

EINGEKEHRT

Restaurant
LE STRÄMPU

von Brigitte Märki

Das ganzjährig geöffnete Restaurant mit dem seltsamen Namen ist Teil des Bieler Strandbads, eben des Strämpu. Die Aussicht von der Terrasse des im Bauhausstil errichteten Gebäudes reicht über den Bielersee bis über die St. Petersinsel hinaus. Mit etwas Glück sorgt das Wetter für zusätzliche Dramatik. An einer Geburtstagsparty war ich letztes dort den Elementen ausgesetzt und genoss grosses Kino, auch im kulinarischen Sinn: Statt langweiliger Chips wurden unter anderem Randenfalafel, Berner Fries und Pinsa, eine Art Pizza, der feinsten Art serviert. Alles hinterliess zufriedene Gäste. Freundlich und flink wurde Bielersee-Wein aus Ligerz ausgeschenkt. Für ein lauschiges Tête-à-tête wählt man à la carte und macht es sich unterm schützenden Dach der Bäume auf der Terrasse im Tulum-Stil gemütlich. Ein kühles Bad im See, vor dem Essen, lohnt sich.



CLEVERER
SCHUTZ

Wespen nerven. Weil sie das Gleiche mögen wie Menschen. Süsse Drinks etwa. Abhilfe schafft ein Deckel aus Pappe namens Summ-Summer. Das Loch in der Mitte ist für einen Trinkhalm gedacht, mit dem sich der Drink trotz Abdeckung schlürfen lässt.
6 Stück, 9.90 Fr.
fideadesign.com



MIXKUNST
OHNE

Alkoholfreie Drinks sind beliebter als auch schon. Sie finden sich in vielen Bars – und in diesem Buch. Es enthält Rezepte für klassische Drinks ohne, etwa einen Bellini oder den «Wie Negroni». Aber auch für Limonaden, solche mit Sanddorn oder Basilikum. Oder etwas Erfrischendes wie einen Cold-Brew-Kaffee. Manuel Vaziri, «Die besten Drinks ohne Alkohol», Landliebe Edition, 48 Franken.



Guter Partygast

Bei unserem Sommer-Redaktionsfest stiessen wir mit einem Bier namens Oerlik-Ginciseaux an. Der darin enthaltene Zürcher Ingwer gibt dem Lagerbier eine frische Note. Und mit nur 3,7 % Alkohol ist es gerade richtig für heisse Nächte. 33 cl, 4 Fr., Verkaufspunkte: brauerei-oerlikon.ch

Tessiner
Genuss

Der Rosé ist der Wein des Sommers. Leichter als ein Roter, farbiger als ein Weisser. Und der Rosé Osé von Tamborini Vini in Lamone TI ist ein klassischer Tessiner: Er wird aus Merlot-Trauben gepresst. Dabei verfügt er über eine erfrischende Säure und einen süffigen Abgang. Preis: 21.90 Fr. manor.ch



RESTAURANT LE STRÄMPU
Uferweg 40, 2560 Nidau
Telefon 032 322 87 43
le-straempu.ch