



«Aux Trois Amis» als Rätsel – hätten Sie es gelöst? Die Zahlen am Schluss stehen für den 24. 4. 1894, als das Lokal seinen Namen erhielt.

Landgasthof Zu Hause bei Freunden

Zu Besuch im «**Aux Trois Amis**» in Schernelz BE: Mit ganz eigenem Stil bringen die jungen Gastgeber Cynthia Lauper und Marc Joshua Engel frischen Wind ins Restaurant in den Rebbergen.

Text Sabrina Glanzmann Fotos Claudia Link



Der lokale Wein ist wichtige Zutat im Coq au Chasselas – und auch gleich die stimmige Getränkebegleitung.



Aufdecken für die Gäste: Im «Aux Trois Amis» legt auch Koch Marc Joshua Engel gerne Hand auf der Terrasse an.

Eine prächtige Herbstszenerie wie aus dem Bilderbuch

Um den Tisch im «Au Coq d'Or», mitten in den Rebbergen in Schernelz BE, sitzt eine heitere Runde zusammen. An diesem Abend vom 24. April 1894 fliessen der Wein und die Gespräche locker, und auch die prächtige Aussicht auf den Bielersee wirkt inspirierend. «Ein neuer Name für das Gasthaus, das wärs!», finden drei gut befreundete Gäste. Der Bundesrichter Virgile Rossel und die beiden Doktoren Kaiser und Flüeterer treffen sich im «Au Coq d'Or» oft und gerne, um bei Speis und Trank Erinnerungen und alte Anekdoten auszutauschen – warum also nicht ihre Freundschaft hier besiegeln ...? Spontan hecken sie ein kleines Rätsel aus Buchstaben, Zahlen und Noten aus: Es beginnt mit einem «O», das sich

lautlich an das französische «Aux» anlehnt. Dann stellen die Freunde die Zahl Drei als Quadratwurzel aus Neun dazu und übersetzen sie mit dem französischen «Trois». Jetzt noch ein grosses «A» und das musikalische «Mi» dazu – et voilà, geboren ist der neue Name «Aux Trois Amis»! Er soll für die enge Bande des Trios stehen, aber auch ganz allgemein für die freundschaftliche, warme Stimmung im Haus am Jurasüdfuss.

SCHERNELZ STATT SCHANGHAI
Ein Herbsttag 125 Jahre später. Nach einer kurzen Autofahrt vom See hinauf sind wir in Schernelz angekommen. Der schmucke Weiler auf 565 Metern über Meer gehört zum kleinen Winzerdorf Ligerz und empfängt uns mit zwei historischen Dorfteilen: Die Unter- und die

Obergasse mit ihren stattlichen Gebäuden sind in sanftes Morgenlicht getaucht. Auch vom berühmten milden Seeklima, das sich auf die Reben (und auch auf die Laune der Menschen) günstig auswirkt, bekommen wir eine angenehme Kostprobe zu spüren. Mitten in dieser Bilderbuchszenerie steht das Restaurant «Aux Trois Amis». An seiner Fassade hängt noch immer das Wappen mit dem Rätsel aus dem Jahr 1894. Dass es hier auch 2019 warm und freundschaftlich zu- und hergeht, wird schnell klar: Kaum über der Türschwelle, haben wir schon ein herzliches «Einen schönen guten Morgen» im Ohr und eine duftende Tasse Kaffee in der Hand. Très sympa! Wir sind zu Besuch bei Cynthia Lauper und Marc Joshua Engel, seit Juni 2016 hier das

Direkte Sicht durch die Reben auf die St. Petersinsel. Bei günstigem Wetter reicht der Blick sogar bis zu den Berner Alpen.



Foto rechts Sylvan Müller

Ein Ort für Wanderer und für Gourmetfreunde



Ein Gastronomenpaar mit viel Charme und Humor: Cynthia Lauper und Marc Joshua Engel.



