

## **BesserEsser**

Berner Zeitung / Berner Zeitung BZ, 2010-05-15

Nicht nur für YB gehts am Sonntag um die Wurst. Auch die Besseresser beschäftigten sich ausgiebig mit dieser Art von Fleischspezialität. Wir taten dies im **Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel**, inmitten des touristischen Bermudadreiecks der Stadt.

Im gewölbartigen Parterreräum des Altstadthauses bekommen wir auch ohne Reservation noch einen hübsch aufgedeckten Tisch, an dem wir die ausführliche Abendkarte studieren. Rasch bleiben wir an den «Schweizer Wurstkreationen» hängen. Vier verschiedene Spezialitäten werden unter dieser Rubrik angeboten – eine davon die sogenannte «Monatswurst». Im Mai ist das eine «Longeole» (Fr.23.80) aus dem Kanton Genf. Mönch Père Longeot von der Abbaye de Pommier habe diese Wurst erfunden, verrät die Karte. Diese Longeole müssen wir probieren. Der zweite Besseresser bestellt eine Wurstspezialität aus dem Tessin: Luganighetta. Diese ist wahlweise 200 oder 300 Gramm (Fr.21.80 oder 25.80) schwer zu haben.

Die Genfer Wurst wird mit einer grossen Portion Kartoffelgratin aufgetischt und ist bereits in Redli aufgeschnitten. Die Longeole ist wirklich eine Entdeckung. Ziemlich fettig ist sie zwar, liegt dann aber dank der Fenchelsamen in der Wurstmasse doch nicht allzu schwer im Magen. Auch der Gratin mündet.