



IN EIGENER SACHE

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

«BÄREN»-TERRASSE IN NEUEM KLEID

Mit der Realisierung der «Kernzone Sumiswald» wurde auch die «Bären»-Terrasse erweitert. Die damit verbundene Gesamtrenovation des Terrassenbereiches wird den Gästen mehr Komfort bringen und dem «Bären» ein neues und frisches Antlitz geben.

Der Frühling macht bekanntlich alles neu. So wird sich im Lenz auch die «Bären»-Terrasse in einem neuem Kleid präsentieren. Mit der «Kernzone Sumiswald» konnte sie um rund 1,5 Meter ausgedehnt werden. Mit der grösseren Fläche ist es uns nun endlich möglich, den gewünschten Komfort zu bieten und auch mit der Terrasse «Bären»-Standards zu erfüllen: An breiteren Tischen werden sich die Gäste auch zu viert wohl fühlen. Die weissen, nicht besonders schönen Kunststoffstühle machen schmucken Metallstühlen Platz, welche die Fassade des Hauses nicht stören, sondern harmonisch ergänzen. Für die Anpassung des Sonnenschutzes an die neuen Begebenheiten und die grössere «Spannweite» konnte eine befriedigende Lösung gefunden werden, welche dem Haus nicht schadet. Der Brunnen wird neu längs zum Haus ausgerichtet – das gehört sich im Bernbiet so – und gibt der Terrasse so einen optischen Halt zur Strasse hin. In Absprache mit dem Heimatschutz wurden optisch effektvolle, grosse Bodenplatten gewählt.

Auch der alte Kellereingang wird wieder zugänglich gemacht (er könnte dereinst als Gästezugang zu einem ausgebauten Weinkeller dienen).

Mit der Terrassen-Erweiterung ist nun auch für gehbehinderte Mitmenschen der hindernisfreie Zugang zum «Bären» möglich. Ich freue mich auf die Terrassen-Eröffnung am ersten schönen Frühlingstag.

BURGERGEMEINDE SUMISWALD

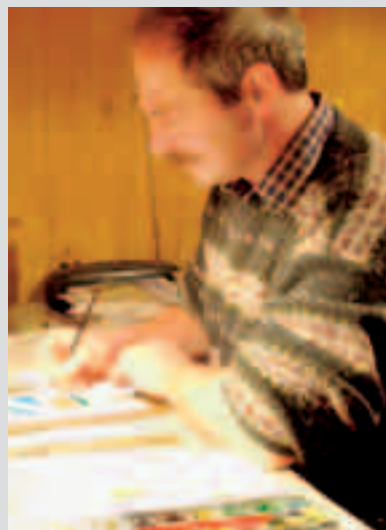
Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

72 BURGERWAPPEN FÜR DIE NEUE BURGERSTUBE

In der neuen Burgerstube – der heutigen Schrybstube – werden in naher Zukunft die Familienwappen der Burgergemeinde Sumiswald zu bewundern sein.

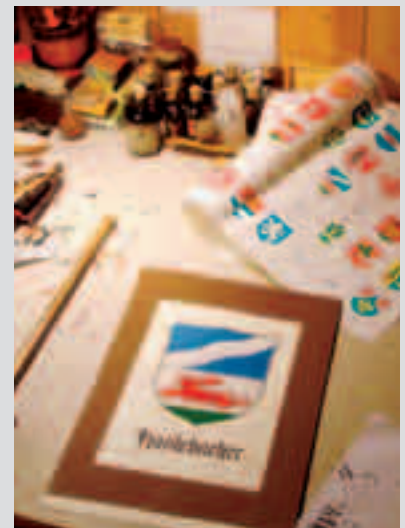
Gemeinsam mit der Sumiswalder Burgergemeinde durften wir den Signauer Künstler Fritz Tschanz beauftragen, die Sumiswalder Burgerwappen originalgetreu aufs Pergament zu zeichnen.



