

364 Tage im Jahr offen: Der «Goldene Schlüssel»

Der Bund, 2002-05-31

Berns Altstadt würde zweifellos an Anziehungskraft verlieren, gäbe es nicht die mittelalterlichen Weinschenken und Kaschemmen, die sich bis ins heutige 21. Jahrhundert allerdings stark gewandelt und den veränderten Ess- und Trinksitten angepasst haben. Glücklicherweise sind sie aber immer noch zu finden: Die altehrwürdigen Wirtschaften auf der Aarehalbinsel.

Zu diesen gefragten Stammlokalen und Treffpunkten gehört auch der « **Goldene Schlüssel** » zuoberst an der Rathausgasse, obschon dieses Gasthaus nicht so alt ist wie andere Beizen in der Umgebung, etwa die «Harmonie». Der « **Schlüssel** » ist für alteingesessene Stadtberner eine Art Institution, auch wenn das heimelige Kellerlokal mit dem Holzbalkengewölbe erst aus den Fünfzigerjahren des letzten Jahrhunderts stammt. Vom Erfolg der heute in Luzern tätigen, legendären « **Schlüssel** »-Wirtin Claudia Moser konnten die Nachfolger anfänglich zehren. Doch Marianne und Jost Troxler, die das typische Altstadthotel mit Stübli und grosser, behaglicher Gaststube mit Sechsertischen seit 1982 führen, haben dem Gastgewerbebetrieb längst ihren persönlichen Stempel aufgedrückt.

Während 364 Tagen im Jahr ist das Altstadtlokal geöffnet, vom Zmorge-Kaffee bis zum letzten Schluck vor Mitternacht. Hier sind Originalberner, Passanten, ausländische Hotelgäste und Theaterbesucher anzutreffen, was eine kunterbunte Mischung ergibt.

Wegen des einfachen, nicht besonders beeindruckenden Interieurs, in dem sich aber jedermann durchaus wohl fühlen kann, geht bestimmt niemand in die Gaststätte, die nur hundert Schritte vom Wahrzeichen der Stadt, dem Zeitglockenturm, entfernt liegt. Dann schon eher wegen der zuvorkommenden Bedienung und noch mehr wegen der guten Küche, auf die Jost Troxler zusammen mit seinem langjährigen Küchenchef Fritz Kaufmann besonderen Wert legt. Das Angebot richtet sich im « **Schlüssel** » ausschliesslich nach den Gästen; Gerichte, die weniger gefragt werden, verschwinden bald von der Karte. Es zeigte sich im Lauf der Jahre, dass bei Jung und Alt gewisse Speisen aus «Grossmutterns Zeiten» immer noch ausgezeichnet ankommen. Dazu zählt besonders «Suure Mocke». Der gebeizte Rindssauerbraten mit «Härdöpfustock» (Fr. 28.50), der auch als kleine Portion (Fr. 23.50) bestellt werden kann, ist zusammen mit dem auf einem Holzbrett in einem Kupferpfännli servierten «Burebratwurschtschnägg mit Zibelesosse u Röschi» immer noch wie vor Jahrzehnten der Hit des Hauses. Vegetarier wählen mit Vorliebe das ebenso traditionelle indische Gericht «Thali Gujarat» mit den geschmackanregenden Mango-Limes-Pickles.

Daneben weiss die siebenköpfige Küchenbrigade aber auch verwöhntere Gaumen, die ständige Abwechslung lieben, zu beeindrucken. Zusätzlich zu den traditionellen Hausspezialitäten wird das Angebot mindestens acht Mal im Jahr mit saisonalen Tischgenüssen bereichert. Zum Frühlingserwachen erhielten die kalorienbewussten Gäste beispielsweise einen Salat mit Orangenfilets, jungem Spinat und Graved-Lachs-Streifen vorgesetzt (Fr. 9.50), während die Feinschmecker mit robusteren Mägen ausgiebig an einer Kaninchenkeule vom Emmentaler Bauernhof, gefüllt mit Spinat und Bärlauch sowie mit Risotto und Frühlingsgemüse als Beigabe, schmelzen konnten (Fr. 34.50). Diese Mixtur aus bodenständiger Hausmannskost, einem ebenso traditionellen Getränkeangebot und ausserdem abwechslungsreichen, exotischen Gaumenfreuden kommt bei den Gästen besonders gut an. HANS GERBER

Auf einen Blick

Mischung zwischen rustikalem Kellerlokal und einfachem bürgerlichem Restaurant, das eine interessante Gästemixtur von Originalbernern und auswärtigen Besuchern anzieht. Gemischt ist auch das Küchenangebot zwischen traditionellen Hausspezialitäten und saisonalen Gaumenfreuden, die für Abwechslung sorgen. An allen sieben Wochentagen normal offen.

Hotel-Restaurant **Goldener Schlüssel** , Marianne und Jost Troxler, Rathausgasse 72,3011 **Bern** , Telefon 031 311 02 16.