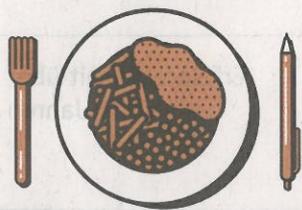


Aufgetischt

# Essen, wo andere arbeiten



**Effinger Kaffeebar, Bern** Ob man sich als Journalist, der lieber Deutsch als Java oder C spricht, überhaupt in den Effinger trauen darf? Immerhin ist der Effinger ja nicht einfach nur eine Kaffeebar, sondern ein Co-Working-Space – ein Ort also, wo sich junge IT-Cracks und Kreative treffen, um gemeinsam die Googles, Amazons und Instagrams der Zukunft zu entwickeln. Nur um auf Nummer sicher zu gehen, lassen wir uns heute von einem Informatiker begleiten. Sollte der Witz Menschen: Die einen verstehen binär, die anderen nicht», würde also wenigstens einer von uns beiden lachen.

Die Sorgen waren allerdings umsonst: An diesem Mittag tummeln sich keineswegs nur Webdesignerinnen und Codier-

Nerds in der Kaffeebar. Im Gegenteil: Das Publikum ist bunt gemischt, von älteren Damen bei Kaffee und Kuchen bis zur jungen Familie, die es sich auf dem Sofa neben der Kinderecke bequem gemacht hat. Das Lokal ist gut besucht, trotzdem herrscht eine angenehm entspannte Stimmung. Wir setzen uns zu anderen Gästen an den grossen Tisch in der Mitte des Raums. Das Interieur kommt ohne viel Schnickschnack aus: eine Bar, Holzstühle, schwarze Bistrostühle, ein paar Pflanzen. Ebenso funktional wie das Interieur ist das Angebot an Speisen. Es beschränkt sich auf Apérohäppchen, Quiche, Salat und Backwaren. Umso ausgefallener dagegen das Sortiment an Softdrinks. Da gibt es etwa Quittenschorle, scharfes Chili-Ginger-Beer, Minztee mit Kiwi und Limette und Limonade mit Rosenessenz. Der Testesser bestellt eine Limo mit Birne und Rosmarin (Fr. 5.-), sein Begleiter ein Weissbier der Stralsunder Brauerei Störtebeker (Fr. 7.50). Gegen den Hunger starten wir mit einem mediterranen Apéroplättchen (Fr. 22.-).

Wobei Plättchen eine irreführende Bezeichnung ist. Platte wäre angebrachter. Rohschinken, Chorizo, Oliven, Parmesan,

## Die Rechnung, bitte

**Karte:** Apéroplatten und Quiches, so lässt sich die Karte zusammenfassen. So klein die Auswahl an Speisen, so gross ist das Angebot an ungewöhnlichen Softdrinks.

**Preise:** Quiche mit Salat kostet zwischen 17 und 18.50 Franken. Apéroplättchen gibt es ab 22 Franken. Die ausgefallenen Softdrinks sind ab 5 Franken zu haben.

**Kundschaft:** Ein sympathisches Gemisch aus Familien mit kleinen Kindern, älteren Damen und Herren sowie Jungunternehmerinnen und Jungunternehmern.

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 7 bis 23 Uhr, Samstag 9 bis 17 Uhr, Sonntag Ruhetag

**Adresse:** Effinger Kaffeebar, Effingerstrasse 10, 3011 Bern, 031 398 20 20 kaffeebar@effinger.ch, www.effinger.ch/kaffeebar

Weitere Aufgetischt-Folgen auf [aufgetischt.derbund.ch](http://aufgetischt.derbund.ch)

Feta und in der Mitte ein Schälchen Olivenöl, alles in grosszügiger Menge. Geschmacklich überzeugen vor allem die saftigen Oliven und der scharf marinierte Feta – und das dazu servierte frische Brot. Parmesan und Rohschinken dürften dagegen etwas reifer sein.

Nach dem Apéro ist der Testesser in der Zwickmühle: Eigentlich satt, verpflichtet ihn das Berufsethos dazu, noch eine Quiche zu probieren, schliesslich sind die Kuchen so etwas wie das Signature Dish der Kaffeebar. Dem Berufsstolz nachgebend, bestellt er noch eine Apfel-Curry-Quiche. Aber bitte ohne den Salat – was einen Preisnachlass von 3 Franken zur Folge hat. Und schwups, steht die Quiche auch schon auf dem Tisch. Der Teig schmeckt schön butterig. Auch das Zusammenspiel aus Frucht und Curry gefällt. Schade nur, dass das Ganze mit Käse überbacken wurde. Dieser zusätzliche Geschmack harmoniert nicht wirklich mit dem Rest.

**Mischa Stünzi**