Fritz Tschanz in seinem «Stübli».

Um mir über den Stand der Arbeiten ein Bild machen zu können, besuchte ich Fritz Tschanz auf seinem Bauernhof bei Signau. Eingerichtet hat er sein Atelier – ein winzig kleines, hübsch zurecht gemachtes und in tadelloser Ordnung gehaltenes Zimmer – im «Gade». Ein lebendiger Arbeitsort, Albert Anker hätte seine helle Freude gehabt. Das «Stübli» könnte durchaus als Museum dienen: Papier und Pergamente lagern da, Tintenfass ist an Tintenfass gereiht, Federn in allen Grössen und Formen, Farbpaletten, Fachliteratur und alte,

wunderbar in Leder gebundene Bücher stehen über einer abgegriffenen Kartonmappe. Da kommen Weinetiketten, Weihnachtskarten, Taufscheine und Urkunden aller Art und Couleur zum Vorschein, ein jedes ein Kunstwerk in sich.



Wappen existieren leider nicht von allen Sumiswalder Burgergeschlechtern.

Die Liste der Sumiswalder Burger umfasst 72 Namen, leider jedoch existiert nicht zu allen Namen ein Wappen. Auch so ist der Arbeits- und Zeitaufwand für Fritz Tschanz beträchtlich, muss er sich doch nebenher auch seiner Landwirtschaft widmen. Trotzdem hat mir der Künstler die Fertigstellung der ganzen Serie bis Ende Mai versprochen. So komme ich mir denn doch ein wenig vor wie Hans von Stoffeln, der mittelalterliche Deutschritter zu Sumiswald, welcher von seinen zum Schloss gehörenden Untertanen eine Allee von 100 ausgewachsenen Buchen gepflanzt haben wollte und dies ausgerechnet im für die Bauern arbeitsamen und wichtigen Monat Mai. So zu lesen in «Die schwarze Spinne» von Jeremias Gotthelf.

FREUDE AN DER SCHREIBKUNST

Fritz Tschanz hatte schon als kleiner Bub viel Freude an schön zu schreibenden Buchstaben. Seiten-

weise habe er Buchstaben schreiben müssen. Den Grund dafür wollte er mir aber nicht verraten. Mit 25 Jahren fesselte ihn ein Zeitungsartikel über einen Kalligrafen – und er wagte den Schritt, nahm seinen Schulfüllfederhalter zur Hand und unternahm die ersten Versuche.

Nach und nach kaufte sich Fritz Tschanz die nötigen Utensilien für die Schönschreiberei. Unterstützt wurde er dabei von seiner Frau, ebenso bei der Beschaffung von Fachliteratur.

Fritz Tschanz lernte Spezialisten kennen und erarbeitete sich so mit der Zeit ein grosses Wissen. Er nahm Lektionen bei einer Kalligrafin. Sie gab ihm wichtige Tipps und lehrte ihn, das Auge richtig zu schulen: «Es war eine harte Schule, aber eine sehr wertvolle Erfahrung», verriet der Künstler. So wurde der «Diamant» nach und nach geschliffen, von der ersten Geburtstagskarte über Hobbyausstellungen bis hin zu den von ihm heute beherrschten 20 verschiedenen Alphabeten. Nebenbei unterrichtete Tschanz an der Volkshochschule in Langnau.

Seine Auftraggeber sind bunt und vielfältig. Sie rekrutieren sich längst nicht mehr nur aus der Region, Kunden aus der ganzen Schweiz finden den Weg nach Signau in sein Atelier. Das einstige Hobby ist für Fritz Tschanz längst zum zweiten Standbein neben der Landwirtschaft geworden.

Wie können Hände, die an harte, bäuerliche Arbeit gewohnt sind, nur so feine und filigrane Schriftzeichen setzen? Dies verwundert immer wieder, wenn man Fritz Tschanz bei der Arbeit mit Zeichenstift, Feder und Pinsel zuschaut.