Ein Haus mit langer Geschichte: Das «Aux Trois Amis» steht an Schernelz' historischer Untergasse.

Gastgeberpaar. Gemeinsam haben die zwei einiges: Beide sind dreissig Jahre alt, beide gelernte Köche, beide Vollblutgastronomen mit sprudelnden Ideen. Kennen- und lieben gelernt haben sich die Seeländerin und der gebürtige Deutsche im Restaurant Meridiano im Kursaal Bern, wo er in der Küche und sie als Sommelière arbeitete. «Eigentlich wollte ich nach einer Arbeitsreise durch Australien weiter nach China. Als es mit dem Visum nicht klappte, verschlug es mich in die Schweiz. Jetzt bin ich sehr happy, dass ich in

Schernelz statt in Schanghai bin», erzählt Marc Joshua und schaut schmunzelnd zu Cynthia. «Ja, da bin ich auch nicht unglücklich darüber», sagt sie und lacht ihr ansteckendes Lachen. Das «Aux Trois Amis» ist der erste Betrieb, den das charismatische Paar zusammen führt. Das Haus gehört zum Weingut Steiner, dessen Reben das Haus umrahmen. Dass es gleich ein so bekanntes Lokal sein würde, weit über die Region hinaus für seine Fischküche und Aussicht geschätzt, sei «schon nicht ganz ohne» gewesen, so Cynthia.

«Aber weil wir von Anfang an unseren eigenen Stil verfolgten, war es gleich wie ein Heimkommen.» Dieser Stil soll in der Küche und im Gastraum frisch und locker sein und sowohl die Wanderer als auch Gourmetfreunde ansprechen. So lassen Chef de Service Cynthia Lauper und ihre zwei Mitarbeitenden am Tisch gerne mal einen frechen Spruch mit Augenzwinkern fallen, wenn sie spüren, dass es passt. Auch die Küche von Marc Joshua Engel ist frisch: So hätte es am Anfang schon das eine oder andere Stirnrunzeln gegeben, als

Weiches Wasser von KalkMaster – wunderbar für Haut und Haar

Unsere Haut ist täglich mit Wasser in Kontakt. Wenn Hautprobleme auftreten, ist oft hartes Wasser dafür verantwortlich. Kalkhaltiges Wasser sorgt für Hautirritationen und sprödes, stumpfes Haar.

Die Haut ist das grösste Organ des Menschen. Vielen Hausbesitzern ist nicht bewusst, dass die Wasserhärte auch bei der Haut- und Haarpflege einen erheblichen Einfluss hat.

Was bedeutet hartes Wasser?

Calcium und Magnesium sind für die Wasserhärte verantwortlich. Kalkablagerungen sehen nicht nur unappetitlich aus, sondern schädigen auch technische Geräte wie Kaffeemaschine oder Wasserkocher. Rund 70% der Schweizer Haushalte sind von hartem Wasser betroffen. Bei der Verwendung von Seife bildet sich in hartem Wasser Kalkseife, so dass weniger Schaum entsteht bzw. mehr Seife verwendet werden muss.

Kalk sorgt für Hautprobleme und begünstigt Ekzeme

Die Haut benötigt Feuchtigkeit, Fette und Öle, um gesund, straff und elastisch zu bleiben. Wenn sie ausgetrocknet ist, bilden sich kleine Risse zwischen den Hautzellen, so dass Keime, Bakterien und Allergieauslöser eindringen und Entzündungen entstehen können. Die im harten Wasser gelösten Mineralien trocknen die Haut aus und ermöglichen so die Entstehung von Ekzemen. Dazu kommt, dass beim Waschen mit hartem Wasser Kalkseife auf der Haut zurück bleibt.

