

FRISCHER WIND IM RESTAURANT SWISS BLACK ANGUS GRILL

Das Restaurant Swiss Black Angus Grill wurde auf die Saison 2022/23 hin sanft renoviert und verwöhnt die Gäste in gemütlichem Ambiente mit hochwertigen und nachhaltigen Fleischspezialitäten. Neu wird das Lokal von Betriebsleiterin Claudia Brawand geführt, die mit einer grossen Portion Leidenschaft ans Werk geht.



Text: Danielle Hausmann
Fotos: Reto Fiechter

Beim Rundgang mit Claudia Brawand durch das Restaurant Swiss Black Angus Grill in der PostFinance Arena wird klar: Hier ist jemand mit viel Herzblut bei der Sache. Die einnehmende 41-Jährige hat ihre Stelle zeitgleich mit der neuen Eishockeysaison begonnen – der Saisonauftakt des SC Bern gegen den EV Zug am 16. September war auch gleich ihr erster Arbeitstag. Entsprechend anspruchsvoll war die Premiere, wobei Stress dem Gastronomie-Vollblutprofil nichts anhaben kann. Schliesslich hat sie zuvor während 15 Jahren zusammen mit ihrem Mann, Bruno Brawand, welcher nun ebenfalls für die Sportgastro AG tätig ist, das Alpinhotel Bort in Grindelwald geleitet. Das 40-Prozent-Pensum bei der Sportgastro AG hat Claudia Brawand bewusst gesucht, um nach vielen Jahren im eigenen Betrieb wieder mehr Zeit für die Familie zu haben.

Von der Skipiste ins Eishockeystation

Welche Parallelen gibt es zwischen der Tätigkeit in einer Wintersport-Destination und einem Eisstadion? «Es gibt tatsächlich eher Ähnlichkeiten als Unterschiede – die Gäste besuchen das



Neues Mobiliar und ein neuer Fussboden machen das Swiss Black Angus Grill zu einem heimeligen und warmen Ort.

Restaurant Swiss Black Angus Grill ebenso wie ein Ski-Restaurant für einen kurzen, intensiven Zeitraum und die Betriebsgrösse ist ungefähr die gleiche.» Entsprechend wohl fühlt sich Claudia Brawand am neuen Ort. «Anders ist, dass wir im Restaurant Swiss Black Angus Grill aktuell mit vielen Aushilfen ar-

beiten und teilweise bei jedem Spiel neu anfangen müssen. Das ist insbesondere dem Fachkräftemangel geschuldet, mit dem die ganze Branche aktuell kämpft.» Improvisieren liegt Claudia Brawand im Blut: «Ich liebe es, wenn viel läuft – schliesslich ist dies auch unsere Daseinsberechtigung in der Gastrono-

Nachhaltig Fleisch geniessen

Das Restaurant Swiss Black Angus Grill ist an den Heimspielen des SCB ab 18.00 Uhr geöffnet. Reservationen können (von Inhaberinnen und Inhabern von Sitzplatz-Tickets) via 031 332 56 44 oder restauration@sportgastro.ch (mit dem Vermerk «Swiss Black Angus Grill») getätigt werden.

Alle weiteren Informationen gibt es hier:

www.postfinancearena.ch/de/arena/gastronomie/swissblackangusgrill



Was Sie aufgebaut haben, schützen wir.

Unsere Produkte und Dienstleistungen haben alle ein und dasselbe Ziel: den Rundumschutz Ihres Zuhauses. So profitieren Sie in verschiedensten Bereichen – von Wasser über Erdbeben bis Glasbruch – von einer Extraportion Sicherheit.

 **GVB Privatversicherungen AG**
gvb-privatversicherungen.ch

 **GVB**
Wir versichern Ihr Gebäude.

Die Fakten zum Verkehr der Zukunft.



Sonderangebot:
digital.bernerzeitung.ch

BZ BERNER ZEITUNG

Deine Region ganz gross.



