

**D**er Hunger meldet sich pünktlich zum Mittagessen. Zum Glück klingt die Speisekarte im Restaurant 'Waldschenke in St. Niklaus verlockend. Für die Vorspeise entscheiden wir uns einmal für einen gemischten Salat – dieser kommt kurze Zeit später schön angerichtet und dekoriert mit Tomaten, Mangostücken und frischem Bierrettich, eine etwas mildere Variante des Meerrettichs.

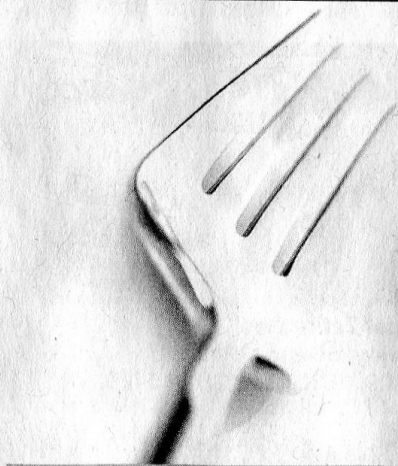
Und dazu nimmt das Gegenüber eine hausgemachte Terrine mit grünem Pfeffer. Beides schmeckt vielversprechend und macht dem guten Ruf der Waldschenke bereits alle Ehre. Hier im kleinen Weiler hat also auch schon Michail Gorbatschow gespeist. Wenn auch sicher nicht nur Salat und Terrine. Der ehemalige sowjetische Präsident besuchte den Ort an der Strasse zwischen Biel und Aarberg im Oktober 2001. In Moskau sei ihm

aber nicht nur aus farblichen Gründen noch etwas Gemüse auf den Teller gewünscht. Das Gegenüber lobt derweil die würzige Kruste auf dem Steak. Bei ihm sei höchstens das Gemüse ein wenig fad geraten – aber das ist Klagen auf hohem Niveau.

Die Kellnerin ist äusserst freundlich, schaut immer wieder vorbei und fragt, ob es recht sei. In Eile ist sie nicht, denn wir sind an diesem Mittag die einzigen Gäste. Die rustikale Stube haben wir sozusagen für uns. Der Blick schweift etwas aufmerksamer durch den Raum: Die Tische sind mit lachsfarbenen Decken belegt, es ist bereits für den Abend aufgedeckt. Stoffservietten sorgen für ein gediegenes Ambiente. Inmitten des Raumes steht ein alter Leiterwagen. Draussen fallen feine Schneeflocken vom Himmel. Es ist angenehm ruhig.

Bald ist es Zeit für das Dessert. Zum Kafi werden ungefragt auch

## À TABLE



«Gott schuf die Zeit, von Eile sagte er nichts.»

Güezi serviert. Die Kollegin bekommt ein Karamelköpfl und schwärmt in den höchsten Tönen davon. Das sei eine Kindheits-erinnerung, sagt sie.

Eineinhalb Stunden sind vergangen. Fast hätten wir es vergessen, doch beim Verlassen des Lokals werfen wir dann doch noch einen Blick auf die Fotos von Gorbatschow. Er war also wirklich da. Die Kollegin übersetzt die russischen Grussworte: «Danke und viel Erfolg», hat er geschrieben und dazu noch ein paar leider unleserliche Worte.

Auch der Wirt Henri Scheibli grüsst nun die einzigen Gäste des Mittags freundlich und begleitet sie vor die Tür. Er berichtet, dass es am frühen Morgen noch spiegelglatt gewesen sei vor dem Haus. Man ist sich einig, der Winter dürfte sich nun gerne und möglichst bald für lange verabschieden – Scheibli hebt die Hand zum Abschied, und die

zu Ohren gekommen, dass man hier besonders gut tafle. Diese Info gibt die Kellnerin auf Nachfrage der Gäste. Doch eigentlich interessiert uns «Gorbi» nur am Rande.

Der Hunger ist noch da und der Hauptgang ist unterdessen bestellt. Bis der den Weg auf den Tisch findet, dauert es dann aber etwas gar lange. Da bekommt auch die Redewendung auf der Speisekarte eine ganz neue Bedeutung: «Gott schuf die Zeit, von Eile sagte er nichts», steht da nämlich deutlich lesbar.

Und dann wird doch noch serviert: Einmal Wildhasenpfeffer mit Camargue-Reis für 28 Franken und einmal Rumpsteak «chez nous», mit Bratkartoffeln für 32 Franken. Beides schmeckt sehr gut, und die Portionen sind erfreulicherweise für den grossen Hunger gedacht.

Mit dem Wild etwa ist nicht gespart worden, man hätte sich

Gäste fahren erholt und mit vollem Magen zurück nach Biel.

Deborah Balmer

## Restaurant Waldschenke

**Karte:** Provenzalische Spezialitäten, Meeresfrüchte, «Entrecôte chez nous», Weine aus der ganzen Welt.

**Preis:** Eher hoch

**Ambiance:** Rustikaler, gemütlicher Ort am Waldrand gelegen.

**Kundschaft:** Feinschmecker.

**Aufgefallen:** Mittags fehlten bei unserem Besuch andere Gäste.

bal

**Info:** Restaurant Waldschenke, St. Niklausstrasse 30, 2564 Bellmund, Tel. 032 381 12 17. Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 11 Uhr geöffnet. So. und Mo. geschlossen – für Bankette ab zehn Personen auf Anfrage aber offen.