

# Ein Restaurant im Alinghi-Fieber

Das Restaurant **Palace** zeigt alle Segelrennen des Schweizer Bootes Alinghi live. Auch das Menü und der Wein standen beim Auftakt am Samstag ganz im Zeichen vom Americas Cup.

## RETRO BÜRKI

Noch wenige Sekunden bis zum Start. Die Boote der Alinghi und des Teams New Zealand steuern auf die weisse Linie zu, die auf dem Bildschirm gezeigt wird. «Jetzt geht's loss», freuen sich die Zuschauer im Restaurant Palace auf knapp zwei Stunden Segelsport. So auch Stefano Carissimi. «Ich denke nicht, dass es diesmal nach fünf Rennen schon zu Ende sein wird», sagt der Präsident vom Bieler Yachtclub. Er scheint Recht zu haben, denn die Neuseeländer erwischen den besessenen Start. Carissimi lehnt sich in den Stuhl zurück und nimmt einen Schluck Alinghi-Weisswein.

## Idee dank Alinghi-Wein

Der Wein mit dem Alinghi-Label hat eine Vorgeschichte. «Die Idee der Live-Übertragungen ist eigentlich mit diesem Wein entstanden», erinnert sich Daniel Lauper, Geschäftsführer des Palace. Danach habe man in Zusammenarbeit mit dem Yachtclub Biel das Restaurant mit Segeln an der Decke und Flaggen dekoriert.

Auf den fünf Flachbildschirmen, die von Sponsoren gemietet wurden, haben die Neuseeländer noch knapp die Nase vorn. Kommentator Beni Thurnheer blickt voraus: «Jetzt stellt sich die grosse Frage: Was macht der Wind?». Der Wind in Biel ist an diesem Samstagnachmittag stark, weshalb das erste Rennen im Innern des Restaurants ge-

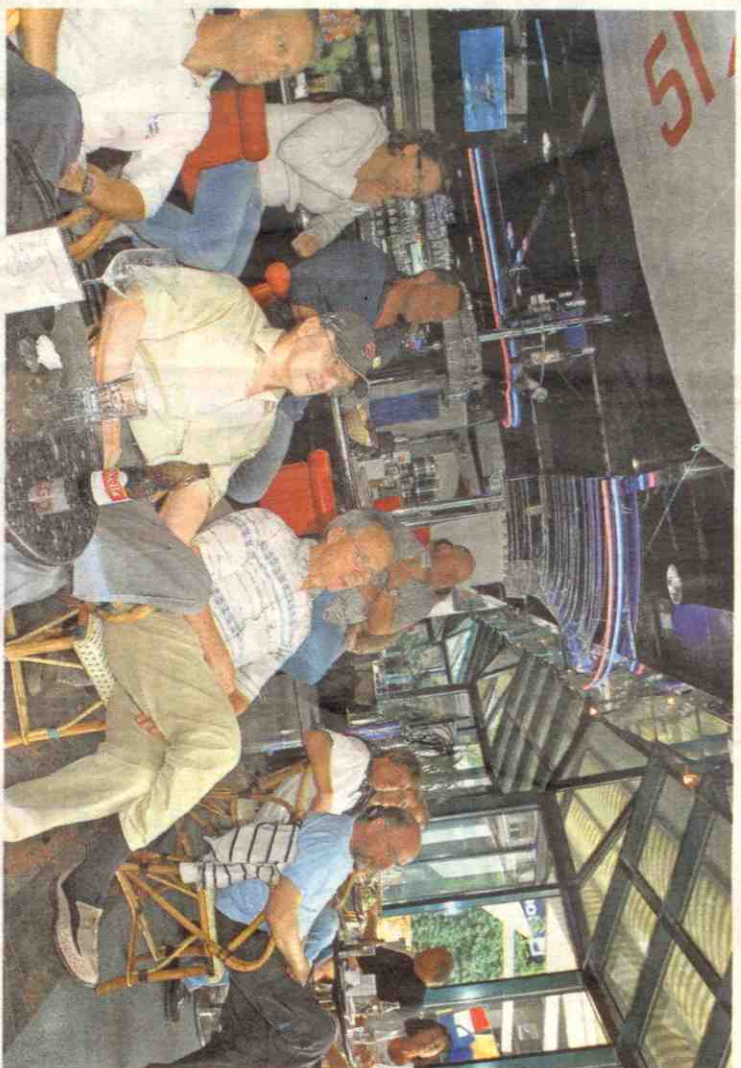
zeigt wird. Lauper will die Bildschirme für die weiteren Rennen nach draussen stellen, falls es das Wetter erlaubt.

