



# Maki, Sushi, Tempura & Co

Koch, Zauberer, Artist in einer Person: Daniel Fatkhi, neuer Küchenmeister im Restaurant Traishi des Hotels Ambassador

Foto: sg

Japanisches Essen wird nicht nur für den Magen hergerichtet, sondern auch für das Auge. Oft ähneln die Speisen kleinen Kunstwerken. Sie zeichnen sich nicht durch Portionengrösse, sondern durch Vielfalt aus

interne Neuigkeiten zu vermehren: In Berns einzigem Teppan-Yaki-Restaurant kann der Gast aus nächster Nähe miterleben, wie der Küchenchef mit allerhand Kunstgriffen blitzgeschwind japanische Spezialitäten vom Teppan-Grill auf den Teller zaubert.

## Auf Entdeckungsreise

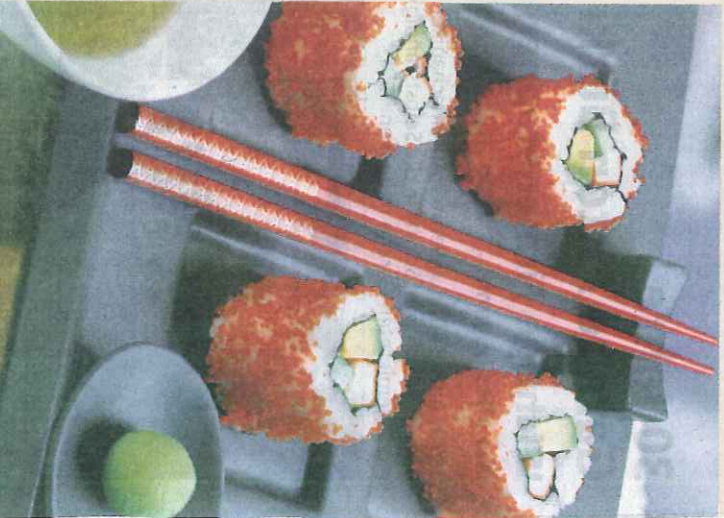
Attraktive Beispiele aus einer Vielzahl von Speisefolgen im Traishi-Restaurant des Hotel Ambassador an der Seftigenstrasse 99 (Telefon 031 370 99 99): Sushi-, Sakura-Menü, Vegetarisches Menü, Tempu-

**Neuer F&B-Manager**  
Zu jeder Japan-Speise gehört eine Schale Suppe, wie auch eine Schale Reis. Der Mythos, man müsse immer mehr als eine Schale Reis essen, da eine Schale eine Portion für Verstorbene sei, lässt sich nicht bekräftigen. Die japanische Küche ist nicht nur gesund weil sehr fettarm, sondern auch sehr vielfältig wie keine andere Küche.

Als neuer Food & Beverage-Manager im Ambassador wirkt ab nächster Woche Tobias Singer (31), gelernter Koch, unter anderem erfolgreich tätig gewesen in der Sonne Scheunenberg.

## Aufakt zur Trüffel-Saison

Für den ruhelosen Direktor Thomas Kübli (38) beginnt jetzt die aktive Trüffel-Suche. Zusammen mit dem Labrador-Hund Nisha ortet der Hotel-Manager in freien Stunden in der näheren Umgebung Berns pro Saison einige 100 Kilo Burgunder-Trüffel. Meister Kübli schwärmt: «Dieser Trüffel – exklusiv in unseren Restaurants zu geniessen – weist ein angenehmes erdiges und feines Aroma mit Nuancen von Honig und Birnen auf.» Und als Neuerung für anfangs Jahr lässt der Direktor durchblicken, dass er in seinem Haus ausschliesslich Schweizer Weine im Angebot führe; ein weitgehend ökologisch begründeter Entschluss.



Ein Sushi-Klassiker im Formenspiel: Ura-Maki mit Surimi



Ernten in Berns Wäldern Burgunder Trüffel (v.l.): Thomas Kübli (Dir.), Nisha (Labrador), Yasuko Sugama Kübli (Zoologin), Benjamin

Reaktionen an: [lokal@bernerbar.ch](mailto:lokal@bernerbar.ch)