

Tatar und Ceviche im Leichtsinn

Bern Das Leichtsinn am Berner Kornhausplatz hat eine neue Leitung und setzt künftig auf Tatar und Ceviche.



Leichtsinn mit Fabian Schmutz (l.) und Florin Hofer (r.). Bild: Susanne Keller

Heute machen die Junggastronomen Fabian Schmutz und Florin Hofer mit ihrem neuen Konzept das Leichtsinn am Kornhausplatz wieder auf. Die vorherige Geschäftsführerin Isabel Stuker, die das Lokal bis im April geführt hat, verabschiedet sich eine Weile aus der Gastrobranche, wie sie auf Anfrage sagt. Sie übergibt an Schmutz und Hofer plus weitere acht Mitarbeitende.

Deren Konzept ist einfach: Tatar und Ceviche wollen die beiden 26-Jährigen anbieten. Die Idee dazu ist von Florin Hofer, der im Golfpark Moosseedorf pro Tag bis zu 40 Tatar zubereitete. Er nahm Fabian Schmutz mit ins Boot und lernte den ehemaligen Kochweltmeister Urs Messerli vom Mille Sens kennen, der sie nun beratend unterstützt.

So kommt es, dass die Rezepte aus dem Repertoire des Mille- Sens-Kochs Domingo S. Domingo stammen. «Auch die Zutaten werden von ihnen geschnitten und angeliefert», sagt Hofer. Sechs Tatarvariationen, darunter auch eine vegane und eine vegetarische Version, haben sie auf der Karte. «Welche auf das Menü kommen, haben unsere Freunde bestimmt, die bei einem Testessen zwölf Kreationen probierten und die besten auswählten», so Schmutz.

Ein Lokal, das sich auf Tatar spezialisiert, gibt es in Bern bisher nicht. Was auch auf der Karte steht, ist Ceviche – roher Fisch, mariniert mit Limettensaft. Auch das ist neu. Dabei verwenden sie Schweizer Saibling und Zander, der Thunfisch kommt von den Philippinen. Diese Woche ist Testbetrieb, am Freitag feiern sie die offizielle Eröffnung. (Berner Zeitung)

Erstellt: 01.05.2017, 07:01 Uhr

Claudia Salzmann
Stv. Redaktionsleiterin bernerzeitung.ch
@C_L_A 01.05.2017

Artikel zum Thema

Gangster Wrap und leichtsinniges Tatar



Foodblog Im Leichtsinn gibt es ein neues Konzept, auf dem Kursaal-Dach ein Pop-up und im Les Amis Veganes: Kurzfutter aus Berns Gastrozene. [Zum Blog...](#)

Claudia Salzmann. 01.05.2017

Ein Teller Pasta sorgt für Kopfzerbrechen

Bern Die Bar Leichtsinn in Bern testet drei Tage lang das Preismodell «pay what you want». [Bernerzeitung.ch/Newsnet](#) hat das Angebot unter die Lupe genommen. [Mehr...](#)

Von Annic Berset 28.07.2015