



Fotos: Kurt Reichenbach

**ITALIANITÀ FÜR EIDGENOSSEN.** Silvia und Gianni Alfano-Stucki mit der zweijährigen Loretana verwöhnen ihre Gäste mit rustikalen italienischen Spezialitäten.

**Sternen, Niederscherli BE**

## Wein-Giro-d'Italia ins bernische Niederscherli

Sogar die meisten Stadtberner werden nachschauen müssen, wo Niederscherli liegt, obwohl es in knapp zwanzig Autominuten erreichbar ist. Man kennt es allenfalls als Durchgangsstation auf der Reise ins Schwarzenburgerland. Ökonomisch

zählt diese Gegend zu den Berner Randgebieten, entsprechend fallen die meisten kulinarischen Angebote aus.

Als Silvia und Gianni Alfano-Stucki vor fünf Jahren die Wirtschaft übernahmen, gingen sie ein kalkuliertes Risiko ein. Heute sind die jungen Wirtsleu-

te am Ziel. Das Lokal hat einen guten Ruf, der auch in Bern gehört wird. Das Konzept ist einfach: rustikale, vielfältige italienische Spezialitäten mit frischen Produkten und Ideen, dazu günstige Preise und kompetenter Service. Alfano gelingt es, Italianità-Atmosphäre zu schaffen, obwohl die meisten Gäste Eidgenossen sind.

Ein Muss ist das grosse Antipasti-Buffer, das jedem toskanischen Ristorante gut anstehen würde. Die oft wechselnde Menükarte wartet mit vielen hausgemachten Teigwaren mit Füllungen nach der Jah-

reszeit auf. Fleisch und Fische gibt es fast nur als Tagesangebot, da lässt man sich am besten beraten. Ein voller Erfolg waren der Seewolf in Folie, die Wildschweinmedaillons vom Grill und das überbackene Schweinsfilet an Senf-Tomaten-Sauce mit feinen Gratins und Tagesgemüse. Wer noch über Kapazität verfügt, findet mit Sicherheit sein Lieblingsdessert.

Die Weinkarte ist ein kleiner önologischer Giro d'Italia. Es lohnt sich, auf die Padrona zu hören, die eine gute Nase für preiswerte Trouvaillen wie den Piemonteser «Möztiflon» hat.

### Wein-Tip

#### Topwein aus den katalanischen Bergen

Einige spektakuläre Weine haben das kleine, in den katalanischen Bergen gelegene Rebgebiet Priorat fast über Nacht bekannt gemacht. Zu den ersten Kellereien, die unter eigenem Namen abfüllten, gehört Rottlan Torra. 1979 kauften Mutter Angels Rottlan und ihre Söhne Albert und Jordi das Weingut und verbesserten die Weinqualität ständig. Lorbeer holten sie sich mit ihrem Topgewächs «Amadis», doch auch die preisgünstigeren überzeugen. So der **Rottlan Torra Gran Reserva 1991**, bei dem jede Flasche von Hand numeriert wird. Gekeltert aus 20 Prozent Cabernet Sauvignon und 80 Prozent Garnacha, zeigt er tiefe, junge Farbe, die noch mit Violetttönen überrascht. Das komplexe Bouquet erinnert an schwarze Kirschen. Im Gaumen zeigt sich viel Frucht. Elegant, mit guter Substanz und schönem Abgang. Passt zu Weichkäse, Wild, aber auch Wurst. **D. M. Fr. 19.50, Weinhandlung zum Felsenkeller, 6341 Baar, Tel. 041 - 761 44 22.**



#### STERNEN

Taufeld  
3145 Niederscherli  
Tel. 031 - 849 02 12  
Montag und Dienstag  
geschlossen  
Visa, Eurocard/Mastercard

**GaultMillau** Die Tester von GaultMillau stellen ihre neusten Entdeckungen jede Woche in der Schweizer Illustrierten vor. Der «GaultMillau 1999» (Fr. 49.50) ist erschienen. Bestellungen: Telefon 055 - 418 89 49, Fax 055 - 418 89 08.