



IN EIGENER SACHE



Ferdinand Hiltbrunner

Markttag

Um die Märkte in Sumiswald attraktiver zu machen, hat die Gemeinde beschlossen, dass die fünf offiziellen Jahrmärkte neu an Samstagen stattfinden. Mit Ausnahme des Altjahrsmarkts – am letzten Samstag im Jahr – war in Sumiswald jeweils am Freitag Markt. Mit dieser Änderung sollen die Besucherzahlen gesteigert werden, denn an den arbeits- und schulfreien Samstagen verspricht man sich deutlich mehr Publikum. Auch die Wochenendgäste im «Bären» haben so die Gelegenheit, die bunten Dorfmärkte zu besuchen.

Die in diesem Jahr verbleibenden Märkte werden am 17. Mai, 30. August, 25. Oktober und 27. Dezember durchgeführt.

Der nostalgische «Gotthelf-Märit» steht heuer am Samstag, 14. Juni, auf dem Kalender. Er wird von den Verkehrsvereinen von Sumiswald und Wasen organisiert.

Nationalturntag

Gemeinsam mit dem «Gotthelf-Märit» findet am 14. Juni in Sumiswald der 75. Bernisch-Kantonale Jubiläums-Nationalturntag statt. Der organisierende Schwingklub Sumiswald will den publikums-trächtigen Nostalgie-Markt als Plattform nutzen, um den vielseitigen Sport des Nationalturnens einer breiten Bevölkerungsschicht näher zu bringen.

Muttertag

Und ganz besonders wichtig: Der Muttertag. Er ist ein Tag, der eigentlich täglich «zelebriert» werden sollte. Dieses Jahr findet er am Pfingstsonntag, 11. Mai, statt. Liebe Gäste, ich wünsche Ihnen viele gute und schöne Tage, welcher Art auch immer...



500 weisse Nelken

Muttertag. Der Muttertag ist ein Feiertag zu Ehren der Mutter und der Mutterschaft. Er hat sich seit dem 20. Jahrhundert in der westlichen Welt eingebürgert. Im deutschsprachigen Raum und vielen anderen Ländern findet er am zweiten Sonntag im Mai statt.

Bereits die alten Römer und Griechen widmeten den Müttern ihrer Götter Feiern. Im Jahr 1806 schlug Napoleon die Einführung eines Muttertages vor, jedoch wurde dies wegen der anstehenden Schlacht von Waterloo nicht umgesetzt. Als Begründerin des heutigen Muttertags gilt die Methodistin Anna Jarvis aus Philadelphia. Sie hatte am 9. Mai 1907, an einem zweiten Sonntag im Mai, mit 500 weissen Nelken ihre Liebe zu ihrer zwei Jahre zuvor verstorbenen Mutter zum Ausdruck bringen wollen und diese vor der Kirche an andere Mütter verteilt. Im folgenden Jahr wurde auf ihr Drängen hin in derselben Kirche den Müttern erstmals eine Andacht gewidmet. Sie widmete sich nun «hauptberuflich» dem Ziel, einen offiziellen Muttertag zu schaffen: Sie schrieb Briefe an Politiker, Geschäftsleute, Geistliche und Frauenvereine. Die Bewegung wuchs rasch an. Bereits 1909 wurde der Muttertag in 45 Staaten gefeiert. Am 8. Mai 1914 wurde dann der zweite Sonntag im Mai zum Mutter-Gedenktag als offizieller kirchlicher Feiertag erklärt. Nachdem England den «mothering day» übernommen hatte, verbreitete sich der Feiertag in der Schweiz (1917), in Deutschland (1922) und in Österreich (1924).



Feiern Sie den Muttertag bei uns im «Bären». Wir haben für diesen speziellen Tag festliche Menüs vorbereitet.

Eine frühzeitige Tischreservation wird empfohlen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



GRUSS AUS DER KÜCHE

Carlo Caccivio
Küchenchef, Landgasthof Bären

Frische Morcheln – köstliche Delikatesse

Mit etwas Wetterglück ist der aromatische Schlaupilz mit dem hohlen, braunen Hut bereits anfangs April erhältlich.



Frische Morcheln machen der Spargel und dem Bärlauch den Feinschmecker-Frühling streitig.

