Abo **Fertig Lockdown am Zytglogge**

Adrianos meldet sich zurück

Ab Samstag erwacht die Adrianos Bar & Café wieder zum Leben. Mitinhaber Evelyn Schneider Reyes über Kaffeegewohnheiten, freche Nespresso-Konkurrenz und das boomende Netzgeschäft.

Claudia Salzmann
Publiziert heute um 11:08 Uhr

Evelyn Schneider Reyes ist Teilhaberin und Teil der Geschäftsleitung bei Adrianos Bar & Café.
Foto: Raphael Moser

Auf dem Bänkli vor dem Versa gönnen sich Evelyn Schneider Reyes und Vanessa Hostettler eine Pause. Beide sind eingepackt – Cappuccino darf nicht fehlen – und beobachten die Leute am Kornhausplatz. «Im ersten Lockdown war Bern echt eine Geisterstadt. Jetzt trauen sich die Leute schon mehr raus», sagt Schneider Reyes Das ist gut für ihren Take-away-Verkauf des Adrianos-Kaffees. Das Versa gehört zum Adrianos, das seit Monaten geschlossen ist. Schneider Reyes fing vor zweieinhalb Jahren beim Berner Kaffeespezialisten an, seit Anfang 2020 ist sie auch Teilhaberin und Teil der Geschäftsleitung.

Die 35-Jährige war es, die das Unternehmen schadlos durch den digitalen Shitstorm gesteuert hat, als Unbekannte im Internet den Namen des Zweitcafés Versa anprangerten. Damals hiess es Colonial, was vom Kollektiv kritisiert wurde, da der Name die Kolonialzeit verharmlose. «Wir überlegten uns schon vorher, ob wir ein neues Branding brauchen. Aber im ersten Lockdown waren unsere Gedanken woanders», sagt sie. Heute heisst es Versa, 98 Prozent ihrer Gäste würden den Namenswechsel positiv finden.

Letzten Juli haben die Verantwortlichen am Bahnhof Bern vis-à-vis dem Starbuck das «Adrianos Coffee & Playground» aufgemacht. Dort arbeiten sie mit Partnern zusammen, zuerst mit der Eiswerkstatt, danach mit der veganen Bakery Bakery. «Das Timing war schwierig, weil es mitten im Sommer und im Corona-Jahr war. Aber mit dem richtigen Partner funktioniert das super», sagt Schneider Reyes. Nun verkaufen sie dort literweise Kaffee mit Hafermilch, weil die vegane Kundschaft auch tierproduktfreie Kaffees trinken will. Der Playground ist der zweite Versuch, an den Bahnhof zu expandieren. Der erste scheiterte im Jahr 2004, mit «einer grandiosen Bruchlandung», wie Adrianos-Gründer Adrian Iten damals sagte.

Mehr Röster, weniger Kurzarbeit

Zurück an den Kornhausplatz: Der Kaffeeladen neben dem Versa, wo Vanessa Hostettler arbeitet, laufe sensationell. Wegen der Kaffeedegustation am Tag zuvor habe sie erst spät in der Nacht geschlafen, erzählt sie und nimmt einen Schluck Cappuccino. Evelyn Schneider Reyes ist mittlerweile auf Filterkaffee umgestiegen. Im ersten Lockdown hätten die Leute im Homeoffice ihre heimischen Kaffeegewohnheiten angepasst. Und hochgeschraubt. «Wir haben deutlich mehr Kaffee verkauft. Die Leute haben kiloweise Pads eingekauft.»

Erst kürzlich hat das Adrianos einen Rekord verzeichnet: 350 Bestellungen erreichten via Onlineshop ihren Posteingang. Im Laden am Kornhausplatz wurde es zu eng, um die Paketflut zu bewältigen. Seit August werden auch Pakete in der Kaffeebrennerei gepackt. Diese befindet sich in der ehemaligen Feuerwehrkaserne Viktoria ennet der Kornhausbrücke.

What else? The Else!

Dort röstete lange Zeit Adrianos-Mitinhaber Sascha Müller, nun wurde intern eine neue Lösung gefunden, mit zwei Mitarbeitenden, die nun als Röster tätig seien. Vier Mal die Woche werden Bohnen geröstet. Die Rösterei helfe auch, dass man weniger Angestellte für Kurzarbeitsentschädigungen anmelden müsse. Denn mit den Jahren ist das Adrianos zu einer veritablen KMU herangewachsen: Insgesamt zählt es rund 50 Mitarbeitende, davon sind 5 in der Geschäftsleitung, im Versa arbeiten 8 Personen, im Adrianos deren 12.

Nicht nur Kaffeebohnen und -pads werden verkauft, sondern auch Maschinen: Seit 12 Jahren gibt es die Kaffeemaschine «The Else», als Anspielung auf die Nespresso-Werbespots, in denen Hollywoodschauspieler George Clooney fragt: «What else?» (zu Deutsch: Was sonst?) Letzten Herbst habe man bei Adrianos ein neues Modell lanciert: «The Other» (zu Deutsch: die andere) kann auch Milch schäumen und Teewasser erhitzen. Die anfänglich bestellten 12 Maschinen waren ratzfatz verkauft, danach gab es Wartelisten, doch jetzt laufe die Produktion in Spanien rund.

Vorbereitung für die Öffnung

Das Adrianos reitet aber nicht nur im Internet auf einer Erfolgswelle: Seit letztem Juni gibts den Kaffee auch in der Lorraine. Ist in dieser Expansionsstrategie Schneider Reyes' Handschrift erkennbar? «Nein, das liegt nicht an mir. Wir bekommen Anfragen und erfüllen sie», sagt sie. So auch kürzlich beim Pop-up-Laden, der im ehemaligen Kaffee Montag in der Gerechtigkeitsgasse aufgemacht hat.

Apropos Öffnen: Ab Samstag – jeweils von 9 bis 19 Uhr – werden auch im Adrianos selber wieder Bohnen gemahlen und Milch geschäumt. Dieser gastronomische Dreh- und Angelpunkt der Stadt gibt Bernern ein weiteres Stück Normalität zurück.

Praktisch täglich macht rund um den Kornhausplatz ein Lokal als Take-away auf. «Wir wollten auch wieder für unsere Gäste da sein», sagt Evelyn Schneider Reyes. Sogar das Adriano-Bier wird coronaconform und soll bald in Flaschen erhältlich sein, damit die Gäste draussen konsumieren können. Und vielleicht darf man sich ja bald wieder hinsetzen. Falls der Bundesrat tatsächlich entscheidet, dass am 22. März die Terrassen aufgehen können, ist das Adrianos-Team startbereit.

Publiziert heute um 11:08 Uhr

0 Kommentare

Schreiben Sie einen Kommentar 1500

Ich habe die Kommentar-Regeln gelesen und akzeptiere diese.

Kommentar abschicken

Sie sind angemeldet als: Adrian Iten Ändern

MEHR ZUM THEMA

Abo **Neues Lokal für die Lorraine**

Aus einer Werkstatt wird die «Werkstadt»

Nach Shitstorm

Colonial Bar heisst nun Versa

Abo **Food-Po**

So geht es Montag w