



Die «Genuss-Piazza DaRina» in Bern mit der Food-Inszenierung der Beer Grill AG:

Italianità – gekonnt in Szene gesetzt

«Pssst, hast du gehört? Am Eigerplatz in Bern, da soll es jetzt die besten Pizze der Stadt geben!» Schnell sprach es sich herum, damals vor 30 Jahren, als Mimì und Rina Mettimano am Eigerplatz ihre Take-Away-Pizzeria «DaRina» eröffneten. Bald stand halb Bern in der Pizzabäckerei und war begeistert vom neuen Italiener.

Text: Belinda Juhasz, Fotos: Aniela Lea Schafroth

Der Italiener ist wieder neu. Oder besser gesagt, das DaRina hat sich neu erfunden. In einer alten Druckerei am Eigerplatz von Bern hat Sohn Arnaldo Mettimano seinen Traum verwirklicht und mit vereinten Kräften die Genuss-Piazza geschaffen. Hier ist seit der Eröffnung vor zehn Monaten ganz schön was los. Warum es so gut läuft? «Die Genuss-Piazza DaRina ist kein kopiertes Konzept. Das DaRina erzählt seine Geschichte, hier ist man 'una parte della famiglia'. Hier ist es schon mal laut, es wird gelacht und gestikuliert, wie es bei Italienern halt so ist. Vor allem aber wird man hier 'ricevuto con il cuore', betont Gastgeber Arnaldo Mettimano mit sichtlichem Stolz.

Vom Tellerwäscher zum Capo

Arnaldo Mettimano ist ein richtiger Selfmader. Als ausgebildeter Heizungsmonteur arbeitete er während 14 Jahren auf dem Bau – bis es ihn nach Italien zog. Als Tellerwäscher startete er in den Abruzzen seine Karriere, und als Koch kam er zurück in die Schweiz. Im Jahr 2004 eröffnete er in Bern die Osteria La Luna Rossa. Er kochte so gut, dass ihn die Schweizer Illustrierte unter die zehn besten Italiener des Landes einreichte. Doch Gastgeber Arnaldo Mettimano sehnte sich nach etwas Einfacherem. Er schloss die Türen der Osteria La Luna Rossa, leitete die Mensa der Wirtschafts- und Kaderschule KV Bern und verwöhnte als Caterer viele Gäste im kleinen Rahmen.

Gastronomie



In der Vinoteca des DaRina finden sich wahre Schätze an Weinen, vor allem aus den Abruzzen. Hier geniessen die Gäste das «Menu Degustazione», welches Arnaldo Mettimano mit viel italienischer Leidenschaft zubereitet.

2015 packte er die Chance und mietete die Lokalitäten der alten Druckerei und der Papeterie am Eigerplatz, gleich neben dem Restaurant seiner Eltern. Zusammen mit ein paar Freunden verwandelte er die alte Papeterie in eine Vinoteca. Er bestückte sie mit den besten Weinen und erlesenen Spezialitäten aus den Abruzzen. Die Vinoteca bietet Platz für 20 Personen. Was auf den Teller kommt, entscheidet Gastgeber und Küchenchef Arnaldo Mettimano selbst – der Gast lässt sich überraschen. Zum «Menu Degustazione» serviert er seine Lieblingsweine – wahre Schätze von kleinen Produzenten, die er alle persönlich kennt.

Vom fast geplatzen Traum

Während die Vinoteca immer mehr Stammgäste begrüssen konnte, musste der Umbau der alten Druckerei warten. Ganze fünf Jahre bezahlte Arnaldo Mettimano die Miete, bis der Eigentümer ihm plötzlich grünes Licht für die Sanierung gab. Er forderte zugleich auch ein enges Zeitfenster für den Umbau. Woher aber so schnell so viel Geld hernehmen? Verzweifelt sass Arnaldo auf der Piazza vor seiner Vinoteca. Den Kopf in den Händen vergraben, sah er seinen Traum platzen, als sich sein Freund Iwan Hauck zu ihm gesellte. Er hörte sich das Problem kurz an, zückte sein Telefon und stellte noch am selben Tag einen Bautrup und die Finanzierung zusammen. Die nächsten vier Monate sah man die Beiden fast jeden Tag zusammen. Sie planten, legten beim Umbau selbst Hand an, organisierten, richteten ein und eröffneten im Juni 2018 die «Genuss-Piazza DaRina».

