



Die ganze Mannschaft vom FC Sternenberg mit Trainer **Seppu Taffaro** (links aussen) und den Assistenten **Frank Harnisch** und **Theo Kilcher** (ganz rechts), in der Mitte Sponsor **Christian Gfeller** (Inhaber Brasserie Chez Moules Edy)



**Nick Bogdan** (links) und **Romeo Schläfli**



**Nick Streit** (links) und **Raphael Cziraki**

«Im letzten Jahr servierten wir über 13 Tonnen Moules!»



Interview mit **Christian Gfeller**, Inhaber der Brasserie Chez Moules Edy am Bärenplatz in Bern

Warum spezialisierte sich die Brasserie Chez Moules Edy, mehr als 400 Kilometer vom Meer entfernt, ausgerechnet auf Muscheln?

Moules sind unsere Leidenschaft. Inzwischen sind wir was den Einkauf und die Zubereitung von Muscheln betrifft echte Spezialisten, das dürfen wir glaube ich mit Recht behaupten. Auch die Menge, letztes Jahr servierten wir mehr als 13 Tonnen Moules, spricht für uns. Wir gehören zu den führenden Muschelrestaurants der Schweiz.

Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Moules sind ein Naturprodukt und weisen daher Schwankungen in Grösse und Qualität auf. Aufgrund der grossen Erfahrung weiss unser Einkäufer immer genau, wo aktuell die besten Muscheln zu haben sind. Zudem wissen wir, wie man Moules am besten zubereitet. Unsere Art, die Moules zu servieren, trifft offenbar den Geschmack unserer Gäste.

Auf was achten Sie besonders?

Neben der Art, die Muscheln zuzubereiten, ist die Frische der zentrale Punkt. Dank der Spezialisierung und der grossen Menge können wir garantieren, dass unsere Produkte immer frisch sind. Unsere Moules werden täglich, ausser Sonntags, geliefert. Übrigens während des ganzen Jahres. Die alte Weisheit, dass Muscheln hierzulande nur im Winter gut sind, gilt nicht mehr.

Dank moderner Verpackungstechnik kommen die Moules auch im Sommer in perfektem Zustand zu uns an den Bärenplatz.



v.l.: **Christian Gfeller** (Inhaber Brasserie Chez Moules Edy), **Romy Gfeller**, **Finn** und **Frank Harnisch** (Assistent FC Sternenberg)



v.l.: **Yannick Frei**, **Ronin Blatter**, **Finn Harnisch** und **Diaz Guler**



v.l.: **Moritz Albert**, **Sascha Burren**, **Tobias Dussex** und **Elia Kilcher**



**Marco Schlatter** (links) und **Johnson Ravichandran**



**Nik Christeler** (links) und **Alex Neidhard**



v.l.: **Theo Kilcher** (Assistent FC Sternenberg), **Seppu Taffaro** (Trainer FC Sternenberg) und **Frank Harnisch** (Assistent FC Sternenberg)

BRASSERIE CHEZ MOULES EDY

## Moules-Edy spielt jetzt auch Fussball

Die Brasserie Chez Moules Edy am Bärenplatz unterstützt neu die B-Junioren des FC Sternenberg.

Mit der Brasserie Chez Moules Edy am Bärenplatz und den Junioren des FC Sternenberg haben sich zwei starke Teams gefunden. Moules Edy ist der Spezialist für Muscheln weit über Bern hinaus – in diesem Jahr wurden schon mehr als 10 Tonnen Moules serviert, die wegen der täglichen

Lieferung immer frisch sind. Die B-Junioren ihrerseits sind eine top motivierte Mannschaft und spielen stets mit grossem Einsatz. Trotzdem steht für die Jungs auch das Fairplay und der Teamgeist im Vordergrund. Jetzt präsentierten sie bei der Brasserie Moules-Edy am Bärenplatz stolz ihre neuen Leibchen und das neue Vereinslogo. Das anschliessende gemeinsame Nachtessen stand ganz im Zeichen des Teambuildings.

Fotos: Alexandra Schürch, Text: Bärnerbär

MULTIKITCHEN RESTAURANT | 3 KÜCHEN AN EINEM TISCH



**PLATTFORM**

Telefon 031 312 54 00  
www.plattform.be

**NEU AUCH DRAUSSEN**  
Ab sofort auch draussen auf dem Bärenplatz und im Wintergarten

*des Bärns*  
**Bärenplatz**  
uf em

Öffnungszeiten:  
Täglich 11.00 bis 14.30 Uhr / 17.30 bis 23.30 Uhr | Freitag & Samstag bis 24.00 Uhr | Sonntag geschlossen