

Gegründet von  
Maurice E. und Martha Müller  
sowie den Erben Paul Klee

  
Zentrum Paul Klee  
Bern

  
EVENTMAKERS  
ENTSPANNEN. GENIESSEN.  


Medienmitteilung | 9. März 2021

## Die Berner Eventmakers AG übernimmt die Gastronomie im Zentrum Paul Klee

**Die Eventmakers AG übernimmt das Café, das Event-Catering und das Restaurant *Schöngrün* im Zentrum Paul Klee. Der kulinarische Schwerpunkt der neuen Pächterin liegt auf einer saisonalen und regionalen Küche. Dabei wird auf Produkte von lokalen Produzent\*innen gesetzt. Das Angebot richtet sich sowohl an Quartierbewohner\*innen wie auch an ein nationales und internationales Kulturpublikum.**

Das Zentrum Paul Klee hat mit der Firma Eventmakers AG mit Sitz in Ittigen (BE) einen Pachtvertrag abgeschlossen, der am 01.08.2021 in Kraft tritt und bis zum 31.01.2027 dauert. Da die Eventmakers AG die Gastronomie bereits seit Mitte Dezember als Zwischenlösung für das Zentrum Paul Klee führt, kann auch das Restaurant *Schöngrün* bereits im frühen Sommer eröffnet werden, soweit dies die coronabedingten Regelungen erlauben.

«Mit Eventmakers haben wir eine Gastronomiepartnerin gefunden, die grosse Erfahrung im Bereich Eventcatering und Museumsgastronomie mitbringt und in ihrer Küche regionale Produkte mit internationalem Flair verbinden kann», Thomas Soraperra, Kaufmännische Direktor Kunstmuseum Bern – Zentrum Paul Klee

«Mit dem Schöngrün und der Gastronomie im ZPK freuen wir uns, nach über 20 Jahren Erfahrung in Catering und Events die nächste grosse Herausforderung anzunehmen», Stefan Oppliger und Stefan Baumann, Geschäftsleiter Eventmakers AG

### **Konzept *Schöngrün*: Grüne Oase und ehrliche, zeitgerechte Kulinarik**

Das Restaurant *Schöngrün* mit seiner grünen Umgebung und geschichtsträchtigen Vergangenheit soll als gesamtheitliches Konzept wahrgenommen werden. Das ehemalige Landgut vereint Kunst, Natur, Landwirtschaft, Tradition und Kulinarik. Dem Charakter des Hauses wird im gastronomischen Konzept Rechnung getragen. Im Innern der Villa erinnert man sich zurück an vergangene Zeiten: die verwinkelten Räume strahlen in aufgefrischter Eleganz im historischen Stil. Der Glaspavillon als Herzstück des *Schöngrün* wandelt sich zum Gartenhaus und zur grünen Oase. Das herrschaftliche Gebäude wird zu einem Ort, der zu jeder Jahreszeit zum Verweilen einlädt. Das umfangreiche Angebot richtet sich sowohl an ein lokales wie auch internationales Publikum. Wer den kulinarischen Hochgenuss sucht, wird sich im *Schöngrün* zuhause fühlen.

«Mit dem neuen *Schöngrün* schaffen wir einen Ort zum Wohlfühlen und Geniessen», so Nina Christen, Geschäftsleiterin Eventmakers und neue Gastgeberin im Restaurant Schöngrün. Nina Christen und Küchenchefin Julia Schmid setzen mit ihrem Team auf die drei Eckpfeiler «herzliches Gastgebertum», «Wohlfühl-Ambiente» und «ehrliche, zeitgerechte Kulinarik». Gutbürgerliche Mittagsmenus, Apéro-Plättli mit ausgewählten Produkten und innovativer à-la-carte-Betrieb am Abend bilden das Grundkonzept. «Unsere Küche soll Tradition mit Kreativität und Innovation verbinden», fasst Julia Schmid ihr gastronomisches Angebot zusammen. Sie setzt dabei auf eine naturnahe und hausgemachte Küche, eine nose to tail-Haltung sowie die Verwendung lokaler und Schweizer Produkte.

### **Café Zentrum Paul Klee**

Das Team des Café Zentrum Paul Klee wird künftig von Eveline Zehnder Wild, der Pächterin des Café Kunstmuseum Bern geleitet. Sie versteht das Café als wichtigen Treffpunkt im Zentrumsalltag. Ausgewählte Tee-

und Kaffee-Spezialitäten, Kaffeehausklassiker, wie hausgemachte Kuchen und eine wohlsortierte Auswahl an frischen Tagesgerichten sollen das vielfältige Museumspublikum von nah und fern erfrischen. «Aufmerksamkeit, Sorgfalt und Freundlichkeit – im Umgang mit Menschen, aber auch mit unseren Produkten und in den Verarbeitungsprozessen – sind für mich Grundpfeiler für gelebte Gastfreundschaft.» so Eveline Zehnder Wild.

### **Event-Gastronomie im Zentrum Paul Klee**

Die Event-Gastronomie im Zentrum Paul Klee lehnt sich an das Konzept im *Schöngrün* an und baut auf die langjährige Event- und Cateringerfahrung der Eventmakers AG auf, ist aber selbstverständlich für Kundenwünsche sehr flexibel und vielfältig. Grundwerte wie «Saisonalität», «Regionalität» und «Nachhaltigkeit» werden dabei immer berücksichtigt.

### **Facts**

Öffnungszeiten:

Café Zentrum Paul Klee:

Di bis So 10.00–17.30

(Wieder-)Eröffnung: sobald behördlich erlaubt

Restaurant Schöngrün:

Mi bis Fr 11.30-14.30 / 17.00-23.30

Sa 11.00-23.30

So 11.00-18.00

Für Gruppen und Gesellschaften auch ausserhalb der Öffnungszeiten

Eröffnung: Fr 21. Mai (oder sobald behördlich erlaubt)

Reservierungen möglich und erwünscht

Infos unter [www.eventmakers.ch/zentrum-paul-klee](http://www.eventmakers.ch/zentrum-paul-klee)

#### **Kontakt**

Aleksandra Zdravković

Kommunikation Kunstmuseum Bern – Zentrum Paul Klee

[press@zpk.org](mailto:press@zpk.org)

T +41 31 328 09 93