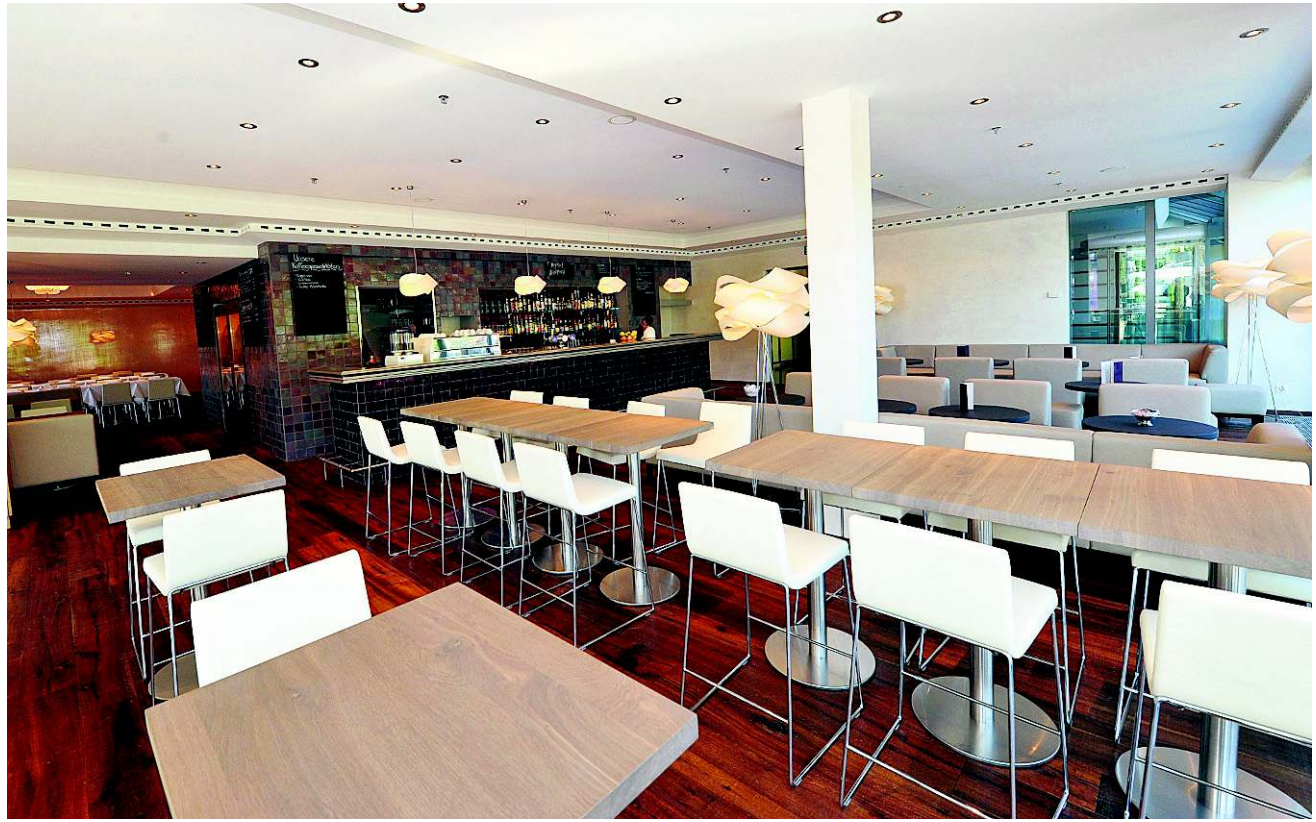
«Arte»-Restaurant – nach 17 Jahren zu «pure»

Nach siebenwöchiger Umbauzeit wurde gestern Abend das Restaurant des Hotels «Arte» in vollständig neuem, trendigem Look unter dem neuen Namen «pure» wiedereröffnet.

VON BRUNO KISSLING (TEXT UND BILD)



Ein Blick in das vom Boden bis zur Decke neu gestaltete «pure» mit Bistro (vorne), Lounge (rechts) und Restaurant

17 Jahre ist es bereits her, seit im Oltner Bifangquartier das Hotel «Arte» seine Türen eröffnete. Für das gut frequentierte Hotel und sein Restaurant – auch schon mal «Bahnhof-Wartsaal» genannt – war ein neuer Auftritt entsprechend längst überfällig. Seit dem Sommerferienanfang und bis gestern Donnerstag nun wurde die etwas ruhigere Zeit genutzt, um aus dem in die Jahre gekommenen Restaurant ein neues Bijoux mit dem neuen Namen «pure» zu zaubern. Nebst dem laufenden Hotelbetrieb, bei in den ersten Stock verlegter Reception und einem Restaurant-Provisorium bei jedem Wetter auf der Terrasse wurde zuerst drei Wochen herausgespitzt, anschliessend nun von Grund auf ein trendiges, zeitgemässes Lokal mit Bar als Mittelpunkt und einem neuen, mediterranen Konzept als neuem Akzent für das Bifangquartier und die ganze rechte Oltner Aareseite geschaffen. Noch fehlen zwar einige Ledersofas im hinteren Restaurant-Bereich. Doch das hell und einladend wiedererstandene «pure» mit Ledersofas im Loungebereich, erhöhten Tischen und Ledersitzen im Bistrobereich und auch im weiss aufgedeckten Restaurant mit in hellem Crème gehaltenen Lederstühlen lädt die Besucher zusammen mit der neu errichteten Terrasse mit grossen Schiebefenstern und knorrigen, alten Olivenbäumen zum gemütlichen Verweilen und Dolce Vita bei «tollen Gerichten zu fairen Preisen ein», so Thomas Steidle, Hoteldirektor.

Wir wollen einen neuen Akzent für die rechte Stadtseite setzen
Thomas Steidle, Hoteldirektor

Spezielle Kaffeemaschine

Leiter des in den Sommertagen neu erstandenen «pure» ist Christoph Wilhelm, F&B-Manager. Zum mediterranen Konzept gehört im «pure» nebst anderen Gerichten auch Tapas-Spezialitäten und speziell typisch italienischer Kaffee: Dazu erhielten die «pure»-Mitarbeiter laut Thomas Steidle extra eine separate Schulung, um den halbautomatischen Kaffeemaschinen an der Bar auch richtig gekonnt feinste und auch optisch verführerische Cappucinos und Latte Macchiatos zu entlocken ... Eine dezente Hintergrund-Musik, abgestimmt auf die jeweilige Tageszeit, soll die gemütliche Atmosphäre für das junge und junggebliebene Publikum jeden Alters zusätzlich untermalen. Doch im chilligen neuen Lokal soll nicht nur die Kaffeepause mit Stil ein Vergnügen zwischen all den flanierenden Passanten zwischen Bahnhof, Einkaufsläden und Fachhochschulen bereiten: Auch der Business-Lunch, das feine Essen zu zweit, das gemütliche Feierabend-Bier oder die Afterwork-Party dürften im neuen «pure» bestens aufgehoben sein. Nach dem neuerstrahlten Restaurant des vielfrequentierten Hotels und Tagungszentrums sollen nun als Nächstes etwa im Jahr 2013 die Hotelzimmer eine zeitgemässe Auffrischung erfahren.