



31.05.2023 - 09:10 Uhr

## Die Quartierbeiz feiert Geburtstag



**In dieser Quartierbeiz ist die Welt zu Gast**

**Das Team der Quartierbeiz 13 in Thun hat gewagt, was Gastronomen heute scheuen wie der Teufel das Weihwasser: Eine echte Quartierbeiz zu betreiben. Nach fünf Jahren gibt der Erfolg ihnen mehr als Recht.**

Die Quartierbeiz13 in Thun ist eine Erfolgsgeschichte – das belegen auch die vielen Auszeichnungen wie auch die hohe Bewertung auf Tripadvisor. Woher kommt dieser Erfolg? Anlässlich des 5. Geburtstags lüften wir ein paar Geheimnisse und lassen uns in die Karten blicken.

Die Mitteilung zur Quartierbeiz13 dürfen Sie sofort in Ihrem Medium publizieren. Oder noch besser: Sie kommen in der Quartierbeiz13 vorbei und nehmen einen persönlichen Augenschein vor Ort. Teilen Sie uns Ihr Kommen mit – der legendäre frische Rüebli-Ingwer-Saft zum gesund bleiben (oder einfach ein Kafi) geht aufs Haus!

Grüsse aus dem Quartier

Marco Seiler und Crew

Medienmitteilung - zur sofortigen Publikation

**In dieser Quartierbeiz ist die Welt zu Gast**

**Das Team der Quartierbeiz 13 in Thun hat gewagt, was Gastronomen heute scheuen wie der Teufel das Weihwasser: Eine echte Quartierbeiz! Nach fünf Jahren gibt der Erfolg ihnen mehr als Recht.**

«Quartierbeiz»? Manch Eine und manch Einer rümpft die Nase, wenn ihnen dieser Begriff begegnet. Und wenn nicht, so assoziieren sie damit mit Bestimmtheit nicht internationale Küche, moderne Gastronomie oder einen Ort, an dem sich Keyplayer aus Wirtschaft, Politik und öffentlichem Leben die Klinke in die Hand reichen. Umso bemerkenswerter, dass sich ausgerechnet in Thun, dieser malerischen Kleinstadt am Rand der Berner Alpen, bekannt und beliebt für ihre einzigartige Lage am Wasser, das in der Regel ebenso geruhsam dahinplätschert, wie das Leben ganz allgemein, ein Gastronom einen Weg gefunden hat, aus diesem Unwort «Quartierbeiz» eine Marke zu erschaffen, die für Gastronomie auf der Höhe der Zeit steht – ja gar mit einer Nasenlänge Vorsprung zu Werke geht. Einen Treffpunkt, an dem Beziehungen gepflegt werden – oder neue geknüpft. Ein Lokal, in dem die Welt kulinarisch zu Gast ist – oder zumindest heimischem Gut ebenbürtig inszeniert wird.

Ein Ort also, an dem man gerne is(s)t, flotten Menschen begegnet und sich zuhause fühlen darf. Kurz: Quartierbeiz durch und durch. Und das höchst erfolgreich auch ohne trendige Lage mitten in einem hippen Neubauquartier oder im Stadtzentrum und am Wasser. Was also macht es aus, dass aus der Quartierbeiz 13 im unscheinbaren Länggassequartier von Thun, etwas ausserhalb der Stadtmitte aber doch problemlos zu Fuss erreichbar, in den letzten fünf Jahren ein Lokal zu dem werden konnte, was man heute auf neudeutsch gemeinhin als Hotspot bezeichnet? Immerhin wurde die Quartierbeiz 13 unter anderen mit dem «Best of Swiss Gastro» und «Swiss Guest» Award als Top-50-Restaurant der Schweiz ausgezeichnet. Und auf Tripadvisor gibt es immer wieder Top-Bewertungen: «[Flippige Oase in Thuns Quartier-Gastro-Einöde](#)» ist da etwa zu lesen, «[Unikum mit viel Herz und Seele](#)», «[Wallis, USA und Asien, für alle Feinschmecker DIE Lösung!](#)» oder schlicht: «[Ich wünschte mir auch so eine Beiz in meinem Quartier.](#)»

