

Besseresser

Wilder-Gefühle beim Car-Dinner

Der Landgasthof Rohrmoos in Pohlern funktioniert während des zweiten Shutdown den Parkplatz um. Die Besseresser haben dort im Auto gespeist.

Die Besseresser

Publiziert: 03.02.2021, 14:51



Der leere Gasthof Rohrmoos in Pohlern: Die Beizer lassen sich nicht unterkriegen, ihre Gäste sitzen jetzt draussen im Auto.

Fotos: Die Besseresser

Wie in der SRF-Krimiserie Wilder fühlen sich die Besseresserinnen auf der Fahrt ins Restaurant Rohrmoos in Pohlern am Fusse der Stockhornkette. Wir fahren durch die regnerische Nacht, die noch dunkler ist als üblich. Im Normalfall leuchtet in praktisch jedem Dorf das einladende Schild eines Gasthofs, doch im zweiten Shutdown sind auch diese dunkel. Nach finsternen Wäldchen, schwarzen Dörfchen und kurvigen Kurven entlang der Landstrasse zwischen Bern und Thun sorgt die Rohrmoos-Tafel für Erleichterung.

Wir sind angelangt bei unserem Abenteuer: einem Car-Dinner. Sofort werden wir eingewiesen, parkieren das Auto und erkennen weitere Gäste schemenhaft in ihren Fahrzeugen. Das Praktische hat uns im Vorfeld Sorgen gemacht: Kommt einem beim Essen nicht das Steuerrad in die Quere? Wie schaffen wir es, nicht zu kleckern? Wo stellt man das Weinglas hin? Abenteuerlustigere Mitmenschen haben ihren Camper aus der Garage geholt, um bequem essen zu können. Andere mit kleinen Autos haben sich nach hinten gesetzt, wo kein Lenkrad Platz wegnimmt.



Für einmal geht es in Ordnung, auf einem Parkplatz im Auto zu sitzen.

Allen Gästen wird ein eigens dafür konstruiertes Holzkonstrukt geliefert. Darin sind Löcher enthalten, um die Gläser reinzuhängen. Das Glas Prosecco (9.50 Fr.) zeigt: Es funktioniert. Dieses sollte für die Chauffeuse die einzige Einheit Alkohol bleiben, damit der dunkle Weg nach Hause nicht auch noch gefährlich wurde.



Das Regenprasseln auf dem Dach sorgt für Stimmung beim Apéro.

Während wir uns einrichten, trommelt der Regen stetig auf unser Dach. Das Rohrmoos-Personal marschiert im Stehschritt unbeirrt vom Gasthof zum Parkplatz. Um nicht noch lange Bestellungen aufnehmen zu müssen, gibt es ein Menü (62 Franken). Vegetarier müssen sich anmelden. Brot, Butter und Besteck haben Platz auf dem Tischchen, schon prekär wird es bei der Flasche Mineralwasser (8 Fr.), die wir pragmatisch zwischen uns ins Fach legen.



Der erste Gang: Wintersalat mit Rohschinken, Pilzen und Sauerklee-Wurzel.

Als Vorspeise bekommen wir einen Salat mit Bittersalaten, die nicht gerade mundgerecht, dafür aber sehr frisch sind. Garniert ist das Ganze mit Nüsslisalat, Champignons, Rohschinken und einem unbekanntem Gemüse: Sauerklee-Wurzel, ☞ die bei der einen Besseresserin für Überraschung sorgt, bei der anderen für Langeweile. Die Sauce wird separat gebracht und ist für unseren Geschmack zu dickflüssig.

Ist der Gang fertig gegessen, so reicht man das Geschirr durch die heruntergelassene Scheibe zurück ans Personal. Bis wir eingespielt sind, dauert das ein Weilchen. Die Besseresserin bereut, dass sie nicht gleich bei der Ankunft auf die Toilette gegangen ist, denn sitzt man erst mal mit diesem Tischchen, ist der WC-Gang etwas umständlich. Auch weil es dermassen giesst, dass man auch noch eine Jacke anziehen muss.

Drinne im Lokal bietet sich ein trauriges Bild, alle Stühle sind auf die Tische gestellt. Und wiederum kommen Emotionen wie bei Wilder hoch: Die Lampen

draussen werfen Schatten an den Decken, fehlt nur noch der Polizist Kägi ☞, der ins Säali tritt.