Neurodermitis mit weichem Wasser behandeln

Die Haut von Kindern ist besonders empfindlich. Britische Studien stellten fest, dass ein direkter Zusammenhang zwischen Kalk und Ekzemen besteht. Bei Kindern mit Neurodermitis wurden Wasserenthärter installiert. Nach einigen Wochen bildeten sich die Ekzeme deutlich zurück. Mit weichem Wasser sind bei Kindern und Erwachsenen nicht immer Medikamente notwendig, um Hautkrankheiten zu lindern.

Was macht hartes Wasser mit den Haaren?

Die Haare werden von kalkhaltigem Wasser rau und spröde. Die Härte wirkt sich auch auf die benötigte Menge an Shampoo aus. Somit braucht man viel mehr Pflegeprodukte als bei weichem Wasser. Weiches Wasser sorgt zudem für seidiges Haar.

Mehr Wellness für das Badezimmer

Durch eine einfach nachrüstbare Ionenaustauscher-enthärtungsanlage werden viele Haut- und Haarprobleme behoben, was den Komfort sowie die Werterhaltung der Liegenschaft günstig beeinflusst.



Die Wirkung von weichem Wasser jetzt 1 Jahr günstig testen

Die Vorteile von weichem Wasser können mit dem KalkMaster Probeabo jetzt während eines Jahres erlebt werden. LandLiebe-Leser profitieren dabei vom günstigen Vorzugstarif und einer kostenlosen, unverbindlichen Beratung zuhause.



Die platzsparenden Entkalkungsanlagen von KalkMaster lassen sich in den meisten Häusern einfach nachrüsten.

KalkMaster
Das Abo für weiches Wasser

Atlis AG
Schlössliweg 4
4500 Solothurn
www.kalkmaster.ch
info@kalkmaster.ch

Gratis-Hotline 0800 62 82 81

Ausstellungspartner der
umwelt arena
schweiz



Mit Schwung: Marc Joshua Engel liebt das Kochen mit frischen Produkten.



Frische Steinpilze werden zur köstlichen Krönung auf dem Schmorgericht.



Der Coq au Chasselas als herbstliche Variante und Ton in Ton auf dem Teller.

Coq au Chasselas mit Bramata und gebratenen Steinpilzen

Für 4 Personen

Zutaten für den Coq au Chasselas

- 4 Pouletschenkel • HOLL-Rapsöl • 150 g Speckwürfel
- 400 ml Chasselas • 200 ml Wasser • 120 g Schalotten, in feine Würfel geschnitten • 150 g Rüebli, in Würfel geschnitten • 150 g Stangensellerie, in Würfel geschnitten • 1 Bund Thymian, abgestreift • 1 Bund Salbei, in feine Streifen geschnitten • 1 Zweig Rosmarin, abgestreift • 25 g Butter • 30 g Weissmehl • Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pouletschenkel in einer Bratpfanne mit wenig Rapsöl goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dann den Speck kurz darin anziehen. Mit dem Weisswein ablöschen, das Wasser dazugeben. Die Pouletschenkel zurück in die Pfanne geben. Die Schalotten-, Rüebli- und Selleriewürfel sowie die Kräuter beifügen, kurz weiterkochen lassen. Alles zusammen in eine genügend grosse Auflaufform oder in einen Bräter geben. Mit Alufolie oder dem Deckel abdecken und im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten schmoren lassen. Das Poulet aus der Form oder dem Bräter nehmen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren. In einer Pfanne die Butter schmelzen, das Mehl

dazugeben und leicht anrösten. Mit der Sauce auffüllen, ca. 15 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Gusto mit etwas zusätzlichem Chasselas abschmecken.

