

Medienmitteilung | 1. Juni 2021

Neue Pächterinnen eröffnen morgen das *Schöngrün*

Gastgeberin Nina Christen und Küchenchefin Julia Schmid öffnen morgen Mittwoch, den 2. Juni erstmals die Türen zum neu gestalteten *Schöngrün*. Die beiden Gastronominnen gehören zum Team der Berner Eventmakers AG, die seit diesem Jahr die Pacht des Restaurants übernommen hat. Ihr kulinarischer Schwerpunkt liegt auf einer saisonalen und regionalen Küche. Das Angebot richtet sich sowohl an Quartierbewohnende wie auch an ein nationales und internationales Kulturpublikum.

Die Villa Schöngrün vereint Kunst, Natur, Landwirtschaft und Kulinarik. Dem Charakter des Hauses wird im gastronomischen Konzept Rechnung getragen. Das neue Ambiente des *Schöngrün* wird seinem Namen gerecht. Der Glasanbau des Restaurants wurde in eine Orangerie mit unzähligen Pflanzen verwandelt. Er ist grüne Oase und Herzstück des *Schöngrün*. Im Innern der Villa erinnert man sich zurück an vergangene Zeiten: die verwinkelten Räume strahlen in aufgefrischter Eleganz im historischen Stil. Die Salons bieten Rückzugsorte mit gemütlichen Sitzecken und eine ruhige intime Atmosphäre.

Nach einem für die Gastronomie harten 2020 freut sich Nina Christ nun auf die Eröffnung des Schöngrün: «Nach fast einem Jahr ohne Aufträge ist es umso schöner, dass wir mitten in einer Krise mit so einem schönen Projekt endlich starten dürfen! Wir wünschen uns, dass unsere Besucher:innen einen Wow-Effekt erleben und bei uns eine gute Zeit haben, vielleicht auch ein Gefühl von Urlaub in ihnen aufkommt – das wäre schön.»

Nina Christen und Julia Schmid setzen mit ihrem Team auf die drei Eckpfeiler «herzliches Gastgebertum», «Wohlfühl-Ambiente» und «ehrliche, zeitgerechte Kulinarik». Gutbürgerliche Mittagsmenus, Apéro-Plättli mit ausgewählten Produkten und innovativer à-la-carte-Betrieb am Abend bilden das Grundkonzept. «Unsere Küche soll Tradition mit Kreativität und Innovation verbinden», fasst Julia Schmid ihr gastronomisches Angebot zusammen. Sie setzt dabei auf eine naturnahe und hausgemachte Küche, eine Nose to Tail-Haltung sowie die Verwendung lokaler und Schweizer Produkte. Typisch dafür seien ihre Ochsenschwanzravioli. Diese entstehen von Hand im *Schöngrün* wobei sie alles vom Rind verwertet. Für die Pasta arbeitet sie mit einem regionalen Hersteller zusammen. Eine weitere Spezialität des Hauses ist die «Rillette», eine Art Terrine die lange bei tiefer Temperatur gegart und dann eingemacht wird. Die Rillette kann als Vorspeise oder zum Apéro serviert werden und eignet sich gut zum Teilen. Darum passe sie gut zum *Schöngrün*, wo sie künftig eine ungezwungene Stimmung und eine Apéro-Kultur pflegen möchten. Dennoch ist das *Schöngrün* keine reine Fleischbeiz, «wir kommen aus der Event-Branche und für uns ist klar, dass wir diverse Gerichte anbieten und dabei den Ansprüchen von Veganer:innen ebenso gerecht werden wollen wie jenen von Allergiker:innen oder Kindern. Alle sollen sich bei uns wohlfühlen.», so Julia Schmid.

Facts

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag 11.00–23.30 Uhr

Freitag und Samstag 11.00–00.00 Uhr

Sonntag 11.00–18.00 Uhr

Für Gruppen und Gesellschaften auch ausserhalb der Öffnungszeiten

Reservierungen möglich und erwünscht

Infos unter www.restaurant-schoengruen.ch

Kontakt

Aleksandra Zdravković

Kommunikation Kunstmuseum Bern – Zentrum Paul Klee

press@zpk.org

T +41 31 328 09 93