Das Konzept ist offen und verwinkelt. Auf vier verschiedenen Ebenen findet jeder Gast seinen Lieblingsplatz. Das DaRina ist italienisch durch und durch. In der Küche hat Arnaldo Mettimanos Ex-Frau Silvana Amato das Sagen. Die ganze Küchen- und Servicecrew – ausnahmslos Italiener. «Inzwischen bin ich stolz, dass wir das einzige Restaurant in Bern sind, das sich nicht nur 'Italiener' nennt, sondern auch ausschliesslich Italiener angestellt hat», schmunzelt der Gastro-Unternehmer. Mit der Genuss-Piazza haben Arnaldo, Iwan und Silvana



grosse Pläne: Sie wollen Kitchen-Battles, Kochkurse für Kinder sowie Kultur- und Konzert-Events veranstalten. Vor allem aber wollen sie eines: Genuss-Spuren hinterlassen. Nicht nur mit ehrlicher, italienischer Küche. Sondern auch mit dem eigenen Kaffee und Rum von Iwan Hauck. Oder noch exquisiter: Mit den eigenen Zigarren von Iwans Zigarrenmanufaktur in der Dominikanischen Republik. Freunde des DaRina kommen in der speziell dafür eingerichteten Lounge in den Genuss von handgerollten La Fuente Zigarren.

Genuss, der ins Auge springt

Das DaRina ist aber (wie in alten Zeiten) noch immer auch eine Take-Away-Pizzeria. Tritt man in die Genuss-



Lichtdurchlässig ist die Genuss-Piazza. Wählt man den richtigen Platz aus, kann man das Geschehen im Restaurant und Take-away beobachten. Und es läuft viel, im DaRina!

Aficionados genießen eine La Fuente Zigarre aus der eigenen Manufaktur von Iwan Hauck in der speziell dafür eingerichteten Lounge (www.la-fuente.ch).



Piazza ein, duftet es nicht nur fein, die Gerichte springen einem direkt ins Auge. Die Speisen im DaRina sind gleich beim Eingang optimal präsentiert und inszeniert. Dafür sorgen die Präsentations- und Verkaufsvitrinen der Beer Grill AG in Villmergen.

Die Culinario Easy Duplex hat Küchenchefin Silvana Amato heute mit gebratenen Kartoffeln, Spinat, Fisch und verschiedener Pasta bestückt. Die untere Etage der Culinario Easy bietet Platz für vier GN-Schalen. Jede Einheit lässt sich mit Licht, Wärme und Feuchtigkeit separat steuern. So erhält jedes Gericht die optimale Behandlung. Sogar eine Eiswanne lässt sich in die Culinario Easy integrieren. Frühstücks- und Aperokreationen sehen darin einladend aus. Auf der oberen

Gastronomie



Sie haben im DaRina das Sagen: Silvana Amato, flankiert von Arnaldo Mettimano und Iwan Hauck (rechts) beim Eingang zum Take-Away-Bereich.



Etage, die speziell auf die Wünsche von Arnaldo Mettimano gefertigt wurde, findet der Gast des DaRina jeden Mittag eine Auswahl an verschiedenen Piadine.

I Dolci – cool inszeniert

Pietro, der eigentlich im Service arbeiten sollte, hat sein wahres Talent in der hauseigenen Pasticceria entdeckt. Hier kreiert er mit unglaublicher Kreativität Desserts, die in der Culinario Arctis-Vitrine der Beer Grill AG ihren Auftritt erhalten. Die umluftgekühlte Präsentations- und Verkaufsvitrine sorgt zuverlässig für bestes Kälteklima, die LED-Leuchten setzen die Dolci perfekt in Szene. Die Culinario Arctis funktioniert mit autonomer Kühlung, sie lässt sich aber auch an einer zentralen Kühlung anschliessen. «Die beiden Vitrinen sind wirklich ein Segen für unseren Betrieb. Ich kann sie für alles einsetzen, sie lassen sich rasch und flexibel umrüsten. Für uns sehr hilfreich sind sowohl die einfache Bedienung als auch die einfache Reinigung», lobt Küchenchefin Silvana Amato die Vitrinen der Beer Grill AG. Markus Conrad, Leiter Verkauf und Marketing bei der Beer Grill AG, weist auf einen weiteren Vorteil der Vitrinen hin: «Ich darf mit ruhigem Gewissen sagen, dass wir mit unseren Geräten die Nummer 1 sind, wenn es um Energieeffizienz geht.»



Der Turbo im Hintergrund

Was vorne wunderbar präsentiert und inszeniert ist, wird im Hintergrund in einem «TurboChef i5 Touch» zubereitet. Das ist nicht etwa der Kosenamen des Kochs. So heisst der Highspeed Ofen, der die meisten Gerichte im DaRina innert weniger Minuten zubereitet. Die Küche ist relativ klein: Hier will Silvana Amato mit ihrem Team möglichst viel möglichst schnell mit möglichst wenigen Geräten produzieren und zubereiten. Alles soll innert kurzer Zeit A la Minute servierbereit sein. Für den «TurboChef i5 Touch» kein Problem. Die Lasagne ist in 4,5 Minuten genussfertig. Die Bratkartoffeln innert sechs Minuten goldbraun gebacken. Das Highlight und der Renner bei den Gästen ist das Tomahawk-