Fritz Tschanz legt grossen Wert auf eine sorgfältige Auswahl der verwendeten Materialien: Papier und Pergament, Federn, Tinte, Farben, Blattgold und Blattsilber sind sorgfältig ausgesucht und müssen nach alten, traditionellen Methoden hergestellt sein.

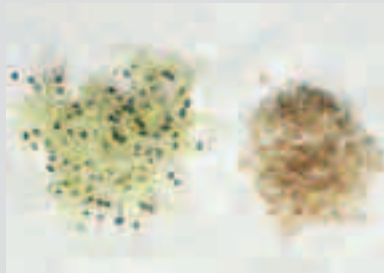


GRUSS AUS DER KÜCHE

Markus Jutzi
Langnau i.E.

SPROSSEN

Sprossen als Vitaminquelle und als optische Garnitur der modernen Küche.



Zwiebelsprossen (links) zur Dekoration und Alfalfa als Vitaminspender.

Sprossen – das ist Natur pur. Das ist aber auch Power food par excellence. Sprossen sind nicht nur einsame Spitze, wenn es um Vitalstoffgehalt (Vitamine, Mineralstoffe, Enzyme und vieles mehr, 100g Alfasproussen decken den Tagesbedarf eines Menschen mit Vitalstoffen) geht, sie sind auch bezüglich pflanzlichem Eiweiss unschlagbar. Der gesundheitliche Wert der Sprossen ist bekannt – leider aber noch viel zu wenig im Bewusstsein des Konsumenten verankert. Sprossen sind gepriesstes Saatgut von Gemüse, Getreide, Nüssen, Hülsenfrüchten und Gewürzen. Mit dem täglichen Sprossenverzehr stärken wir unsere Gesundheit, wir leisten auch einen aktiven Beitrag in der Prävention. Sie haben aber auch einen optischen Wert und sind deshalb in der Küche ein Gestaltungselement erster Güte. Zwiebelsprossen sind optisch schön anzusehen mit ihrem schwarzen Samenkorn und dem weiss bis dunkelgrün bis zur Spitze verlaufenden Farbfächer. Auch der gelbe und rote Rettich dient als Garnitur und zaubert einen Hauch von Frühling auf den Teller.

Spargelwochen:

18. April bis 31. Mai 2006

Fischwochen:

6. bis 23. Juli 2006

GÄSTE SCHREIBEN

POST AUS BÄRETSWIL

«... als sie um das Haus bogen, lag vor ihnen eine prächtige Aussicht: unter dem gewaltigen Nussbaum war getischt, auf den blendenden Tischtüchern standen mächtige Kaffeekannen, grosse Häfen voll gelber Nidel, Schüsseln mit hoch aufgetürmten «Küchlene» von allen Sorten, die schönsten braunen Strübli sandten ihren Duft weithin, hatten die Kinder förmlich bezaubert, sie bissen hinein, als ob sie ihr Lebtage nie mehr so was kriegten...»

Wer in Gotthelfs Büchern liest, staunt immer wieder, wie aktuell seine Beschreibungen auch heute noch sind. Nach einem verlängerten Wochenende im «Bären» in Sumiswald, sind wir wieder zurückgekehrt in die Hektik des Alltags. Gerne zehren wir nun von selbst erlebten Gotthelf-Eindrücken und Emmental-Klischees wie Ruhe, Behaglichkeit und schöne Landschaft.

Statt an blumigen Wiesen mit weidenden Kühen vorbei, sind wir Mitte Februar durch Kälte und Schnee gestapft und haben die Frische und Stille der Landschaft tief eingeatmet. Innerlich wärmten wir uns an der Gastfreundschaft im «Bären».

