

An Güete, Frau Bundesrätin!

TEXT: THOMAS WÄLTI BILDER: RESTAURANT MONT LIBAN

Im Restaurant Mont Liban in Bern fühlen sich Gäste ein bisschen wie im Orient. Betreiber Ayad «Eddy» Sabbagh sorgt mit «Mezze 1001 Nacht» für ein Geschmackserlebnis. 80 Prozent der Gäste sind Frauen.

Auch eine Bundesrätin hat mal Hunger! Weil ihr Magen knurrte, besuchte die frühere Verteidigungsministerin Viola Amherd einst mitsamt Entourage das Restaurant Mont Liban. Das Lokal befindet sich im Berner Breitenrainquartier, einen Katzensprung vom Kasernenareal entfernt. Der prominente Gast genoss vegetarische Mezze, wie die kleinen Vorspeisen aus dem Nahen Osten heissen. Sie werden normalerweise in Schälchen serviert, dazu gibts Fladenbrot. Betreiber Ayad Sabbagh (51), der fast überall «Eddy» genannt wird, war sich nicht ganz sicher, ob er nun tatsächlich die Magistratin bediente.

Am Schluss fragte er sie, ob ihr die orientalischen Gerichte gemundet hätten. «Äs isch güet gsii», schwärmte Viola Amherd in ihrem Walliser Dialekt und überreichte ihm ihre Visitenkarte. Dieser kulinarische Ausflug mit dem hohen Besuch muss unbedingt festgehalten werden, dachte sich Eddy. Seitdem prangt das Foto über dem Tresen – eine nachhaltigere Publikumswirkung kann man sich kaum vorstellen.

Höchste Zeit, diesem schmucken Restaurant mit 70 Plätzen und kleiner Terrasse einen Besuch abzustatten. Das Ambiente ist stilvoll. Mosaikbilder in warmen Farben hängen an der Wand, Tischleuchten aus Metall mit filigranen Mustern und Rosengestecke setzen orientalische Akzente, in der Ecke steht eine Shisha. Im Hintergrund ist dezent arabische Begleitmusik zu hören. Der Blick auf die Menükarte lässt dem Gast das Wasser im Mund zusammenlaufen: «Mezze 1001 Nacht» heisst die Überschrift. Die Auswahl an kalten und warmen Gerichten

ist reichhaltig: Hummus (Kichererbsenpüree, siehe Rezept), Falafel (frittierte Kugeln aus Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen) und Taboulé (Salat aus Couscous, Tomaten, Gurken und Pfefferminze) sind drei Klassiker aus der arabischen Küche. Grillspezialitäten wie Lammstücke, gehacktes Rind und mariniertes Poulet werden mit Batata Harra (scharfen Kartoffeln aus dem Ofen) und grilliertem Gemüse angereichert und nach traditionellen Familienrezepten zubereitet.

Authentische Küche. «Ich möchte nicht, dass die Gäste hier nur satt werden, nein, ich will ihnen ein kulinarisches Erlebnis bieten. Das «Mont Liban» hat die Mission, seinen Gästen als authentisches Restaurant ein Stück Libanon ins Herz zu bringen», sagt Eddy. Wie wahr! Die Gastfreundschaft fühlt sich aufrichtig an, der Chef und seine sechs Mitarbeitenden sorgen in der Küche und im Service für höchste Qualität. «Die libanesisische Küche ist die Sprache des Herzens und erzählt Geschichten von Sonne, Erde und Tradition.»

Der schweizerisch-libanesisische Doppelbürger lebt mit seiner Frau Basma (37) und den beiden Töchtern Bana (12) und Lana (11) in Bern. Er ist in der am Mittelmeer liegenden Hauptstadt Beirut aufgewachsen. 1999 verliess der gelernte Liftmonteur und Elektriker seine Heimat. Der Libanon mit seinen markanten Gebirgszügen (Mont Liban) wurde in den 1950er- und 1960er-Jahren aufgrund seines Wohlstandes und der politischen Stabilität als «Schweiz des Orients» bezeichnet. Heute schlagen im Zedernstaat israelische Raketen ein, gleichzeitig hat die Hisbollah-Miliz Staat und Bevölkerung im Würgegriff.

Hummus

Für 4 Personen

- 1 Dose** Kichererbsen (ca. 400 g), abgespült, abgetropft
- 1** Knoblauchzehe
- 1 dl** Olivenöl
- 1 EL** Zitronensaft
- 0,5 TL** Kreuzkümmelpulver
- 0,75 TL** Salz
- wenig** Pfeffer

Zubereitung

Kichererbsen mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer sehr fein pürieren, in ein Schälchen geben.

Tipp: Bei den Kichererbsen Häutchen entfernen, so wird der Hummus besonders fein und cremig.

Beliebtes Buffet. Sein erstes Restaurant eröffnete Eddy 2009 mit dem «Arabesque» in der Berner Altstadt. Zwei Jahre später übernahm er das «Mont Liban» am alten Standort an der Moserstrasse 27. 2020 erhielt er wegen Umbaus die Kündigung. Dank der Unterstützung der Quartierkommission Dialog Nordquartier fand er im Migros-Bau am Breitenrainplatz aber zügig ein neues Lokal. «80 Prozent meiner Gäste sind Frauen», sagt er. Das habe er aufgrund der Reservierungen herausgefunden. «Sie wollen meine Spezialitäten und unsere Kultur ganz offensichtlich kennenlernen.» Das



Der Chef und seine Schälchen. Alle, die Ayad Sabbagh vom «Mont Liban» in Bern kennen, nennen den 51-Jährigen einfach Eddy. Seine Mezze sind weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

wunderbare Essen hat sich rasch herumgesprochen. Stolz erwähnt Eddy auch YB-Fussballer, die schon im Restaurant Mont Liban dinierten. Ab und zu kocht er seine Spezialitäten in der Valiant Lounge im Stadion Wankdorf: «Das libanesische Mezze-Buffer ist sehr beliebt.» Welchen Traum würde er sich gerne noch erfüllen? «Ich würde mich freuen, wenn künftig noch mehr Gäste mein Restaurant besuchen kommen. Aber ich bin mit meinem Leben schon sehr zufrieden. Dafür bin ich dankbar.»

Im «Mont Liban» können Gäste auch guten Wein degustieren. Im Libanon gibt es eine Weinbautradition, die mehrere Tausend Jahre zurückreicht. Der Château Musar steht zum Beispiel auf der Karte. «Er wird aus einheimischen Traubensorten hergestellt und schmeckt nach getrockneten Kirschen und reifen roten Beeren, dazu kommen mediterrane Gewürze und Kräuter sowie erdige Untertöne», sagt Eddy.

Das Restaurant Mont Liban an der Moserstrasse 33 in Bern ist jeweils von Montag bis Mittwoch von 11.30 bis 14.30 Uhr beziehungsweise 17.30 bis 22.30 Uhr, am Donnerstag und Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr sowie am Samstag von 17.30 bis 23 Uhr geöffnet. Am Sonntag ist das Restaurant geschlossen. Ayad «Eddy» Sabbagh bietet auch Take-away-Gerichte an.

→ montliban-bern.ch

In der Serie «Weltküche» blicken wir Köchinnen und Köchen aus aller Welt, die in der Schweiz Spezialitäten aus ihrer Heimat kochen, bei der Arbeit über die Schulter.