Gespentische Ruhe, die nur dem Wilder-Polizisten Kägi gefallen könnte.

Zwischen Vorspeise und Hauptgang gibt es eine längere Pause, bei der wir Sinn und Zweck des Car-Dinners diskutieren. Die Begleiterin findet, dass Restaurants im Lockdown nicht «gehauen oder gestochen» etwas bieten müssen. Und das Personal tut ihr leid, weil es mittlerweile ziemlich durchnässt ist. Aber die Begeisterung der Servicedamen verflüchtigt sich auch im Verlauf des Abends nicht, also ist das Car-Dinner wohl nicht nur eine «Furzidee» des Chefs.



Der zweite Gang: Eglifilet mit Bramata.

Im Hauptgang essen wir Eglifilet aus dem Oberland mit Mandelblättchen, dazu Bramata mit getrockneten Tomaten. Der Mais ist leider sehr ölig, deshalb, aber auch wegen der grosszügigen Portionen schaffen beide Besseresserinnen nicht auszuessen. Und mit der Aussicht aufs Dessert lassen wir es sowieso besser sein.



Dritter Gang: Bündner Nusstorte und Semifreddo.

Dieses wird deutlich schneller geliefert als der Hauptgang. Das ist uns recht, denn langsam wird es im Auto kalt, und die Sitze sind eindeutig nicht für ein Car-Dinner konstruiert. Wir vergessen das gleich, als der Nusskuchen vor uns steht. Dazu gibt es Semifreddo und Rahm mit Schokolade in Form einer Musiknote. Der Nusskuchen kann – wenn man ihn als Souvenir aus dem Graubünden mit nach Hause nimmt – ranzige Nüsse enthalten. Das ist hier nicht der Fall, weil er schön frisch ist.

Die Desserts allerdings hätten wir teilen können. Auch mit dem Wilder-Polizisten Kägi, dann würde der auch mal ein bisschen Fleisch auf die Rippen bekommen. Wir nehmen nicht nur den Nusskuchen mit nach Hause, sondern auch eine lustige Erinnerung an diesen Abend. Wiederholen tun die Besseresser das nicht, aber es ist eine willkommene Abwechslung in den sonst ziemlich absehbaren Abendessen.

Landgasthof Rohrmoos, Pohlern, Tel. 033 356 24 34 gastgeberbeyeler.ch

Die Quittung



[▼ Infos einblenden](#)

Publiziert: 03.02.2021, 14:51

3 Kommentare

Bitte anmelden, um zu kommentieren

Pia Lamprian

05.02.2021

Ich kann mich den Kommentaren von Anja Künzler und Hannes Zaugg nur anschliessen.

Seit vielen Jahren haben wir den Luxus im Rohrmoos hervorragendes Essen und einen zuvorkommenden Service geniessen zu dürfen. Herzlichen Dank an die Familie Beyeler und ihr Team, für uns ein Glück so eine gute Adresse in der Nähe zu haben. Morgen Samstag gehen wir zum wiederholten Mal zum Car-Dinner und wir wissen, uns erwartet erneut ein Gaumenschmaus.

Wir wohnen in der Nähe des Restaurants und sehen jeweils wie gut gefüllt der Parkplatz ist, also es zeigt die Qualität stimmt.

In diesen schwierigen Zeiten ist es wichtig innovative Gastgeber zu unterstützen und so das

[Alle Kommentare anzeigen ▼](#)

MEHR ZUM THEMA

Abo **Besseresser**

Abo **Die Besseresser**

Abo **Bessere!**

Ein Blitzbesuch in China

Seit knapp einem Jahr gibt es an der Speichergasse in Bern handgemachte chinesische Nudeln. Derzeit zwar nur per Kurier oder Take-away, aber trotzdem lohnenswert.

20.01.2021

Mit 17 Punkten ins neue Jahr

Für Silvester holten die BZ-Testesser bei Markus Arnold, dem besten Koch in der Stadt Bern, einen Viergänger ab. Fazit: erstaunlich preiswert, wahnsinnig gut.

06.01.2021

Das Landt und holts

Seit Beginn der liefert das Landt Menüs auch na
23.12.2020

BZ

[Startseite](#)

[E-Paper](#)

[Newsletter](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Kontakt](#)

[Abo abschliessen](#)

Alle Online-Medien von Tamedia

© 2021 Tamedia AG. All Rights Reserved