

# Herzenswärme und Währschafte

Jetzt, wo die Tage kälter werden, da tut eine warme Speise gut. Dass diese nicht nur Gutbetuchten im Restaurant serviert wird, dafür sorgt die «Spysi» in der Berner Altstadt. Von November bis Palmsonntag gibts im Lokal an der Junkerngasse 30 am Mittag eine währschafte Verpflegung. Bereits vor dem Eingang in der Gasse hängt ein Aushang, der das tagesaktuelle Menü ankündigt. Am Dienstagmittag ist es Rindsgulasch «Stroganoff» mit Polenta.

Die ehemalige «Speiseanstalt» wurde bereits 1877 gegründet – mit dem Ziel, «der hilfsbedürftigen Bevölkerung während der Winterszeit gesunde Nahrung zu vorteilhaftem Preis anzubieten». Heute sind aber alle willkommen, Rentner, Studentinnen, die Pösteler aus der Altstadt und auch die Testesser der Redaktion. Sogar Stadtpräsident Alec von Graffenried schaut gern hier vorbei.



Während man sich in anderen Restaurants direkt an den Tisch setzt, kauft man sich in der «Spysi» zuerst an der Kasse im Erdgeschoss einen Bon für 11 Franken. Rot ist er fürs Fleischmenü, grün fürs vegetarische, auch das Covid-Zertifikat wird hier überprüft. Dann geht es eine steile Treppe hoch, ein altes Schild weist zum «Eingang zur Speiseabgabe».

Da befindet sich der Speisesaal mit den langen, gedeckten Tischen. Auf diesen stehen Wasser in Glaskrügen à discrétion und Körbchen mit Brot. Es gilt freie Platzwahl, wir setzen

uns neben einen Rentner, kurz später gesellen sich zwei junge Büroangestellte dazu. Wir kommen schnell ins Gespräch. Er komme nicht wegen des Essens, so der ältere Sitznachbar. Sondern wegen «der Atmosphäre», ein anderer berichtet von der «Herzenswärme, die es zum Menü gratis dazugibt». Die beiden jüngeren Tischnachbarn arbeiten in einem Büro in der Nähe. Die Stimmung gleicht jener in einer generationenübergreifenden Kantine.

Für den Service sind die sogenannten «Spysi»-Damen zuständig. So heissen die freiwilligen Mitarbeiterinnen, die ehrenamtlich die Tische herrichten, Brot schneiden, abräumen und einen Schwatz mit den Gästen halten. Denn das Essen wird heute in der «Spysi» serviert. Kein Anstehen, keine Essensausgabe, wie das die historischen Fotografien an der Wand noch zeigen.

Und sie sind flink unterwegs an diesem Mittag, die Serverinnen. Kaum haben wir uns hingesetzt, bringen sie auch schon die Suppe. An diesem Tag eine feine Blumenkohlsuppe, dazu gibt es einen grünen Salat, der mit Maiskörnern

---

## Die Quittung

**Auf dem Tisch** Montags bis freitags gibts jeweils zwei Menüs – eines davon ist fleischlos.

**Abgerechnet** Sehr günstige Preise. Das Menü kostet jeden Mittag 11 Franken. Nicht inbegriffen ist das täglich wechselnde Dessert. Brot und Wasser sind gratis.

**Aufgefallen** Während andere Restaurants unter Personalmangel leiden, sind die Freiwilligen hier zahlreich – und flott unterwegs.

**Abgefallen** Das Getränkeangebot ist eher klein. Wer keine Lust auf kostenlosen Hahnenburger hat, kann sich einen Most bestellen, Alkohol wird nicht ausgeschenkt.

gespickt ist. Die Begleitung findet, dass etwas gar wenig Sauce am Salat ist. Dann folgt das Rindsgulasch-Gericht, das mit zwei Kugeln Polenta serviert wird. Das Gulasch ist würzig und wird von den Sitznachbarn als «rassig» beurteilt. Tatsächlich ist es leicht pikant und mit frischen Pilzen angereichert, das Fleisch zart.

Eigentlich sind die Testesser bereits satt, doch der «Gluscht» nach einem Dessert ist doch noch vorhanden. Die Nachspeise ist an diesem Tag ein Klassiker, «Banana Split». Diesen gibt es für bescheidene 4 Franken, und er besteht aus einer längs halbierten Banane, einer Kugel Vanilleglace, Rahm aus der Sprühdose und Schoggi-Sauce. Trotz seiner Einfachheit schmeckt auch dieses Gericht des «Spysi»-Kochs ausgezeichnet.

**Sophie Reinhardt**