Claudia Brawand verspricht qualitativ hochstehendes Fleisch von lokalen Produzenten.

mie. Und fast nirgendwo erhält man Feedback so direkt wie hier. Es gibt nichts Schöneres, als wenn sich der Gast dank einem gelungenen Essen und netter Bedienung zu einem nächsten Besuch entschliesst.»

Heimeliges Lokal für Fleisch- und SCB-Fans

Nicht nur der Fachkräftemangel, sondern auch Lieferengpässe haben dem Restaurant Swiss Black Angus Grill jüngst zugesetzt: So konnte der während der Sommermonate durchgeführte Umbau nicht ganz pünktlich zum Saisonstart, sondern erst für das zweite Heimspiel vollendet werden. «Das erste Spiel haben wir noch mit dem alten Mobiliar bestritten, alles andere war zeitgerecht fertig», erklärt Claudia Brawand. Und das ist einiges: So herrscht im überarbeiteten Swiss Black Angus Grill dank neuer Böden, Tische und Stühle aus Holz eine heimelige und warme Atmosphäre. Neu installierte Akustikpanels

sorgen für eine weiche Geräuschkulisse. Nach wie vor drücken ein Fleisch-Reifeschrank direkt beim Eingang sowie ein Swiss Black Angus Beef in Lebensgrösse dem Lokal optisch ihren Stempel auf und zeigen, worum sich im Restaurant alles dreht: Fleisch von bester Qualität.

Hochwertige Rind-Spezialitäten im Fokus

Parallel zum Betrieb wurde auch die Speisekarte überarbeitet: «Im Fokus stehen Rind-Spezialitäten wie Tatar, Ribs oder Entrecôte. Dabei werden ausschliesslich BEEF Selection Rinder verwendet, die seit neustem allesamt

Swiss-Black-Angus-zertifiziert sind», so Claudia Brawand. «Das bedeutet: Das Fleisch im Restaurant Swiss Black Angus Grill stammt von den lokalen vier Produzenten, mit denen die Sportgastro AG schon seit zehn Jahren zusammenarbeitet. Damit ist konsequentes Tierwohl, Biodiversität und Nachhaltigkeit gewährleistet.» Alle verwendeten Tiere wachsen in Mutterkuhherden auf und verbringen ihr ganzes Leben auf Graslandschaften in der Schweiz. Zudem kommt – wie in allen Betrieben der Sportgastro AG – auch ausgiebig das «Nose to Tail»-Prinzip zum Zug, was bedeutet, dass von A bis Z alles vom Rind verwendet wird. Flankiert werden die Rind-Spezialitäten von vegetarischen Alternativen und Schweinefleisch-Gerichten.

Gehobener und nachhaltiger Genuss

Auf der Karte sind ausserdem zahlreiche ausgewählte Spirituosen wie Digé-stifs, Malts oder Obstbrände sowie eine grosse Weinauswahl zu finden. «Wir sprechen mit dem Restaurant Swiss Black Angus Grill ein eher gehobenes Publikum an und das spiegelt sich im Getränkeangebot, welches die hochwertigen Fleischgerichte optimal ergänzen soll, entsprechend wider.» Auch sonst ist das Restaurant Swiss Black Angus Grill stark auf Nachhaltigkeit bedacht. «Es sind teilweise Kleinigkeiten, die einen grossen Effekt haben. Unter anderem verwenden wir beispielsweise keine Tischdecken mehr und in der Folge fällt der Wasser- und Energieaufwand fürs Waschen, Tumbeln und Bügeln weg», erläutert Claudia Brawand. Attraktives Ambiente, beste Fleischqualität und gelebte Nachhaltigkeit: das Restaurant Swiss Black Angus Grill in der PostFinance Arena ist definitiv ein kulinarischer, nachhaltiger und heimeliger Hotspot für die Saison 2022/23.

Die weiteren Lokale der PostFinance Arena

Eine Mini-Filiale von The BEEF Burger, eine überarbeitete Snack-Palette und ein aufgefrischter Aussenbereich: In der PostFinance Arena hat sich während der Sommerpause einiges getan. Alle Infos zu den zahlreichen Restaurants und Verpflegungsmöglichkeiten gibt es hier: www.scb.ch/gastronomie