



IN EIGENER SACHE

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

Der dritte Stock im «Bären» ist renoviert, und das Parkett im Festsaal strahlt in neuem Glanz!

Während den Wintermonaten wurden die Hotelzimmer im dritten Stock des «Bären» renoviert. Neu können wir nun Gästen mit Kindern ein ideales Familienzimmer anbieten – die zwei getrennten Schlafzimmer sind durch eine interne Türe verbunden. Auch das Parkett im Jugendstil-Saal strahlt seit kurzem wieder in frischem Glanz, der Boden wurde abgeschliffen, neu versiegelt und poliert.

Wenn wir schon vom «Erneuern» sprechen: Geniessen Sie unsere Bärlauch-Suppe, der schmackhafte Frühlingsbote wirkt entschlackend und fördert die Blutzirkulation. Wir freuen uns mit Ihnen auf den Frühling.



«BÄRLAUCH»

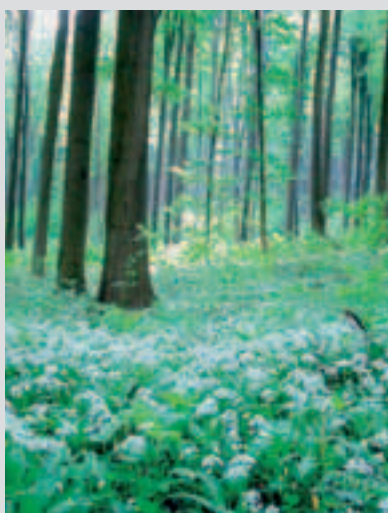
Ferdinand Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

BOTE DES FRÜHLINGS

Die Namen des Bärlauchs sind Legion: Wilder Knoblauch, Waldknoblauch, Hexenzwiebel, Waldherre, Ramsen und Zigeunerlauch sind nur einige Synonyme. Seinen Namen verdankt der Bärlauch den alten Germanen. Der Bär – so glaubte man – verleihe seine Kraft und Fruchtbarkeit auch bestimmten Pflanzen, durch deren Verzehr sich der Mensch Bärenkräfte einverleiben könne. Nach entbehrensreichen Wintern wurden frische Bärlauchblätter besonders zur Entschlackung und Kräftigung des Körpers hoch geschätzt.

Der Bärlauch ist ein Verwandter des Knoblauchs, wächst in fast ganz Europa und dort bevorzugt in Auen und feuchten, schattigen Laubwäldern. Der Bärlauch hat eine kurze Vegetationsperiode: Bereits im März beginnt der Austrieb aus der Zwiebel, bis Ende Juni sind Wachstum und Blüte abgeschlossen.



Jung im Saft verbreitet Bärlauch seinen unverwechselbaren Geruch nach Knoblauch und nach Frühling.

Was vielen unbekannt sein dürfte: Bärlauch steht auf der Roten Liste der vom Aussterben bedrohten Pflanzen und sollte im Wald nicht gepflückt werden. Dafür bieten immer mehr Händler die Pflanze auf dem Markt oder zur eigenen Anzucht an.

Ihre Blätter sind gross (20–30 cm), grünständig, lanzettförmig und langgestielt. Die Blätter des Bärlauchs ähneln den giftigen Blättern des Maiglöckchens oder der Herbstzeitlose. Sie sollten die Pflanze beim Sammeln genau prüfen und an ihr riechen: Maiglöckchenblätter riechen nicht nach Knoblauch! Vom Bärlauch werden die Blätter verwendet, die auch nur vor der Blüte geerntet werden dürfen. Klein geschnitten findet Bärlauch vielfache Verwendung als bekömmliche und feinere Alternative zum Knoblauch, sei es in Suppen, Saucen, zum Würzen, für Pastateig oder Pesto. Wie Schnitt-

lauch kann Bärlauch nur frisch verwendet werden, getrocknet oder tiefgefroren verliert er seine Würzkraft.

Bärlauch spielt in der volkstümlichen Medizin eine bedeutende Rolle. So wurde das Kraut zur Entschlackung und Förderung der Blutzirkulation eingesetzt. Ebenso werden seine cholesterin- und blutdrucksenkende Wirkung geschätzt.

«MUT ZUR FARBE»

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

ZIMMER-RENOVATION

Die Zimmer im dritten Stock des «Bären» präsentieren sich in neuem «Outfit».