Was wäre ein Hotelaufenthalt ohne gutes Essen! Wir erwarteten nicht grosse Häfen voll gelber Nidel – ganz abgesehen, dass wir diese problemlos erhalten hätten – nein, wir erwarteten eine gepflegte Küche. Eine ausgezeichnete Küche wurde uns geboten! Nach einem Tag voll sinnlicher Wahrnehmungen durften wir uns in ein schönes, komfortables Zimmer zurückziehen. Am Morgen weckte uns das Geplätscher des Steinbrunnens im Bauerngarten des nahen Pfarrhauses.

Ob hier wohl an einem lauen Sommerabend musiziert wird und Kinder «Verstecken» spielen? Wir können das nur erfahren, wenn wir wieder kommen, im Sommer! Die Freundlichkeit im Haus und die wohlthuende Umgebung fordern uns gerade dazu auf.

Mit herzlichen Grüssen
aus dem Zürcher Oberland

Elisabeth und Markus Fries,
Bäretswil

STEFANS WEINECKE

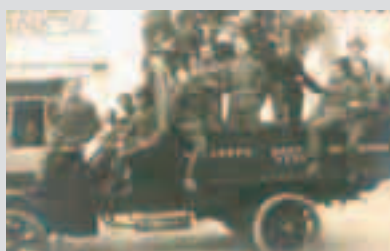
Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

GUIDO BRIVIO

Tessiner Enologe mit französischer und amerikanischer Berufsausbildung.

Guido Brivio entstammt einer Familie, die sich traditionellerweise dem Weinhandel gewidmet hat. Dies motivierte den jungen Enologen, Ende der 1980er Jahre einen alten Weinkeller zu kaufen, der sich seit langer Zeit der Produktion von Tessiner Weinen verschrieben hatte.



Aus dem Familienalbum der Brivios:
Wein ist Familientradition.

Um die Keller, die bei Mendrisio in den Fels des Monte Generoso gehauen sind, umzubauen und zu modernisieren, mussten beträchtliche Investitionen getätigt werden. Vorteil der Keller: Sie weisen ein hervorragendes, natürliches Klima für die Aufbewahrung und die Lagerung von Wein auf. Dies dank natürlichen Entlüftern, die sich unter den Massen alter Erdrutsche gebildet haben, und durch die das ganze Jahr hindurch ein frischer Luftzug mit einer Temperatur von 10 bis 12° Celsius weht. Der Weinbereitungskeller wurde unter Anwendung avantgardistischer enologischer Technologie vollständig erneuert, und im Lauf der Jahre wurden auch sämtliche Apparaturen zur Weinherstellung ersetzt. Heute ist es Guido Brivio dank dem hohen Stand seiner Technologie möglich, bis zu 300 000 kg Trauben zu verarbeiten.



Avantgardistische Technologie
in der Weinbereitung.

In diesem Gebiet, mit langer Weinbau- und Weinbereitungstradition, ist es dem jungen Enologen-Team um Guido Brivio wichtig, dass der Forschung der nötige Raum gewährt wird. Um die besten Weintrauben des Tessins zu ernten, wurden enge persönliche Kontakte mit den regionalen Weinbauern geknüpft und neue Rebberge mit einer neuen Weinbaukonzeption angelegt, die qualitativ hochwertige Trauben liefern, in denen die Eigenarten des Territoriums am besten zum Ausdruck kommen.



Der Lagerung der Weine misst Guido Brivio grosse Bedeutung zu.

Guido Brivio hat der Lagerung und der Verfeinerung seiner Weine immer grosse Bedeutung beigemessen. Der Betrieb verfügt über einen Lagerungskeller mit 600 Barriques. Die Hölzer, die aus den besten Wäldern des französischen Zentralmassivs stammen, werden mit ausserordentlicher Sorgfalt ausgewählt. Spezielle Aufmerksamkeit wird der Alterung und dem Brennen der Hölzer geschenkt, um eine echte Harmonie zwischen Rohmaterial und Holz zu finden, die Voraussetzung für die Erzeugung eines grossen Weins ist.