Zutaten für die Bramata und die gebratenen Steinpilze

- 800 ml Gemüsebouillon • Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt • 200 g grober Maisgriess (Bramata)
- 90 g Brunoise (je 30 g Rüebli, 30 g Stangensellerie, 30 g Pfälzer, in sehr feine Würfel geschnitten)
- 100 g Butter • 120 g Sbrinz • Steinpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten • etwas Butter • Salz

Zubereitung

Die Gemüsebouillon mit Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt würzen und in einer Pfanne zum Kochen bringen. Bramata beifügen, auf schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Die Gemüsebrunoise dazugeben und alles zusammen abgedeckt im Ofen für 40 Minuten bei 170 Grad backen. Die Bramata mit der Butter aufrühren und den Sbrinz unterrühren. Die Steinpilze in etwas Butter anbraten und mit Salz würzen. Die Bramata auf vier Teller verteilen. Die Pouletschenkel und die Steinpilze daraufgeben, mit der Chasselas-Sauce anrichten.

eines der Paradedesserts der Region, der Coupe vigneronne, nicht mehr auf der Karte stand. Aber die Devise des Chefs und seines vierköpfigen Teams ist klar: «Was alle anderen schon haben, müssen wir nicht zwingend auch noch machen.» Und schon gar nicht gleich. Trotzdem muss das Rindstatar, das Egli meunière oder die Felchenkusperli niemand missen. Aber Klassiker sind im «Aux Trois Amis» gerne etwas anders, moderner und eben frischer interpretiert. Das bewährte Duo Ente mit Rotkraut ist hier eine Appenzeller Freilandente mit einer Variation aus Rotkrautpüree, -roulade und -salat. Oder die Kalbsnierli mit Senfsauce sind etwas dicker geschnitten als üblich – das kommt bei den Gästen so gut an, dass eines Mittags zwei Kilo davon ratzfatz ausverkauft waren.

VIEL BUTTER, VIEL VERJUS

Wer die Klassiker à la «Aux Trois Amis» mag, wird die «Sauvages» lieben. So heissen die Gerichte, die



Echter Schernelzer: Chasselas Bielersee AOC vom Weingut Steiner.

nochmals einen Ticken raffinierter und – der Name sagt es – wilder daherkommen. Zum nicht mehr ganz so heimlichen Star gemausert hat sich der Coq au Chasselas. Freilandpoulet aus dem Alpstein

schmort stilecht im Chasselas Bielersee AOC vom Weingut Steiner, aus den Trauben direkt vor der Haustüre gekeltert. Er sei perfekt für das Gericht, das genügend Säure brauche. «Ich bin sowieso ein Säurefreak. Sie macht einfach jedes Gericht runder, frischer und auch leichter», erzählt der Koch. Denn bei aller Modernität prägt ihn die klassische Ausbildung in einem Landgasthof mit Gourmetküche bis heute: 30 Kilo Butter pro Woche verarbeitet er locker. Als Ausgleich fließen jedes Jahr 150 Liter Verjus in die «Aux Trois Amis»-Töpfe; den Saft aus unreifen Trauben schätzen Profiköche als mildere Alternative zu Essig – und als eine regionalere zu Zitronensaft. Nach klassisch und wild wird es im «Aux Trois Amis», das übrigens auch Mitglied der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe ist, überraschend. Das «Menu surprise» besteht aus bis zu sieben Gängen, auf die sich die Gäste neugierig einlassen sollen. Wir verraten deshalb



Gemeinsam kreativ
Jetzt mitmachen & gewinnen
blog.doitgarden.ch
KreaQuiz

DO IT+GARDEN
MIGROS

Gemeinsam geht's besser.

Ein Fest für alle Sinne

an dieser Stelle auch keine Details. Nur so viel: Die Kombinationen sind verspielt, der Sorbetgang ist weit vom Coupe Colonel entfernt, das Dessert belebender Abschluss statt Schokoladenbombe. Ein Erlebnis für alle Sinne, für das es vom Gastroführer GaultMillau 14 Punkte und vom Guide Michelin das Prädikat «Bib Gourmand» gibt (Stand Ende September 2019).