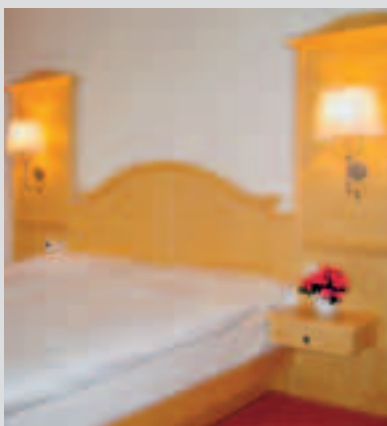
Beim Umbau von 1989 wurden im «Bären» im dritten Stockwerk drei Studio-Wohnungen eingebaut. 1997, als die letzten zwei Mieter die Studios verliessen, wurden diese möbliert, sie fanden fortan als Hotelzimmer Verwendung. Die Küchenzeile mit Kochplatte, Überbleibsel der ehemaligen Studios, hat jedoch in den Hotelzimmern immer störend gewirkt. So ist schlussendlich der Entschluss gereift, das gesamte dritte Stockwerk zu renovieren. Die Arbeiten wurden Mitte März abgeschlossen.



Farbe bringt Freude ins Leben und hilft mit bei der Schaffung behaglicher und wohnlicher Räume.

Als Erstes wurden sämtliche Küchen aus den Zimmern entfernt, dann die Wände neu verputzt und frisch gestrichen. Bei der Wahl der neuen Teppiche haben wir bewusst und stark auf Farbe gesetzt – mit ihr wollten wir den Zimmern ein warmes und freundliches Ambiente verleihen.

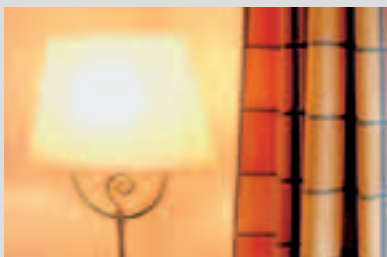
Für die Auswahl der Möbel – sie sollten im Stil der Möbel der anderen Zimmer sein – konnten wir mit der Firma Voglauer einen kompetenten und erfahrenen Partner finden. Die modernen und praktischen Hoteleinrichtungen und Lampen harmonieren mit dem traditionellen Stil unseres Hauses.



Holz gehört zum Emmental wie der Käse – Holz ist gemütlich und gibt den «Bären»-Zimmern ein heimeliges Ambiente.

Mit dieser Renovation können wir nun unsere Gäste in allen 18 Zimmern des «Bären» mit dem selben gemütlichen Ambiente und Komfort verwöhnen. Unser Dank gebührt allen Handwerkern, die mit exakter und professioneller Arbeit zum Gelingen dieser Renovation beigetragen haben!

- Möbel Tschannen, Lützelflüh (Teppiche und Vorhänge)
- Gipserei Costa, Langenthal (Gipsarbeiten)
- Jolanda Moser (Malerin)
- Schreinerei Ritter, Sumiswald (Türen)
- Elektro Iseli, Sumiswald (elektrische Installationen)
- Möbel Voglauer, Österreich (Hoteleinrichtungen)



Gesucht wurde eine dezente Eleganz; Lampen und Vorhangstoffe sollen mit dem traditionellen Stil des «Bären» harmonieren.

EISEN, WASSER UND FARBE

Ulrich Steiner
Sumiswald

EVY KREBS UND FRANZ BLANK

Die beiden Sumiswalder Hobbykünstler Evy Krebs und Franz Blank sind mit einer gemeinsamen Ausstellung im Atico zu Gast.



In seinem Eröffnungsreferat anlässlich der Vernissage würdigte der ehemalige Bankverwalter Rolf Schumacher das künstlerische Schaffen der zwei talentierten Sumiswalder. Franz Blank arbeitet seit beinahe 30 Jahren als Streckenwärter bei der Eisenbahn. Auf seinen Kontrollgängen hat er stets Alteisen – speziell Werkzeuge – gesammelt und daraus mit viel Fantasie und grossem handwerklichem Können Tierfiguren konstruiert. In der Werkstatt von Franz Blank werden Armierungseisen zu Beinen, Gramperschaukeln zu Vogelkörpern, Schraubenmuttern zu Tieraugen, und eine Flachzange dient als beweglicher Schnabel. Aber auch über die biologischen Zusammenhänge in der Natur hat sich Franz Blank ein immenses Wissen angeeignet. Verschiedene Umwelt- und Naturschutz-Projekte in der Gemeinde Sumiswald sind auf seine Initiative hin entstanden.

