

# Heiss auf heissen Stein

**Blick am Abend macht Sie Gault-Millau-tauglich!**

→ **GASTRO-KNIGGE**

**Spaghetti**

Ob Sie Spaghetti nur mit Gabel oder mit Gabel und Löffel essen, spielt eigentlich keine grosse Rolle. Auf gar keinen Fall aber dürfen Sie die Spaghetti schlürfen. Rollen Sie die langen Nudeln so auf die Gabel, dass ein mundgerechtes Paket entsteht.

**Schön bescheiden bleiben**

Kommt es in der Runde zum Gespräch über Ihre berufliche Karriere, sollten Sie mit dem Ausplaudern Ihrer Erfolge zurückhaltend sein. Arroganz und Selbstverherrlichung kommen nie gut an und bringen oft Neider mit sich.

→ **GASTRO-LEXIKON**

**Marzipan**

Die beliebte Süssigkeit besteht hauptsächlich aus gemahlten Mandeln und reichlich Zucker. Je grösser der Mandelanteil, desto besser die Qualität des Marzipans. Lübecker Marzipan zählt mit 70 Prozent Mandelmasse und 30 Prozent Zucker zu den Besten. [www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

**Smoothie**

Ein Smoothie besteht zu hundert Prozent aus pürierten Früchten - und nicht nur aus dem Saft derselben. «Smooth» ist englisch und bedeutet «cremig», was auf die dickflüssige Konsistenz von Smoothies verweist.

**Typ Quartierbeiz**  
Das Restaurant  
Il Profeta.



**GASTRO** → So unscheinbar es von aussen aussieht, so hervorragend ist man im Restaurant Il Profeta.

markus.ehinger  
@ringier.ch

**A**uf der Winkelriedstrasse im Berner Nordquartier brausen täglich Tausende Autos Richtung Stadt oder Autobahn. Was links und rechts der Strasse liegt, fällt kaum auf. Das italienische Restaurant Il Profeta, vis-à-vis der Markus-Kirche, ist denn auch ziemlich unscheinbar. Doch wer einmal dort isst, wird zum Wiederholungstäter.

**Zugegeben: Das Ambiente entspricht eher dem Typ Quartierbeiz** als dem eines Gourmettempels. Oscar Wilde schrieb im «Das Bildnis des Dorian Gray», dass das wahre Geheimnis der Welt im Sichtbaren und nicht im Unsichtbaren liege. Da müssen wir dem Herrn Wilde widersprechen. Das Interieur des Restaurants ist nicht spektakulär, dafür das «Innere», also die Speisen, umso mehr.

«Im Restaurant Il Profeta musst du unbedingt

etwas vom heissen Stein essen», empfahl mir eine italienische Kollegin. **So lassen wir also die italienischen Spezialitäten, die uns auch reizen würden, beiseite.** Keine Lasagne al Forno, keine Spaghetti Bolognese und auch keine Pizza Frutti di Mare, sondern Ross-Filet und Rinds-Filet – eben vom heissen Stein.

Doch zuerst bindet uns die freundliche Servierdame weisse Riesenservietten-Gilets um, sodass unsere Kleider vor Spritzern geschützt sind. Und dann steht plötzlich der Chef an unserem Tisch, «bewaffnet» mit einem Fotoapparat. **«Bitte lächeln für ein Foto»**, sagt Daniele Gariuolo. «Wir fotografieren alle Gäste, die vom heissen Stein essen und veröffentlichten die Bilder auf unserer Website», erklärt Gariuolo den Grund für das

überraschende Foto-Shooting. Natürlich fotografiere er niemanden, der das nicht will. Doch wir posieren gerne für seine Kamera.

Endlich ist es so weit: Das ersehnte Essen wird uns serviert. Die Pommes frites befinden sich auf einem Holzbrett und das Fleisch auf einem – wie es der Name des Gerichts sagt – heissen Stein. **Es brutzelt, zischt und spritzt.**

Jetzt wissen wir auch, weshalb uns die Dame zuvor solch grosse Servietten umgebunden hat. Sowohl das Ross-Filet als auch das Rinds-Filet sind ein Gedicht. Und die Sauce ist einfach nur köstlich. «Ein Familiengeheimnis», sagt der Chef.

Zum Schluss steht fest: Wir kommen nicht erst im Sommer wieder, wenn die schöne und grosse Gartenterrasse nach draussen lockt. ●

**Es brutzelt, zischt und spritzt.**

**Restaurant Il Profeta**

Winkelriedstrasse 56  
3014 Bern  
Tel. 031 331 73 93

**Vorspeisen:** Grüner Salat, 6.50 Franken.

**Hauptgang:** Ross-Filet mit Pommes frites, 39.50 Fr.; Rinds-Filet mit Pommes frites, 45.50 Fr.

**Dessert:** Bella Italia-Coupe, 9.50 Fr.; Caramelio-Coupe, 9.50 Fr.

**Espresso:** 3.80 Fr.

**Wir haben bezahlt:** Für zwei Personen **118.30 Fr.**

**Essen:** [Icon: 5 plates]

**Ambiente:** [Icon: 3 eyes]

**Service:** [Icon: 3 glasses]

**Gäste:** [Icon: 4 people]

**Familienunternehmen**  
Seit 20 Jahren führt die Familie Gariuolo das Il Profeta. Das Ristorante des Onkels in Rom heisst auch Il Profeta und jenes des Cousins in Florenz ebenfalls. Bilder und Informationen findet man auf [www.ilprofeta.ch](http://www.ilprofeta.ch). Zum Abschluss des Essens empfehlen wir den schwarzen Haus-Grappa mit eingelegter Traube.