## Wiederholung am Abend

Das Wetter, aber auch Anlässe wie der Lyssbachmärit, eine Regatta des Yachtclubs sowie ein Anlass von Bienne Volle dürften mitverantwortlich dafür sein, dass sich nur rund 30 Personen das Rennen im Palace anschauen. «Wir hoffen schon, dass im weiteren Verlauf des Americas Cup mehr Leute kommen», sagt Geschäftsführer Lauper.

Für Leute, die das Live-Rennen am Nachmittag verpassen, zeigt man am Abend die Wiederholung. Dazu werden mit dem Alinghi-Menü an jedem Abend neue Speisen serviert, die zum Meer und dem Austragungsort Spanien passen.

Alinghi hat nun die Führung übernommen, sehr zur Freude der anwesenden Zuschauer. Für Christoph Schüpbach, Juniorentrainer beim Yachtclub Biel, kommt die Szene keineswegs überraschend. «Beim Start war es sehr eng. Aber jetzt werden sie den Vorsprung nach Hause fahren.» Schüpbach rechnet in Valencia mit einem Sieg der Alinghi. «Vor allem, wenn es darum geht,



Spannung bis am Schluss: Die Zuschauer im Palace verfolgen das Alinghi-Rennen. Bilder: Anita Vozza



Gourmet-Köche: Daniel Lauper (links) und Daniel Wyss.

## Filet vom «Pate Negra»

rbo. Daniel Lauper führt das Palace seit Dezember 2006 – und hat diverse Neuerungen eingeführt.

• Konzept im Palace: Im Gegensatz zum Restaurant Schwannen in Lyss, wo Lauper vorher tätig war, ist das Gourmet-Konzept im Palace breiter geworden. «Wir bieten für jeden Gast und jedes Budget etwas an.» So neu auch am Mittag einen Business-Lunch und am Nachmittag eine Brasseriekarte. Die Gourmet-Menüs stehen dann jeweils am Abend auf dem Programm – und sollen höchsten Ansprüchen gerecht werden: «Unser Ziel sind 15 Gault-Millau-Punkte.» Im Schwannen er-

die Rennen vorzubereiten, si Bertarelli und sein Team absolute Weltklasse.»

## Testlauf für die Euro08

Eine gute Vorbereitung ist auch für Geschäftsführer Daniel Lauper wichtig. «Im Sommer und vor allem im Herbst haben wir Grosses vor.» Er verweist dabei auf das Event-Programm des Palace (siehe InfoBox). Ebenfalls geplant ist die Live-Übertragung von Fussballspielen während der Euro08. Deshalb sei der Americas Cup auch eine Art Testlauf, ergänzt Lauper.

Ernst gilt es in der Schlussphase für die Alinghi, denn der Vorsprung ist auf wenige Meter geschrumpft. Es reicht trotzdem kurz vor der Ziellinie steigt der Lärmpegel im Palace zum zehnten Mal nach dem Start an. «Geschafft», so der Tenor unter den Zuschauern. Es ist das 1:0 für c SUI100 und ein gelungener Americas-Cup-Start für das Restaurant Palace.

reiche Lauper zwischen 14 und 15 Punkten.

• Küchenchef: Für die kulinarischen Köstlichkeiten kann Lauper auf seinen Chefkoch Daniel Wyss zählen. Wyss stand auch schon mit Meisterkoch Nicl Gygax zusammen am Herd. • Alinghi-Menü vom Samstag Amuse-Bouche mit einem Erdbeer-Carpaccio; Thunfischcarpaccio mit Limetten auf einem Salatbouquet; Filet vom «Pate Negra»; Schwein mit Auberginenravioli und Gemüse; um zum Dessert eine Trilogie von Schokoladenparfait mit gebakenen Kirschen auf einem Kirschenkompott. Preis: 59 Franken.

## Weitere Events im Palace

- 28. Juni: Weindegustation
- 29. Juni: Braderie-Barbetrieb
- 8./22. Juli: Kochkurs mit dem Chefkoch
- 26. Juli: Weindegustation
- 30. Juli: «Crazy» Brian Bruno
- 31. Juli: Feuerwerk
- 10. August: Bielerseeabend
- 30. August: Weindegustation

(rbo)