Der Frühling in der Küche gehört dem Bärlauch – er erfreut sich seit einigen Jahren einer eigentlichen Renaissance – und der Spargel. Das stimmt, aber nicht nur: Im April und Mai feiert auch die Morchel, ein eher unscheinbarer Pilz, ihre Hochsaison. Die aromatisch duftende Delikatesse kann mit ihrem herrlichen Duft sogar den feinen Sommetrüffel zum kulinarischen Duell fordern.

In Butter geschmorte, frische Morcheln sind eine Spezialität, die ausschliesslich dem Frühling vorbehalten ist. Morcheln lieben die Marriage mit süsslich-aromatischen Madeira-Weinen oder lieblichen südspanischen Brandies aus den «Bodegas» von Jerez de la Frontera und gehen gerne eine Liaison mit Butter, Rahm, mit Eiern, Teigwaren und weissem Fleisch ein. Es ist ein Glück, dass sich die Morchel hervorragend trocknen lässt und auf diese Weise rund ums Jahr Feinschmecker begeistert und Köchinnen und Köche zu immer neuen Rezepten und Kreationen inspiriert.

«Burehamme» aus der Dorfmetzger Fritz Walther

Die «Burehamme» ist eine echte Emmentaler Spezialität, die im Frühjahr ausgezeichnet zu Spargel passt.

In der «Bären»-Küche bevorzugen wir regionale Produkte. Die Vorteile liegen auf der Hand: Wir kennen die Hersteller, die Wege sind kurz, die Produkte frisch. Und wir haben das Glück, dass es Spezialitäten «made in Emmental» gibt, die weit über die Region hinaus bekannt sind und die zu unserer traditionellen Küche gehören. Ein Beispiel dafür ist die einzigartige «Burehamme» aus der Dorfmetzger Walther (ein qualifizierter Betrieb), die einen Steinwurf von der «Bären»-Küche entfernt liegt.

Seit mehr als 100 Jahren werden in der Dorfmetzgerei echte Emmentaler «Burehammen» hergestellt. Die Schinken werden Woche für Woche mit einer Salz- und Gewürzmischung von Hand umgesalzen. Dies verlangt handwerkliches Geschick und jahrelange Erfahrung.



«Burehammen» verlangen viel Arbeit und Geduld, bevor man sie als Delikatessen geniessen kann: In der Dorfmetzgerei Walther hängen die Schinken zwischen fünf und sieben Wochen im Küchenrauch.

Nach sechs Wochen gelangen die Schinken in den Küchenrauch, wo sie kalt geräuchert werden. Durch den langsamen Reifeprozess, die spezielle Würzung und den Rauch bekommen die Hammen ihr unverwechselbares Aroma und sind monatelang ohne Kühlung haltbar. Die Herstellung ist sehr aufwändig, aber sie garantiert eine hohe Qualität und einen echten Genuss.

Aus Ferdinand's Rezept- büchlein



Ferdinand
Hiltbrunner

Kalbszüngli mit Eiern und Brotschnittli

Zutaten
(Rezept für 4 Personen)

- 1 Rüeblli
- ½ Lauch
- 1 Zwiebel
- Lorbeerblätter, Pfefferkörner
- 500g Kalbszüngli

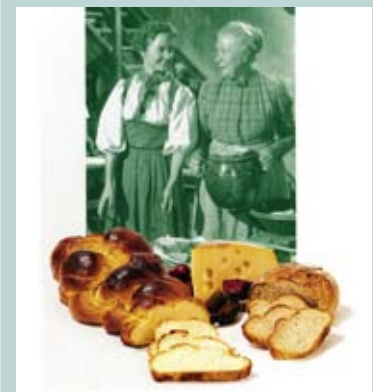
Das Züngli im Gemüsesud weich kochen, in Scheiben schneiden.

Auf eine grosse Platte anrichten und warm stellen.

Sauce:

- 2 Esslöffel Butter
Erhitzen
- 1 Esslöffel Zwiebeln gehackt
Andünsten
- 2 Esslöffel Mehl
Beigeben
- 1 dl Saurer Most
Mit «Züngliwasser»
zu einer Sauce kochen
- Wenig Rahm
Verfeinern
- Safran
Bis zur goldenen Farbe
beifügen
- Salz und Pfeffer
Würzen

- 4 Eier gekocht
In Hälften dem Züngli beigeben und Sauce darüber geben. Goldig gebackene Brotschnittli als Garnitur. Dazu Kartoffelstock servieren. (Kochzeit je nach Züngli rund eine Stunde.)