Aquarelle und Mischtechniken nennt Evy Krebs ihren Teil der Ausstellung. Die Künstlerin befasst sich seit ihrer Jugend mehr oder weniger intensiv mit der Freizeitmalerei. In entsprechenden Kursen und Workshops hat sie sich ihr Können und ihren persönlichen Stil angeeignet. «Du hast eine feine und doch eine starke Hand. Du kannst etwas markant ausdrücken – deine Bilder leben», lautete das Kompliment von Rolf Schumacher an die Künstlerin. Ihm gefällt besonders die neue Richtung von Evy

Krebs, die japanische und chinesische Tuschkmalerei. Diese Kunst ist sehr anspruchsvoll. Da keine Korrekturen möglich sind, muss jeder Pinselstrich auf Anhieb perfekt gelingen. Die ausgestellten Aquarelle zeigen buntkolorierte Landschaften vom Emmental über den Mittelmeerraum bis in den Orient.

Ausstellung

noch bis zum 30. April

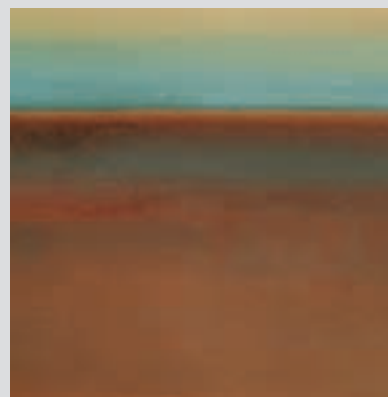
FARBEN AUS STEIN

Markus Höfler
Eriswil

ANDRES MEYER

Bilder des in Huttwil wohnhaften Künstlers sind vom 14. Mai an im Atico des «Bären» ausgestellt. Andres Meyer stellt seine Farben aus pigmenthaltigen Steinen selbst her.

Der 1945 in Genf geborene Künstler besuchte die Schulen bis zur Matura in Luzern. Andres Meyer arbeitete als Fotograf und Laborant, ehe er sich an der Universität Bern zum Sekundarlehrer – Hauptfach Zeichnen – ausbilden liess. Seit 25 Jahren unterrichtet er an der Sekundarschule in Kleindietwil.



Ausgewogene Linien und warme, erdige Farben – ein Hauch von Provence.

Vor rund zehn Jahren begann Andres Meyer, sich intensiv mit der Malerei zu beschäftigen. Ein Kuriosum des Künstlers: Er stellt seine Farben aus Steinen teilweise selbst her. Das Rohmaterial, einen Stein, den die Franzosen «Ocre» nennen, sammelt er bei seinen häufigen Aufenthalten in der Provence. Zur Herstellung zerkleinert er die pigmenthaltigen Steine in einem Mörser zu feinem Steinmehl. Das licht- und wasserfeste Farb-

pigment wird dann mit einer Mischung aus Kleister und Enorex – einem im Druckereigewerbe verwendeten Bindemittel, welches die Farbe nicht verändert und sehr stark haftet – zu Farbe angerührt. Die natürliche Farbpalette reicht von gelben Ocker- über braune Terracotta- bis zu erdigen Rot-tönen.

Die Farben trägt Meyer in bis zu zwölf verschiedenen Schichten auf. Die unteren Farben durchdringen die oberen. Zusammen erzeugen sie eine weiche und bewegte Leichtigkeit. Überflüssiges bleibt weg in seiner Bildsprache, die durch die Kunst des Weglassens und die Beschränkung auf das Wesentliche geprägt ist. Seine Bilder berühren durch die Ruhe verströmende Ausgewogenheit der Linien und Flächen und die warme, erdige Körnigkeit der Farben. Weder figurliche Szenen noch Landschaften – obwohl viele Betrachter solche interpretieren – sind dargestellt. Eva-Maria Gassmann schreibt zu Andres Meyer: «Wer Zeit zum Hinschauen hat, wird durch die Farben von den eigenen Erinnerungen weggetragen – findet sich wieder im Licht der Provence, ist eingehüllt in die Hitze des Südens, riecht den würzigen Duft der mediterranen Kräuter, wärmt sich am Stein, der in der Dämmerung seine Sonnen-glut schenkt.»