Die Weine werden nach dem Abfüllen in den Kellern im Felsen des Monte Generoso verfeinert, wo Dunkelheit, Stille und die richtige Temperatur die perfekte Lagerung dieser kleinen Meisterwerke gestatten.

Im «Bären»-Keller lagern aus der Produktion von Guido Brivio drei Weissweine, ein Rosé und vier Rotweine. Spezielle Erwähnung verdient der «Quattromani» Barrique. Wie im italienischen Namen (vier Hände) zum Ausdruck kommt, haben sich hier vier Winzer zusammengetan, um einen ganz besonderen Wein zu produzieren. Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte Merlot ist. Der Wein setzt sich aus erlesensten Sorten aus den vier Tessiner Weinbauregionen zusammen, und vier Charaktere verleihen ihm seine Persönlichkeit: Duft und

Tiefe stammen von Guido Brivio aus dem Mendrisiotto, die Weichheit bringt Claudio Tamborini aus dem Luganese, Eleganz steuert Angelo Delea aus dem Locarnese bei, und die Klasse kommt von Feliciano Gialdi aus den «Tre Valli» im nördlichen Tessin. Nach einer Gärung in Holzfässern von 20 Monaten und einer Reifung von weiteren sechs Monaten ist ein einzigartiger Wein entstanden, mit kernig-roter Farbe und chromatischen Reflexen, die an Bordeaux-Weine erinnern. Das Bouquet ist frisch, fruchtig und der Geschmack streng und vollmundig, im Abgang lang und anhaltend. 15 000 Flaschen und 444 Magnum wurden abgezogen, einige davon haben wir für unsere Gäste ins Emmental nach Sumiswald gebracht.

Guido Brivio-Weine im «Bären»-Keller

Weissweine

- Prà Bianco 2003 38.–
- Bianco Rovere, Merlot del Ticino DOC Barrique 2002/2004 53.–
- ³/₈ Bianco Rovere 28.–

Rosé

- Merlot, Gran Rosé 2002 40.–

Rotweine

- Prà Rosso Ticino DOC 2002 38.–
- Merlot DOC Dogaia, Gamaret und Merlot DOC 2001/2002 53.–
- Merlot DOC, Barrique Riflessi d'Epoca 2002 60.–
- Merlot DOC, «Quattromani» Barrique 2002 75.–

(DOC = Merlot del Ticino)

DAS «BÄREN»-BLATT

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

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/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

ZEITMESSER UND FARBTUPFER

Markus Höfler
Grimmenstein, Eriswil

BERNHARD SCHILLING UND ANDRES MEYER IM ATICO

Die «Skulptur»-Uhren von Bernhard Schilling schaffen eine enge Verbindung zwischen Uhrenästhetik, Technik und Zeitphilosophie. Zusammen mit Bildern von Andres Meyer, der erneut im «Bären» zu Gast ist, sind sie vom 22. April an im Atico zu bewundern.

In seiner Kindheit erhielt Bernhard Schilling von seiner Grossmutter alte Taschenuhren, die er zum Zeitvertreib mit einem Schnitzer als Werkzeug demontieren durfte. Die feine Zahnräderwelt, das Innenleben der Uhren, faszinierte ihn sofort und interessierte ihn stärker als die mehr oder weniger attraktiven Gehäuse der Uhren. Denn nicht an den scheinbar stillstehenden Zeigern sieht man den Puls der Zeit, so Bernhard Schilling, son-



Bernhard Schilling (links) und
Andres Meyer.

DAS «BÄREN»-BLATT

Könnte unser «Bären»-Blatt einen Ihrer Freunde oder Freundinnen interessieren? Schicken Sie uns die Daten.

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/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



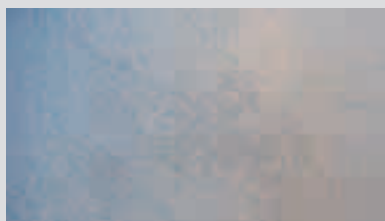
Früh entstand in Bernhard Schilling der Wunsch, die Bewegungen des verborgenen Werkes zum zentralen Teil andersartiger Uhren zu machen.

dern am sich sichtbar bewegenden Werk.

