

Junges Paar übernimmt das «Du Bourg»

Biel Fiona Liengme und Christian Aeby empfangen ab Januar Gäste im Restaurant Du Bourg in der Bieler Altstadt. Überzeugen wollen sie unter anderem mit vielfältigem Gemüse und ausgefallenen Getränken.

Carmen Stalder

Seit gut einem Monat ist die Küche im Restaurant Du Bourg verwaist. Im Lokal in der Bieler Altstadt gehen keine Gäste mehr ein und aus, die schwere Holztür bleibt verschlossen. Die bisherigen Pächter Andreas Ohlsson und Manuel Collazo haben nach zweieinhalb Jahren per Ende September aufgehört. Ihre spanischen Tapas gibt es nun temporär in der Café-Bar Cecil im Stadtzentrum – währenddessen wollen sich die beiden nach einem neuen Lokal umsehen (das BT berichtete).

Das «Du Bourg» wird sich nun aber nicht in die lange Reihe der leer stehenden Lokale in der Stadt einreihen. Denn es ist bereits angekündigt, dass das Restaurant im Januar wieder seine Türen öffnet. Fiona Liengme und Christian Aeby heissen die neuen Gastgeber. Das junge Paar – die beiden sind erst 25 Jahre alt – hat im geschichtsträchtigen Lokal am Burgplatz den perfekten Ort gefunden, um sich seinen Traum zu verwirklichen. «Wir wollten schon lange etwas Eigenes auf die Beine stellen, darauf haben wir in den letzten Jahren hingearbeitet», sagt Liengme.

Trotz ihres jungen Alters verfügen die beiden gebürtigen Freiburger über eine beeindruckende Berufserfahrung. Nach der Kochlehre hat Fiona Liengme direkt eine Servicelehre angehängt, später hat sie sich zur Sommelière ausbilden lassen. In der vielfach ausgezeichneten und mittlerweile geschlossenen «Eisblume» in Worb war sie als Weinkellnerin und Chef de Service tätig. Mittlerweile hat sie zudem das Wirtepatent erlangt. Christian Aeby hat sich nach der Kochlehre ebenfalls nicht zurückgelehnt. Er hat sich zum Chefkoch weitergebildet und ist anschliessend an den verschiedensten Orten hinter dem Herd gestanden: Vom gutbürgerlichen über das gehobene Restaurant bis hin zum Altersheim hat er schon viele Küchen von innen gesehen.

Kontakte knüpfen

Dass das Paar nun in Biel gelandet ist, ist eher dem Zufall ge-



Fiona Liengme und Christian Aeby träumen schon seit Jahren vom eigenen Restaurant. LEE KNIPP

schuldet – eine Bekannte erzählte dem Paar vom freigewordenen Lokal. Zwar lebt die Familie des Vaters von Fiona Liengme in der Stadt, ansonsten kennen

sie ihren neuen Arbeitsort noch nicht allzu gut. Das wird sich bald ändern: Noch in diesem Jahr ziehen sie in die Wohnung oberhalb des Restaurants. Danach wollen

sie die hiesige Gastroszene besser kennenlernen, sich auf die Suche nach lokalen Produzentinnen und Produzenten machen, nach Metzgerinnen, Fi-

«Wir wollen etwas anbieten, bei dem wir zu 100 Prozent dahinterstehen können.»

Fiona Liengme, Gastgeberin

schern, Gemüsebauerinnen und Winzern.

Teilweise bestehen diese Kontakte bereits. Für Liengme und Aeby sind sie ein wichtiger Bestandteil ihrer Arbeit. Sie wollen nicht nur mit Produkten aus der Region kochen, sie wollen auch die Menschen dahinter kennen. «Wir wollen etwas anbieten, bei dem wir zu 100 Prozent dahinterstehen können», sagt Liengme. Die beiden sind überzeugt: Kurze Transportwege führen zu einer besseren Qualität. Um den Nachhaltigkeitsgedanken weiter zu verfolgen, wollen sie zudem Gemüse und Früchte konservieren und einmachen, um sie auch ausserhalb ihrer Saison verwenden zu können.

Die neuen Gastgeber wollen ein Menü mit jeweils sechs verschiedenen Gerichten anbieten, welche die Gäste selbst zusammenstellen können. Neben Fisch und Fleisch wird ihr Augenmerk auf Gemüse liegen, das auf die verschiedensten Arten zubereitet wird. Sein Lieblingsgemüse sei der Blumenkohl, sagt Aeby: «Den kann man backen, frittieren, fermentieren, einlegen oder roh essen.» Um sogleich anzufü-

gen, dass das eigentlich mit sehr vielen Gemüsesorten möglich sei. Fiona Liengme dagegen hat ein Faible für selbst gemachte Getränke. Zum Essen kombiniert sie passende Säfte, Kombucha, Kefir, Limonaden oder Cocktails. Es werde sicher keine gewöhnliche Getränkekarte geben, verspricht sie.

Optimistisch vorausblicken

Die früheren Pächter haben in ihrem Abschiedsschreiben die Küche als mitschuldig für ihren Abgang genannt. Sie sei zu klein und biete nur gerade Platz für einen Koch. Liengme und Aeby macht das nichts aus – sie haben sowieso vor, den Laden zu zweit zu schmeissen: sie im Service und er in der Küche. Er habe schon in kleinen und sehr grossen Küchen gearbeitet, sagt Aeby. «Beides hat seine Vor- und Nachteile. Am Ende ist es eine Organisationsfrage.»

Gemäss ihrem Konzept werden die beiden lediglich 15 bis 20 Gäste aufs Mal bewirten und folglich nicht alle Räume des «Du Bourg» gleichzeitig nutzen. Das Stübli im ersten Stock eigne sich, um Gruppen zu bekochen – ein Thema, das momentan sowieso nicht zur Debatte steht. Sowieso, wie fühlen sie sich dabei, mitten in der Coronakrise ein Restaurant zu eröffnen? «Wir haben Respekt davor und es herrscht natürlich eine gewisse Unsicherheit», räumt Aeby ein. «Sobald wir den Entscheid gefällt haben, war es jedoch immer klar, dass wir es durchziehen», fügt Liengme an. Und so sind die beiden optimistisch, am 12. Januar die ersten Gäste begrüßen zu können.

Zuversichtlich ist auch Hausbesitzer Eugen Hübscher, der das «Du Bourg» vor ein paar Jahren komplett saniert hat. Er sei absolut begeistert von den neuen Gastgebern. Er habe sich gewünscht, dass ein junges Paar das Zepter des Restaurants übernimmt. Die beiden seien fachlich sehr gut ausgebildet, ihre Küche zeitgemäss und unverwechselbar. «Ich bin zu 100 Prozent überzeugt, dass sie erfolgreich sein werden», sagt Hübscher. «Bei ihnen ist jedes Rüebl ein Erlebnis.»