Andres Meyer bei der Arbeit an einem seiner Bilder. Die von ihm verwendeten Farben stellt der Künstler zum Teil selbst her.

Vernissage im «Bären»-Atico

14. Mai, 17 Uhr

Ausstellung

15. Mai bis 30. Juni

STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

BODEGAS LAN – EINE PERLE AUS LA RIOJA

Die junge, erst 1972 gegründete «Bodegas Lan» hat sich in kürzester Zeit eine hohe Reputation geschaffen und als eine der aktivsten Bodegas (Weinkellereien) der Rioja die Anerkennung des Marktes und internationaler Fachleute erlangt.

«Nur mit einem eigenen Weinberg kann die Güte eines Weines garantiert werden, der sich im hohen Qualitätssegment einen Namen schaffen will.» In dieser Philosophie gründet der ganze Stolz der Bodegas Lan – dem 70 Hektar grossen, mit 40- bis 60-jährigen Rebstöcken besetzten Weinberg «Viña Lanciano».



Der Weinberg «Viña Lanciano» liegt auf einer durch die Krümmung des Ebro gebildeten Halbinsel, auf der Grenze der Rioja Alta und der Rioja Alavesa.

Aber auch an die zuliefernden Weinbauern aus El Cortijo, Fuenmayor oder Haro stellt Lan hohe Ansprüche, denn die Önologie fängt beim Weinbau an. Nur Lan bezahlt den Winzern mehr für weniger Produktion, aber höhere Qualität.

Ohne eine einzige Stütze wird die 6400 m² grosse Bodega (Fasslager) überdacht. Das von Lan entwickelte System der Stapelung und Umfüllung ist einzigartig und hat den Weinsektor revolutioniert. Es ermöglicht zudem dank gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit eine perfekte Entwicklung des Weines während des Zeitraums, in dem er in den Eichenfässern reift.

Tradition und Moderne verbindet Lan auch bei der Herstellung seiner Weine – Sorgfalt bei der



Das Fasslager von Lan beherbergt 25 000 neue Fässer aus amerikanischer, französischer und russischer Eiche, die den Weinen verschiedene Aromen geben.

Auslese und im Umgang mit den Trauben sind ebenso wichtig und grundsätzlich wie die Anwendung neuester önologischer Erkenntnisse.



Weine der Bodegas Lan: «Crianza», «Reserva» und «Gran Reserva».

Der Lan-«Crianza», den wir für Sie in unserem «Bären»-Keller lagern, ist zu 100 Prozent aus Trauben der spanischen Rebsorte «Tempranillo» hergestellt. Er wird bei Temperaturen von 28 bis 30° in Edelstahltanks vergoren und reift während mindestens zwölf Monaten im Eichenfass, bevor er auf der Flasche bis zur Trinkfähigkeit gelagert wird.

Ein dichtes Kirschrot mit rubinrotem Fond und violetter Schimmer charakterisieren den ausdrucksstarken Wein, der auch im Geschmack saftig und vielschichtig ist. Das harmonische Erlebnis am Gaumen ist geprägt von eleganten, süßen Tanninen.

Nebst dem «Crianza» werden wir Ihnen im «Bären» demnächst weitere Spezialitäten aus dem Hause Lan anbieten, darunter auch den «Reserva» und den «Gran Reser-

va». Die Weine können Sie bei uns geniessen oder bei Ihnen zuhause, denn wir werden sie auch im Direktverkauf anbieten. Die entsprechenden Informationen mit Preisen werden demnächst im «Bären» aufliegen und auf unserer Internetseite abrufbar sein unter www.baeren-sumiswald.ch

MARKTBETRIEB WIE ZU GOTTHELFS ZEITEN

Yvonne Ruch

Landgasthof Bären, Sumiswald

GOTTHELF-MÄRIT IN SUMISWALD

Gast des diesjährigen Gotthelf-Märts ist die Region Willisau.

Viel Urchiges und viele Spezialitäten verspricht die Gastregion Willisau aus dem luzernischen Hinterland, an den Märts nach Sumiswald zu bringen. Daneben wird die Marktgasse wie gewohnt den Wöschwybern, Chacheliflickern, Bierfuhrmännern und Alphornbläsern gehören. An den Marktständen ist das alte Handwerk der Gerber, Drechsler, Korber und Küfer zu bewundern, viele von ihnen in ihrer traditionellen Gewandung. Drehen Sie am 11. Juni am Rad der Zeit, und lassen Sie sich am Gotthelf-Märts in eine längst vergangene Epoche versetzen.