Auch wenn er es nicht gerne hört: Gastgeber Marco Seiler ist einer der Hauptgründe für den Erfolg der Quartierbeiz 13. Zusammen mit Koch «Don» Jaroenchai Lipholtha und Niki, Eli, Thushy, Katja und Sandra sorgt er für das wohltuende Gefühl, bei Freunden zu Gast zu sein. Das Team heckt immer wieder neue gastronomische Ideen aus, ohne je vom Pfad «Hiesig oder asiatisch» abzuweichen, dem es strikt folgt. Was übrigens auch für die Events gilt, welche in der Quartierbeiz 13 immer wieder für ausgebuchte Tische sorgen.

So kommt es, dass der Weitgereiste – Marco Seiler war 15 Jahre in Thailand, Indien und Indonesien auf verschiedenen Kaderstufen im oberen Hotellerie-Segment unterwegs – geschafft hat, was immer weniger seiner Kolleginnen und Kollegen in der Gastronomie gelingen will: Den erfolgreichen Tanz im Dreieck zwischen bodenständiger Küche und heimeligem Flair, internationalen Einflüssen und faszinierend Fremdem, sowie vollem Engagement bei gleichzeitig ausgewogener Work-Life-Balance für Wirt und Personal.

Mit organisatorischem Geschick, einer erfrischenden Portion Kreativität und bisweilen dem nötigen Mut, der wirtschaftlichen Realität ins Auge zu sehen, ist es der Crew gelungen, etwas zu schaffen, dem andernorts nachgetrauert wird: Eine Beiz am Leben zu erhalten, in welcher der Begriff «Beiz» nicht abwertend verstanden wird, in der internationale Küche nicht mit «abgehoben» gleichgesetzt wird, und in welcher sich das Quartier und die Welt begegnen. Sei es beim gemütlichen Feierabendbier, einem rassigen Thai-Gericht zum Zmittag, einer exquisiten Sushi-Night oder einem emotionsgeladenen Fussball-Public-Viewing. Das Beste: Marco Seiler und sein Team haben noch ganz viele Ideen für die Zukunft. Dass die Quartierbeiz 13 seit 2021 die benachbarte Tagesschule mit Mittagessen beliefert, dürfte einem erfolgreichen Weg in selbige zweifelsfrei dienlich sein.

[www.quartierbeiz.ch](http://www.quartierbeiz.ch)

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9:00-14:00 und ab 17:00 bis mindestens 22:00 Uhr

Plätze: Restaurant 50 / Terrasse 50 / Wohnzimmer (Private Room) 20

«Signature Gerichte»: Thai Spiegeleiersalat, Beef Rendang (Indonesisches Rindsschmorcurry), 18-Stunden Ribs, Tatar Berner Oberland

Bar: Lokales Craft Bier, auserlesene Schweizer & Europäische Weine, Espresso Martini, Pisco Sour, Amaretto Sour mit/ohne

Für weitere Informationen:

Marco Seiler, Quartierbeiz13, Länggasse 13, 3600 Thun, Telefon 079 670 87 87 [seiler@quartierbeiz.ch](mailto:seiler@quartierbeiz.ch)

#### Medieninhalte



*Die Quartierbeiz13 rangiert auf Tripadvisor unter den Top-Restaurants in Thun und hat auch sonst schon etliche Auszeichnungen erhalten.*



*Der Stammtisch ist beliebter Treffpunkt - Karl der Kühne hoch zu Ross schaut den Gästen über die Schulter.*



*Die «Signature»-Gerichte sind weit über das Quartier hinaus berühmt berüchtigt: Ribs, Tatar und auch feine asiatische Spezialitäten stehen auf der Speisekarte.*



*Marco Seiler war 15 Jahre in Thailand, Indien und Indonesien auf verschiedenen Kaderstufen im oberen Hotellerie-Segment unterwegs bevor er das Abenteuer Quartierbeiz13 startete.*



*Marco Seiler (links) und Koch «Don» Jaroenchai Lipholtha*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100052433/100907307> abgerufen werden.