

## Südländische Tradition mit Berner Wurzeln

Bezüglich «Sehen und gesehen werden» hat es Konkurrenz erhalten. Doch (fast) alles geht vorbei, nur das **Lorenzini** bleibt. Die Szenebeiz, die dieses Jahr ihren 30. Geburtstag feiert, konnte trotz temporären Widerwärtigkeiten ihren Platz an der Gastroszene behaupten und verkörpert nach wie vor einen Hauch südlicher Lebenslust.

Das Lorenzini wurde im November 1973 nach Vorbildem **toskanischer Restaurants** von den Contexta-Gründern Fritz Kobi, Alex Milani und Heinz Hersberger eröffnet. Vom Tag 1 an gehörtes zum fixen Bestandteil der Berner (Beizen-)Szene. In den drei Jahrzehnten seines Bestehens

sind nicht nur viele der Stammgäste älter geworden, sondern auch sonst hat sich einiges verändert. So zügelte das Lokal von der Marktgass-Passage an den Theaterplatz, verschwisstes sich dort **mit dem Du Théâtre** und hatte um die Jahrtausendwende harte Zeiten zu überstehen. «Ohne Hilfe von aussen hätten wir wohl aufgeben müssen», sinniert Fritz Kobi. Diese Hilfe kam durch eine alte Seilschaft mit dem Zürcher Werber Bruno Widmer, dem heute die Aktienmehrheit gehört. «Ich habe mich finanziell beteiligt», sagt Widmer, «mische mich aber nicht in die operativen Geschäfte ein. Das Lorenzini ist eine Berner Institution und soll dies auch bleiben.» Er sei öfters mal da

und habe grossen Plausch am Lokal und ebenso an den guten Leuten, die heute hier am Werk sind. Damit meint Widmer vorab den dynamischen Remo Neuhaus, der seit bald vier Jahren an der Lorenzini-/DuDu-Front wirkt. Obwohl stets das Bewährte vor Augen, ist er selektiven Neuerungen nicht verschlossen. Etwa mit der Öffnung der **wind- und lärmgeschützten Terrazza** – ein veritables Stück Toskana mitten in Bern. Auch die Bars – Quick, Enoteca und Mocca – sind ebenso beliebte wie belebte Plätze zum Verweilen.

Auf der Karte des Lorenzini finden sich nebst frischer Pasta und wür-

zigem Risotto auch knackige Salate, typische Toskaner Antipasti und eine kleine, aber feine Auswahl der beliebtesten Originalgerichte aus Italiens Schlaraffenland – vieles davon **seit 30 Jahren im Angebot**. Dazu kommen ausgesuchte Tagesspezialitäten. Bei allem Positiven gibt es ein paar Abstriche zu vermelden. Gut täte der Karte ein wenig mehr an kreativem Pfiff und Abwechslung. Von Schaden wäre auch nicht, die Qualität durchgehend auf 100 Prozent zu tunen, und zusätzlich aufwerten würde das Lokal im ersten Stock, wenn die dort platzierte Aperò-Bar besser ins Gesamtkonzept einbezogen wäre. Doch alles

in allem: Alles wird besser, das Lorenzini bleibt gut!

Claudio A. Engeloch

### Die Rechnung bitte

**KARTE:** Bewährt à la Toskana oder dem, was man einstmals zum Toskana-Stil deklariert hat.

**PREISE:** Antipasto Vegetariano Fr. 17.–, Pasta Fr. 16.50 bis Fr. 25.–, Scaloppine di Vitello Fr. 37.–, Bistecca alla Fiorentina Fr. 47.–, Desserts Fr. 7.50 bis Fr. 9.–.

**KUNDSCHAFT:** «Sehen und gesehen werden» heisst das Motto seit jeher und zieht so seit 30 Jahren auch stets die gleiche Klientel an: von der Künstlergilde über die Werbeszene bis zum Bundesrat in corpore, einfach alle, die trendy sind oder sich zumindest dafür halten.