Was die Produkte angeht, ist beim Fleisch Schweizer Freilandhaltung das Credo, beim Fisch «alles, was wir aus dem See bekommen, ergänzt mit schönen Produkten aus Zuchten im Wallis und Frutigen». Der Ricotta kommt aus Biel, die Biomilch aus dem Jura, das Brot aus Seedorf – und auch beim Wein legt Sommelière Cynthia Lauper den Fokus auf die Region im Speziellen und die Schweiz im Allgemeinen. Wieder wird der frische, andere Stil deutlich: So entdecken wir etwa

Weine von Jungwinzerin Anne-Claire Schott auf der Karte, die 2016 den Familienbetrieb im nahen Twann übernahm und ihn seither mit biodynamischen Ansätzen umstellt. «Der Generationenwechsel in der Schweizer Weinszene ist gerade sehr spannend. Und ich

finde, wir passen da ganz gut dazu», sagt die Gastgeberin. Die Freunde aus dem Jahr 1894, sie würden sich auch im heutigen «Aux Trois Amis» wohlfühlen. Und sich bei einem Teller Coq au Chasselas über die warme, freundschaftliche Stimmung freuen. ✨

RESTAURANT AUX TROIS AMIS

ADRESSE Untergasse 17, 2514 Schernelz BE, Tel. 032 315 11 44, www.aux3amis.ch

ÖFFNUNGSZEITEN Mi–Sa 11.30–23 Uhr, So 11.30–17 Uhr. Mo und Di geschlossen.

ANREISE Mit dem Auto ab Biel: vor Twann nicht in den Ligerztunnel fahren, sondern weiter Richtung Ligerz. Vor dem Hotel Kreuz rechts auf die Schernelzstrasse fahren bis zur Untergasse, dort links abbiegen. Ab Neuenburg: nach La Neu-

ville nicht in den Tunnel fahren, sondern der Bielstrasse folgen. Nach dem «Kreuz» geht es die Schernelzstrasse links hoch bis zur Untergasse. Mit dem ÖV: vis-à-vis vom Bahnhof Ligerz in die Drahtseilbahn Vinifuni steigen. Den Halt «Festi/Château» verlangen. Auf Unterer Festiweg nach Nordosten Richtung Oberer Festiweg laufen. Nach ca. 400 Metern rechts abbiegen auf Charrière. Gleich danach links abbiegen auf die Untergasse.



Gelungener Mix: Die alte Steinwand und Sichtbalken treffen auf moderne Möbel.

Die Tageskarte für 2.

Erleben Sie den goldenen Herbst zu zweit. Mit der Tageskarte für 2 reisen Sie bis zum 27. Oktober 2019 gemeinsam einen ganzen Tag lang mit dem ÖV durch die Schweiz. Dafür braucht nur eine Person ein gültiges Halbtax.

sbb.ch/herbst

TAGESKARTE FÜR 2

STATT CHF 150.-

NUR CHF 75.-*

SBB CFF FFS



*Regulärer Preis: CHF 150.- für 2 Tageskarten zum Halbtax in der 2. Klasse. Beide Personen müssen im Besitz eines Halbtax sein. Aktionspreis: CHF 75.- für zwei gemeinsam reisende Personen in der 2. Klasse. Eine Person muss im Besitz eines Halbtax sein. Keine Erstattung. Kein Umtausch. Erhältlich und einlösbar: 16.9. bis 27.10.2019. Es gelten die weiteren Bestimmungen unter sbb.ch/herbst.



RailAway



Leben heisst lernen

Kamillosan®

Vielseitig und natürlich sanft für die ganze Familie!



Kamillosan® hilft bei Schürfungen, aufgesprungener Haut und entzündeten Hautstellen. Sowie in der Säuglingspflege bei Wundsein und bei entzündeten, gereizten Brustwarzen.

Dies sind zugelassene Arzneimittel bez. ein Medizinalprodukt. Lassen Sie sich von einer Fachperson beraten und lesen Sie die Packungsbeilage.

© 2019 MEDA Pharma GmbH, 8602 Wangen-Brüttisellen, a Mylan company