Die Rutishauser Weinkellerei AG gehört zu den renommiertesten und grössten Weinproduzenten in der Ostschweiz (von links): Willi Frei (Geschäftsführer), Hanspeter Gantenbein (Leiter Administration) und Peter Knüsel (Leiter Betrieb und Önologie).

STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

Weinkellerei Rutishauser

In der bekannten Ostschweizer Weinkellerei und Handelsfirma Rutishauser dreht sich alles um Wein – seit 1886.

Die Rutishauser Weinkellerei AG hat sich in den vergangenen 100 Jahren – über drei Generationen hinweg – von der kleinen Weinhandelsfirma zu einem der zehn grössten Unternehmen der Branche in der Schweiz entwickelt. Trotzdem ist die Rutishauser Weinkellerei AG ein Familienbetrieb mit überschaubaren Strukturen geblieben.



Kellermeister Florian Ludwig.

Most von 1200 Tonnen Trauben aus sechs Kantonen werden bei Rutishauser jährlich zu Wein ge-

macht. Önologe Peter Knüsel kann sich auf ein erfahrenes und kompetentes Team rund um Kellermeister Florian Ludwig verlassen, das jährlich 2,5 Mio. Liter Wein im Keller verarbeitet.

Neben den Handelsweinen darf das Thurgauer Traditionsunternehmen stolz sein auf seine eigenen Erzeugnisse, die in der ganzen Schweiz Freunde haben. Einige Weine von Rutishauser haben sich zu richtigen Kultweinen entwickelt: Der «Gropp vom Untersee» oder der «Malanser Bündner Banner» sind bei Weinliebhabern geschätzte Namen.

Im «Bären»-Weinkeller lagern von Rutishauser der Hallauer Pinot Noir, der Malanser Pinot Noir Barrique und der Winzergold Trottenhalde Neunform Spätlese Pinot Noir.

Die guten «Bären-Geister»



Irene Krummen



Sonja Schärer



Marianne Hubacher



Angela Walther

GÄSTE SCHREIBEN

Seit der Romantik hat die Schweiz ihr Bild vermittelt durch die Kunst: Geprägt von allerhöchstem Reiz, verwöhnt wie von Götter Gunst durch Landschaft, die im Jahreslauf bei jedem Wechsel gleichermaßen bezaubert Menschen, die zuhause bereisen sie auf kühnen Straßen, erwandern Täler, Berge, Seen, genießen Land und auch die Leut', ihre Produkte, wohl beseh'n, die Gastlichkeit sie hoch erfreut!

Doch hinterlässt die neue Zeit tiefe Spuren – selbst in der Schweiz. Gegen Zerstörung nicht gefeit sind allenfalls die Schweizer Uhren! So sucht der Blick so manches Mal, voll Sehnsucht und auch Nostalgie die alten Bilder, niemals schal, sondern lebendig, voll Magie, und stösst nur selten noch auf Stil: Moderner Anspruch und Kultur gepaart, ganz wie der Gast es will! Stets blättern auf der Führer Spur sucht er Hotels, die hässlich, kalt, als ob im Niemandsland sie wären...

Bis man dann kommt nach Sumiswald, wo man, herzlich begrüsst im «Bären», sein Paradies erreicht für Speis und Trank, umorgt vom Chef und seiner Crew lässt gut sich's geh'n auf hölzner Bank, bis man begibt sich dann zur Ruh, die man geniesst in schöner Lage, begleitet von dem Klang der Glocken, und man sich freut, ganz ohne Frage auf's Frühstück, das uns wird verlocken.

Ach, hier zu bleiben eine Weile: ein Stück gute Vergangenheit geniessen und vergessen all' die Eile wär' gut für uns und sehr gescheit. Doch will ich nicht die Trommel rühren, sonst drängen sich Touristenscharen, die gleichfalls Atmosphäre spüren, den Geist der Tradition erfahren.

