

BZ BERNER ZEITUNG

Ein Stück Italien im Emmental

Burgdorf Im Schaufenster der Schreinerei Werthmüller in Burgdorf ist der Süden eingezogen. In den nächsten drei Monaten verkauft dort die Stiftung Intact selbst gemachte Pasta.



Südländisches Ambiente: Gelbe Wände und antike Verkaufstische verlocken zum Kauf von italienischen Spezialitäten. Bild: Andreas Marbot

«Wir freuen uns am Gestalten und Dekorieren von unserem Schaufenster mit Burgdorfer Unikaten», sagen Corinne und Stefan Liechti-Werthmüller. Und beziehen sich damit auf die aktuelle Umgestaltung des grossformatigen Schaufensters ihrer Schreinerei zu «Pasta di Stefano».

Während der kommenden drei Monate wird auf einer Fläche von 8 mal 4 Metern vielfältige Pasta samt diversen Saucen angeboten – alles frisch zubereitet von der Stiftung Intact in der Küche des Wartsaalcafés Bahnhoftreff Steinhof (BTS). Zur Präsentation der Köstlichkeiten kommen der ausladende Verkaufskorpus der ehemaligen Apotheke Mathys in Kirchbühl sowie eine Vielzahl von Schubladen aus dem Bestand der Bijouterie Stegmann, Burgdorf zu neuen Ehren.

Auf sonnengelben Wänden prangen in Schönschrift Erkenntnisse wie «wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten», und Büschel von grünen Olivenzweigen und roten Peperoncini machen Lust auf Pasta, Vino und Italianità.

Artikel kaufen

Der grosse Küchentisch verlockt mit Mehl, hölzernem Wallholz, alter Waage und chromglänzender Nudelmaschine zum Mischen und Kneten. Die seitliche Türe lädt zum Rundgang durch das liebevoll gestaltete Pastaparadies. Waren, Gewicht und Preise der transparent abgepackten Artikel sind angeschrieben, und wer kaufen will, bezahlt direkt an der Theke. Die Produkte kosten gleich viel wie in allen Intact-Verkaufsstellen.

Vorschläge erwünscht

Soziales Engagement ist für Corinne und Stefan Liechti ein wichtiger Aspekt. Vor drei Jahren gestalteten sie zusammen mit Schülern des Schulungs- und Arbeitszentrum für Behinderte (SAZ) bunte Fische und Korallenriffe in einer Unterwasserwelt. Das aktuelle Schaufenster ist dem Sommer und der Wärme gewidmet und soll für drei Monate Burgdorf in den Süden verlagern und lokale

Ursina Stoll-Flury 05.04.2016

Artikel zum Thema

Die runden Teigfladen läuten ein neues Kapitel ein



Alchenflüh Der ehemalige Bären in Alchenflüh hat seine Pforten wieder geöffnet. Nach dem kurzen Gastspiel von Ahmed al-Nhlawe mit libanesischer Küche bietet die neue Gerantin Fatima el-Kurdi nun italienische Spezialitäten an.

[Mehr...](#)

Lilo Lévy-Moser. 23.03.2016

Neue Pächter der Vinothek setzen auf mediterrane Küche

Thun Die Vinothek am Aarequai bekommt mit Alessio Ciardo und Partnerin Barbara Kolodziejcz neue Pächter. Sie legen den Schwerpunkt, nebst guten Weinen, auf «authentische» italienische Küche. [Mehr...](#)

Nelly Kolb. 29.01.2016

Italienische Küche inmitten Kunst und Kultur

Interlaken Seit Freitag ist in der Kulturgarage das Ristorante Isetta offen. Unkonventionelle italienische Küche steht auf der Karte. [Mehr...](#)

Von Monika Hartig 21.12.2015

Produkte ins beste Licht rücken.

Danach plant das Ehepaar, den Raum jeweils für einen Monat anderen Interessenten unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. «Wir bieten Plattform und Unterstützung für zündende Ideen, die in irgendeiner Weise Bezug zu Burgdorf haben.» Vorschläge seien jederzeit willkommen, sagen sie unisono.

Am Mittwoch, 27. April, findet von 14 bis 16 Uhr eine betreute Pastafabrikation für Kinder in der Küche des Bahnhofs Steinhof (BTS) statt. Unkostenbeitrag 5 Franken inkl. eigene Pasta. Anmeldungen unter: Telefon 034 422 23 85, info@werthmuellerag.ch. (Berner Zeitung)

(Erstellt: 04.04.2016, 21:06 Uhr)