	1 EL	Aceto balsamico
½	Salatgurke	2-3 EL	Oliveneröl
½	Melone (z.B. Charentais, ca. 400 g)	wenig	Salz
50 g	Parmesan	wenig	Pfeffer



### Zubereitung:

Rucola auf zwei Teller verteilen. Gurke schälen, längs vierteln, entkernen, schräg in Scheiben schneiden



Fruchtfleisch der Melone zu Kugeln austechen, mit den Gurken auf dem Rucola verteilen.



Parmesan hobeln, über den Salat streuen. Aceto und Öl verrühren, würzen, über den Salat träufeln.

### COMMUNITY-RESTAURANT DER WOCHE



## Schade

Letzte Woche haben wir den Tessinerkeller in Zürich vorgestellt, der Ende 2008 einem Loft-Neubau weichen muss. Das findet nicht nur unser Gastro-Kritiker schade, sondern auch unser User Weinnase: «Einfach schade! Vor allem um den schönen Weinkeller.» Dann sind wir ja gleicher Meinung. [heute-abend.ch/tessiner](http://heute-abend.ch/tessiner)