«Gotthelf-Märts»

11. Juni

AUS DER GESCHICHTE

Karin Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

DAS ALTE «BÄREN»-SCHILD

Dem alten, aus dem 18. Jahrhundert stammenden «Bären»-Holzschild wurde 1996 von Restaurator Urs Zumbrunn neuer Glanz verliehen.

«Das alte Schild, 103 cm hoch und 82 cm breit, besteht aus einem 3,2 cm dicken Nadelholzbrett – vermutlich Fichte – das in einen Zierrahmen eingelassen ist.» Wie Urs Zumbrunn in seiner Dokumentation zur Restauration weiter fest-

hält, ist es beidseitig reich bearbeitet, mit zwei handgeschmiedeten Aufhängeketten versehen und zeigt in seiner heutigen Bemalung das Berner Wappen und einen mit Grisaillemalerei (Puttenkopf und Pflanzenmotiven) verzierten Rahmen.

Zumbrunn stellte fest, dass das mehrmals überarbeitete Schild mindestens zwei ältere Fassungen und zwei teilweise unsachgemässe Überarbeitungen der zweiten Fassung zeigte.

Da das Schild – es wurde als Ersatz für ein vorangehendes Blechschild angebracht – zweimal wegen Wind und Wetter herunterstürzte, hatte man es schlussendlich in der Gaststube aufgehängt. Die durch das Herunterfallen entstandenen Schäden wurden geklebt und gekittet, teilweise setzte man auch neue Holzstücke ein. Zusätzlich wirkte sich das Umhängen des Schildes von aussen nach innen negativ aus: Das Schildbrett schrumpfte stark, und durch das Abdorren der Holzteile im trockenen Innenklima löste sich die Farbe und fiel teilweise ab. Die unsachgemäss mit Acrylfarben vorgenommenen Ausbesserungen bildeten Blasen und lösten sich ebenfalls vom Rahmen.

Der desolate Zustand des Schildes machte eine Restauration zwingend und dringend nötig.

Bei der sanften und sich bewusst auf das Nötigste konzentrierenden Restauration nahm Zumbrunn unsachgemässe Übermalungen zurück, klebte aufstehende Teile und passte eingesetzte Zwickel, Kittungen und Schrauben farblich an. So präsentiert sich heute das «Bären»-Schild in altem Glanz.



Das alte, von Urs Zumbrunn 1996 restaurierte Gasthaus-Schild zierte die Gaststube im «Bären».

DEMNÄCHST IM «BÄREN»

Tanz-Nachmittage 2005

Geselliges Tanzvergnügen für Seniorinnen und Senioren.

Daten:

jeweils am Donnerstag, 28. April, 26. Mai, 25. August, 29. September, 27. Oktober und 24. November

Zeit: 14 bis 17.30 Uhr

Saalöffnung: 13.30 Uhr

Musik: Tanzkapelle Gerber oder Duo Red Roses

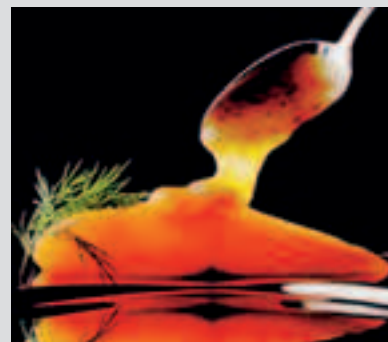
Eintritt: 9 Franken

Organisation:

Pro Senectute Emmental-Oberaargau

Spezialitäten-Wochen

- **Spargel-Wochen:**
19. April bis 31. Mai
- **Fisch-Wochen:**
6. Juni bis 24. Juli



«Darf es ein wenig Lachs sein...?»

Betriebsferien

25. Juli bis und mit 5. August

DAS «BÄREN»-BLATT

Interessiert Sie unser «Bären»-Blatt, und möchten Sie es regelmässig lesen? Schicken Sie uns Ihre Daten.

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

Ort: _____

E-Mail: _____

**Landgasthof Bären • Sumiswald
Familie Hiltbrunner**

Marktgasse 1 • 3454 Sumiswald
Tel. 034 431 10 22 • Fax 034 431 23 24
www.baeren-sumiswald.ch
hotel@baeren-sumiswald.ch
Montag Ruhetag