Steak. Das 1,3 Kilogramm schwere Stück Fleisch am Knochen ist in neun Minuten perfekt «medium rare» gebraten. «Für ausgezeichnetes Essen braucht es nicht nur einen guten Koch, sondern auch gute Geräte», betont Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte bei der Beer Grill AG. Bestückt wird der Ofen mit 1/1 GN-Schalen und bietet Platz auch für grosse Mengen. Heissluftdüsen bringen die Hitze gezielt auf die Lebensmittel. Der Ofen ist sehr einfach zu bedienen: Alle Gerichte sind programmiert und hinterlegt. Ganze 200 Rezepte fasst die Speicherkapazität der Software. Der Betrieb des Ofens funktioniert ohne Abzugshaube, das cloud-basierte



Kunstwerke, fast zu schade zum Essen: Die Dolci in der Genuss-Piazza sind eine Augenweide und werden täglich frisch in der hauseigenen Pasticceria hergestellt.

Gerichte perfekt inszeniert: Die Culinario Easy Duplex hat an der Rückwand einen Spiegel, der die Speisen noch besser in Szene setzt. Alle Vitrinen sind mit einem Spuckschutz versehen.

Jean-Rodolphe Hofstetter, Gebietsleiter Mitte der Beer Grill AG, erklärt Arnaldo Mettimano vom DaRina die separat programmierbaren Zonen.



Wi-Fi ermöglicht separates Menu-Management und Datenanalyse. «Hier sind wahre Enthusiasten am Werk, die probieren wirklich alles auf dem Gerät aus. Somit werde ich ganz schön gefordert», lacht Jean-Rodolphe Hofstetter.

Vertrauensvolle Partnerschaft

Entdeckt hat Arnaldo Mettimano die Beer Grill AG in der Migros und war begeistert von der Qualität der Produkte. Er besuchte schliesslich die Gastro-Messe in Mailand, liess sich von Jean-Rodolphe Hofstetter die Verkaufsvitrinen zeigen und sich vom «TurboChef i5 Touch»



Der «TurboChef i5 Touch» ist unglaublich einfach in der Bedienung. Bis zu 200 Rezepte können hinterlegt und per Knopfdruck abgerufen werden.



Der «TurboChef i5 Touch» schafft Gerichte innert kürzester Zeit: Rohe Lasagne rein, nach 4,5 Minuten «en croûte» gebacken raus. Das Tomahawk-Steak ist nach neun Minuten perfekt «medium rare» gebraten. Das zarte Stück Fleisch ist bei den Gästen sehr beliebt.

begeistern. «Ich dachte zuerst, dass ich mir die Produkte von Beer Grill nicht leisten kann. Aber sie zeichnen sich durch ein ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis aus, die Top-Qualität hat sich schon lange ausgezahlt», ist Gastro-Unternehmer Arnaldo Mettimano überzeugt. Auch Verkaufs- und Marketingleiter Markus Conrad von der Beer Grill AG bestätigt gegenüber GOURMET: «Wir sind sehr kostenbewusst. Zudem können wir jeden Bereich abdecken – von der Highend-Ausstattung bis zum kleineren Konzept wie hier im DaRina. Schliesslich lautet unser Credo: Geht nicht, gibt's nicht. Wir machen für unsere Kunden alles möglich.»

Ein eingespieltes Team (vorne von v.l.n.r.): Silvana Amato, Iwan Hauck und Arnaldo Mettimano von der Genuss-Piazza DaRina pflegen eine vertrauensvolle Partnerschaft mit Jean-Rodolphe Hofstetter und Markus Conrad von der Beer Grill AG (hinten von v.l.n.r.).



Food perfectly presented **BEER** 

«Seit bald 100 Jahren gehört Beer Grill zu den führenden Herstellern und Anbietern von elektrothermischen Geräten für die Speisezubereitung und -präsentation in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Als familiengeführtes Unternehmen legen wir grossen Wert auf Qualität und Innovation. Dies zeichnet unsere Produkte aus:

- ▶ Geringer Energieverbrauch
- ▶ Reduktion des FoodWaste dank klimagerechter Behandlung der Speisen
- ▶ Einfachstes Handling und unkomplizierte Reinigung der Geräte
- ▶ Erfüllung der HACCP-Normen
- ▶ Verwendung von recycelbaren Materialien

Individuelle Designs und kundengerechte Lösungen bieten wir bereits in kleinsten Stückzahlen und zu einem Top-Preis/Leistungsverhältnis an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.»

Mehr zum Thema

Genuss-Piazza DaRina
Eigerplatz 10, 3007 Bern, Tel. 031 372 41 61
info@darina.ch, www.darina.ch

Beer Grill AG,
Allmendstrasse 7, 5612 Villmergen, Tel. 056 618 78 00
info@beergrill.com, www.beergrill.com