So bleibt uns nur, herzlich zu danken, Herrn Hiltbrunner, passend in keinen (?) Reim, für Gastfreundschaft, ganz ohne Schranken, noch an sie denkend, lang daheim.

Barbara Purbs und
Bernt-Christoph Lämmel



NATURWELTEN

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

Ausstellung Liseli Steffen

Die Zeichnungen und Aquarelle von Liseli Steffen zeugen nicht nur von einer grossen Beobachtungsgabe und viel zeichnerischem Talent, sondern auch von Respekt und Liebe für die Natur.

Liseli Steffen (1921) interessierte sich schon als Schülerin für die Natur, studierte das «Doktorbuch», in dem Heilpflanzen beschrieben waren und lernte die einheimische Flora kennen. Später eignete sie sich ein profundes Wissen über Pflanzen an. Sie nahm an Exkursionen teil, sammelte und pflegte ein grosses Herbarium, gestaltete Bild- und Texttafeln für Naturlehr-



DAS «BÄREN»-BLATT

Könnte unser «Bären»-Blatt eine/n 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



Filigran und präzise gibt Liseli Steffen in ihren Werken die Natur wieder.

pfade und leitete Weiterbildungskurse der Volkshochschule.

Erst nach ihrer Pensionierung fand sie Zeit, ihre künstlerische Begabung richtig zu entfalten. Sie besuchte an der Schule für Gestaltung in Bern Kurse in wissenschaftlichem Zeichnen und übte geduldig und beharrlich, bis ein Rindenstück, eine Distel, ein Käfer oder eine Flechte so gelangen, dass sie vor ihrem strengen Urteil bestehen konnten. Die meisten Zeichnungen und Aquarelle der Ausstellung, die bis zum 4. Mai im «Atico» des «Bären» zu sehen sind, entstanden erst nach ihrem 70. Lebensjahr. Ob es sich um einen prächtigen Falter oder ein unscheinbares Pflänzchen handelt, immer gelingt es der Künstlerin, die charakteristische Eigenart, das eigentliche Wesen von Pflanze, Tier oder Stein sichtbar werden zu lassen. Die Ausstellung von Liseli Steffen dauert bis zum 4. Mai und ist freitags von 14 bis 18 Uhr und samstags, sonntags von 10 bis 12 und von 14 bis 18 Uhr geöffnet.

Bei Anlässen im «Atico» ist die Ausstellung nicht zugänglich.
Info: Telefon 034 431 10 22

DEMNÄCHST IM «BÄREN»

Spezialitäten-Wochen

- Spargel-Wochen
Mitte April bis Ende Mai
- Fisch-Wochen
Juni bis 23. Juli

Anlässe «Bären»

- Ausstellung Liseli Steffen
bis 4. Mai

Anlässe Sumiswald

- «Gotthelf-Märit»
Samstag, 14. Juni 2008

Ferien «Bären»

- Sommerferien 2008
24. Juli bis und mit 7. August

DAS EMMENTAL AUS DER VOGELSCHAU

Karin Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

Ballonfahrten mit Andy Hunziker

Schon seit mehr als 30 Jahren schwebt der erfahrene Berufspilot Andy Hunziker mit Freunden und Gästen auf Entdeckungsfahrt über dem Emmental.



Ballonfahren:

Ein eindrückliches, aussergewöhnliches und unvergessliches Erlebnis.

«Über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein...», ahnte Liedermacher Reinhard Mey schon vor vielen Jahren. Mit Ballonfahrer Andy Hunziker geht die luftige Reise zwar nicht über die Wolken, dafür lautlos, langsam und aussichtsreich über das schöne Emmental.

Planen Sie einen Geschäftsausflug, eine Jubiläumsfeier, eine Einladung für Kunden oder einen Plausch mit Freunden, dann gönnen Sie sich etwas Aussergewöhnliches: Chartern Sie einen Ballon, gehen Sie mit Pilot Andy Hunziker auf Entdeckungsreise und feiern Sie anschliessend Ihre «Ballonfahrer-Taufe» bei uns im «Bären». Ballonfahrten sind das ganze Jahr über möglich und können für 5 bis 20 Personen gebucht werden.

Weitere Informationen und Geschenkgutscheine erhalten Sie bei: Ballon-Air AG, Andy Hunziker, Telefon 034 431 30 30, oder unter www.balloonair.ch