

Abo [«Bern Kochbuch»](#)

Mit diesem Buch kochen Sie wie die Berner «Gault Millau»-Prominenz

Claudia Salzmann und Camilla Landbø haben die regionale Küche mit 25 Rezepten in einem Buch vereint. Doch es ist mehr als eine Anleitung zum kulinarischen Höhenflug.



Michael Feller

Publiziert: 16.10.2025, 18:09



Sie richten die Berner Kulinarik ganzheitlich an: Claudia Salzmann (rechts) und Camilla Landbø haben ein gemeinsame Kochbuch herausgegeben.

Foto: Adrian Moser



In Kürze:

- Fünf renommierte Berner Kochteams präsentieren ihre verfeinerten regionalen Rezepte im neuen Kochbuch.
- Die Rezeptsammlung vereint traditionelle Berner Spezialitäten mit zeitgenössischer Spitzenküche.
- Drei der beteiligten Restaurants erreichten im «Gault Millau 2025» höhere Bewertungen.

«Crostini mit Berner Zungenwurst», «Schwarzenburger Märitsuppe», «Gantrischer Morchel-Ravioli», «Felchen à la Meunière mit Bärlauch-Gnocchi», «Marroni-Terrine» – wer das «Bern Kochbuch» von Camilla Landbø und Claudia Salzmann durchblättert, kommt nicht ohne körperliche Reaktion davon. Mit der Vorstellung von leckerem Essen setzt das Hirn Dopamin frei, lässt die Magensäfte einschliessen und die Speichelproduktion ankurbeln. Das Hormon Ghrelin, das Hunger signalisiert, steigert das Verlangen nach Essen.

Man kennt das auch von anderen Kochbüchern, die mit Liebe zubereitetes, drapiertes und abgelichtetes Essen zeigen, doch [das «Bern Kochbuch»](#) ist mehr als eine Gebrauchsanweisung: Es versucht die Berner Kulinarik ganzheitlich anzurichten. Es ist ein grosses Vorhaben, das – mit kleinen Abstrichen – gut gelingt.

Allerlei «Gault Millau»-Aufstiege

Fünf Kochteams aus der Berner Gastronomie haben je eine Vorspeise, eine Suppe, einen Hauptgang und ein Dessert beigesteuert. Bei ihrer Auswahl der Gastonominen und Gastronomen haben die beiden Autorinnen ein gutes Händchen bewiesen: Drei der fünf Teams sind [im «Gault Millau 2025»](#) aufgestiegen. Patrick Germann und Franziska Ilg vom Bären Schwarzenburg (neu 15 Punkte), Sven Stauffer und Ruben Sägesser vom Moment Bern (neu 16 Punkte) sowie Cynthia Lauper und Marc Joshua Engel vom Aux Trois Amis in Schernelz (neu 17 Punkte).

Dazu kommen die Gastronomadinnen Camille und Céline Rohn vom Pop-up Aplat (sie fallen aus dem «Gault Millau»-Raster) sowie Manuela und Rolf Fuchs, die mit ihrem Restaurant Panorama Steffisburg und 17 «Gault Millau»-Punkten zu den besten Adressen im Kanton gehören. «Es sind alles inhabergeführte Lokale, wo die Besitzerin und der Besitzer auch selber in der Küche und in der Gaststube stehen», sagt Claudia Salzmann.

Drei Spargelrezepte haben es ins Kochbuch geschafft

Im «Bern Kochbuch» verraten also Spitzenkräfte wie man Berner Klassi-

ker raffiniert zubereitet – gehobene Küche, aber machbar, wie die Autorinnen betonen. Ihnen war es wichtig, die Klassiker wie Suure Mocke und Berner Röstli in Buch zu haben, ansonsten liessen sie den Köchinnen und Köchen bei der Menüwahl so viel Freiheiten wie möglich. «Nur die Spargeln haben uns Mühe gemacht», sagt Camilla Landbø, «es war Frühling, alle wollten das Gemüse in ihre Rezepte integrieren.» Drei davon haben es letztlich ins Buch geschafft.

Die Gesellschaftsjournalistin Camilla Landbø – früher schrieb sie als Redaktorin und Korrespondentin für die «Berner Zeitung» – wurde vom Helvetiq-Verlag angefragt, das Berner Kochbuch zu schreiben. Dieser hat bereits Bücher über die Genfer, die Basler und die waadtländische Küche herausgebracht. Bei Landbøs Recherche in der Gastroszene fiel mehrmals der Name von Claudia Salzmann, und so holte sie die Kulinarik-Journalistin als Co-Autorin mit ins Boot. Salzmann, die lange für diese Redaktion gearbeitet hat, kennt die Berner Gastronomie in- und auswendig.

Noch liebevollerer Blick auf Bern und seine Beizen

Das Buch enthält nebst den neu interpretierten Berner Klassikern Brotrezepte von Berner Bäckereien und vieles mehr. Im «Bern Kochbuch» kann man so richtig eintauchen, und doch zeigt sich auf den liebevoll gestalteten 128 Seiten, dass die Suche nach dem umfassenden grossen Ganzen im Kleinen auch beliebig werden kann. Einige Seiten mit typischen Berner Produkten – das Bärner Müntschi neben dem Sauergrauech-Apfel und der Treberwurst – fallen in Sachen Erkenntnisgewinn gegenüber den tieferen Exkursen über Weinbau und Schokoladenhistorie ein wenig ab.

Die intensive Auseinandersetzung mit der Berner Gastronomie hat bei Camilla Landbø durchaus Spuren hinterlassen. «Nach den vielen Begegnungen schaue ich sicher mit einem noch liebevolleren Blick auf Bern und seine Beizen», sagt Camilla Landbø. Für Claudia Salzmann geht die kulinarische Reise weiter: Sie arbeitet – zusammen mit einer Zürcher Kollegin – bereits an einem Buch über die Zürcher Küche.

Kochbuch-Präsentation: Bücher Lüthy, Westside, Bern, Sa, 18.10., 11.30 Uhr.

NEWSLETTER

Ausgehen

Erhalten Sie die besten Events, Restaurants und kulturellen Geheimtipps im Raum Bern.

[Weitere Newsletter](#)

Einloggen

Michael Feller ist stv. Leiter des Ressorts Kultur und Gesellschaft. Der studierte Historiker schreibt über diverse kultur- und gesellschaftspolitische Themen und über Menschen auf, vor und hinter der Bühne. [Mehr Infos](#)

X @mikefelloni

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

0 Kommentare