In unansehnlichen schwarzen Kästen in Treppenhäusern findet Bernhard Schilling mit Schaltuhren und Stromzählern das geeignete mechanische Rohmaterial, welches er mit Synchronmotoren ausgedienter Waschautomaten oder Federgewächsen aufziehbarer Uhrwerke zu unkonventionellen Uhren zusammenbaut.

Viele seiner Uhren sind dünn, hoch und beflügelt. Sie sollen die Leichtigkeit, aber auch die Flüchtigkeit der Zeit darstellen. Bernhard Schilling: «Meine Uhren sollen nicht zur Hast ermahnen, sie sollen Entspannung und Ruhe ausstrahlen.»

«Der Mensch hat keine Zeit, wenn er sich nicht Zeit nimmt, Zeit zu haben», sagt ein Sprichwort von



Zeitbegriff: Um 1000 Farbtupfer zu setzen, benötigt Andres Meyer eine Stunde. Seine Bilder bestehen aus 50 000 bis 200 000 Farbtupfern.

Ladislav Boros. Wo nimmt Andres Meyer die Stunden für seine zeitaufwändigen Farbtupf-Bilder her? «Ich habe kein Handy, keinen Fernseher, keinen Computer, und ich surfe nicht im Internet», erklärt der Huttwiler Künstler. Zwölf Jahre bringt ein Durchschnittsschweizer vor dem Fernseher, habe er gelesen.

Vor fünf Jahren hat er angefangen, Bilder mit Farbpunkten zu malen. Die Punkte setzt er mit dem spitzen Ende eines Pinsels auf, jeden Farbpunkt gezielt und bewusst. An einem Bild arbeitet Meyer so lange,

bis es ihm gefällt oder bis ihm jemand sage, es reiche jetzt. Hat die Zeit ihre Botschafter? Seine Farben stellt Andres Meyer aus natürlichen mineralischen Pigmenten aus der Provence selber her.

Ausstellung Bernhard
Schilling und Andres Meyer:

22. April bis 4. Juni
Vernissage, 22. April, 17 Uhr

JUBILÄUMS-GOTTHELF- MÄRIT IN SUMISWALD

Karin Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

MARKT WIE ZU ZEITEN VON JEREMIAS GOTTHELF

Bereits zum 10. Mal wird der beliebte Gotthelf-Märit mit buntem Leben wie zu Zeiten des Lützelflüher Pfarrers und Volksschriftstellers Sumiswald erfüllen.

Erneut werden am 10. Juni Wöschwyber, Chacheliflicker, Bierfuhrmänner und Alphornbläser die Sumiswalder Marktgasse bevölkern. An den Marktständen ist unter anderem das alte Handwerk der Kaffeeröster, Gerber, Drechsler, Korber, Kunstmaler, Sattler und Küfer zu bewundern. Viele von ihnen zeigen sich in der traditionellen Gewandung. Beim «Zwirbelen» (Glücksspiel) gibt es Lebkuchen, Geranien und vieles mehr zu gewinnen. Nebst dem «Buebeschwinget» sorgen Kinderjodlerchörli und Ländlermusik für gute Unterhaltung, ebenso wie die gemütlichen Rössli-Rundfahrten im Bärnerwägeli.

DEMNÄCHST IM «BÄREN»

Spezialitäten-Wochen

- Spargelwochen
18. April bis 31. Mai 2006
- Fischwochen
6. Juni bis 23. Juli 2006

Für die Agenda

- Gotthelf-Märit
Samstag, 10. Juni 2006
- «Töff»-Treffen Sumiswald
21. bis 23. Juli 2006
- Betriebsferien
24. Juli bis und mit 11. August