



## RUNDER GEBURTSTAG

**Stefan Hiltbrunner**

*Landgasthof Bären, Sumiswald*

### 10-JAHR-JUBILÄUM

#### «BÄREN»

**Zehn Jahre ist es her, seit ich den Schlüssel im Schloss drehte und die Türe des «Bären» zum ersten Mal für unsere Gäste geöffnet habe. Zehn Jahre, das ist eine lange Zeit im Leben eines Menschen, doch nur ein Augenblick in der langen Geschichte des Sumiswalder «Bären», die ihren Ursprung im 14. Jahrhundert findet.**

Dass ich mit dem «Bären» älter geworden bin – er altert allerdings bedeutend langsamer als ich – wurde mit vor kurzem vor Augen geführt: Mit einem netten Brautpaar durfte ich das bevorstehende Hochzeitsfest besprechen. Das junge Glück war, so schien es mir, in den besten Jahren, um in den Hafen der Ehe einzulaufen. Gross war meine Überraschung, als die Braut beim Abschied beiläufig erwähnte, dass sie ihre Konfirmation auch schon bei mir im «Bären» gefeiert habe. Man wird ja so schnell älter...



*Stefan Hiltbrunner und Yvonne Ruch.*

#### Ein Blick zurück...

«Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen», schrieb Guy de Maupassant. Ich bin dankbar für die vielen schönen Begegnungen mit Ihnen, liebe Gäste. An Ihren schönsten Festtagen durfte ich Sie begleiten, mich mit Ihnen freuen an Abschlussfeiern, teilhaben an gemütlichen Bierrunden, Gastgeber Ihrer Arbeitsseminare oder Ihres tollen Emmentaler Erlebnisweekends sein.

Vieles hat das «Bären»-Gästebuch in den letzten zehn Jahren festhalten dürfen: Die strahlenden Gesichter der Einweihungsfeier, den schönen, neuen Stammtisch – an den sich der Vater der Idee leider nicht mehr setzen konnte – oder die Rückkehr der Sumiswalder Miniaturen an ihren ursprünglichen Platz im «Bären».

Neben Prominenz, von Politikern bis zu Popstars, haben auch viele Künstler ihren Namen im «Bären» verewigt. So der bekannte Berner Eisenplastiker Housi Knecht, dessen «Rüebli» seit dem Jahr 2000 die Marktgasse zwischen «Bären» und Trinkhalle ziert. Oder der Sumiswalder Hans Hug. Aus seiner Schmiede stammt der Stolz des «Bären», das neue Wirtshausschild, das 2001 mit feierlicher musikalischer Umrahmung der Musikgesellschaft Sumiswald eingeweiht wurde. Vor zwei Jahren schliesslich konnte mit dem «Atico» ein moderner und polyvalenter Raum unter dem «Bären»-Dach in Betrieb genommen werden.

#### Ein Blick nach vorne...

Das 10-Jahr-Jubiläum lohnt ein kurzes Innehalten und den freudigen Blick zurück. Es ist aber auch Ausgangspunkt einer neuen Etappe, mit neu gesteckten Zielen: So, zum Beispiel, wird diesen Herbst mit dem Bau der remodelierten Kernzone Sumiswald die «Bären»-Terrasse vergrössert. Komfortables, neues Mobiliar soll das Wohlbehagen der Gäste zusätzlich erhöhen, ebenso wie ein grosszügiger, neu konzipierter Sonnenschutz, welcher der «Bären»-



*Mit der bevorstehenden Remodelation der Kernzone Sumiswald wird die «Bären»-Terrasse vergrössert und neu gestaltet.*

Fassade ein neues optisches Erscheinungsbild verliehen wird.

Auch ein Busparkplatz steht den Gästen nach Abschluss der Remodelation zur Verfügung.

Ich freue mich schon heute darauf, Sie an der Einweihungsfeier auf dem «Terrässli» begrüßen zu dürfen. Bis es jedoch soweit ist, lassen wir den bevorstehenden Winter hinter uns.

#### Dankeschön

Mein herzliches Dankeschön an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mich während der letzten zehn Jahre begleitet haben. Den «Bären» zu einem behaglichen und qualitativ hochstehenden Landgasthof zu machen, an diesem Ziel haben sie mit ihrem Einsatz mitgearbeitet, und ich bin überzeugt, sie werden es auch weiterhin tun.

Ganz speziell danken jedoch möchte ich meiner Familie: Meinen Eltern, Ferdinand und Susy Hiltbrunner, die mir die Freude am Wirten in die Wiege gelegt haben, und mir in all den Jahren in Küche und Haus mit Rat und Tat zur Seite standen; meiner Schwester Karin Hiltbrunner und meiner Lebensgefährtin Yvonne Ruch, die mich vor und hinter den Kulissen mit ihrer unermüdbaren Arbeit unterstützen, und ihrem Einsatz, um gemeinsame Projekte zum Erfolg zu führen.

## ZUM WIRTE-JUBLÄUM

*Willst du glücklich sein im Leben,  
trage bei zu anderer Glück.  
Denn die Freude, die wir geben,  
kehrt ins eigne Herz zurück.*

Dieser Spruch stand als Motto über dem Servicekurs, den meine Mutter Marie Hiltbrunner-Schär – Wirtstochter vom Gasthof Kloster in Eriswil – 1927 im Gasthof Kreuz in Langenthal besuchte.

### Leitspruch zum Wirten

Wirte isch dr schönscht Bruef wos git!  
Gescht chöme, ässe u trinke,  
si fröhlich, bringe dr s'Gäut is Hus,  
u bim Adieu säge danke si erscht no.

### Anhang:

Dass si fröhlich si u z'fride,  
dafür muesch haut scho öppis tue,  
u de chöme si de ou gäng wieder.  
So eifach isch das!

### Von Ferdinand Hiltbrunner

Diesen Leitspruch meiner Mutter – hinter dem sie mit voller Überzeugung stand – habe ich mir stets zu Herzen genommen, und ich glaube sagen zu dürfen, dass es um meine «Wirterei» über all die vergangenen Jahrzehnte nicht allzu schlecht bestellt war.

### An Sohn Stefan Hiltbrunner

Meinem Sohn Stefan, dem tüchtigen «Bären»-Wirt in Sumiswald, schreibe ich den Spruch zur Erinnerung an seine liebe Grossmutter aus Eriswil auf. Den Sinn dieser Worte hat er im Blut und lebt ihnen längst nach.

### Zum 10-Jahr-Jubiläum

Zum 10-Jahr-Wirte-Jubiläum gratulieren wir dir herzlich und wünschen dir beim Wirten in deinem einmaligen und schönen «Bären» weiterhin viel Freude und Glück, viele zufriedene Gäste und gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

*Ferdi und Susy  
Hiltbrunner*



Das gutgelaunte «Bären»-Team posiert vor der Abfahrt für den Fotografen.

## JUBILÄUMS-AUSFLUG

**Karin Hiltbrunner**  
Landgasthof Bären, Sumiswald

### «BLAU-BÄREN» AUF DER FAHRT INS BLAUE

**10 Jahre «Bären» (1995–2005) war Anlass für die Familie Hiltbrunner, ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf eine Jubiläumsreise zu entführen.**

Bei strahlendem Sonnenschein und eingekleidet in neue, blaugoldene T-Shirts bestieg am 4. Juli in Sumiswald eine muntere Reiseschar den Reisebus in Richtung «Destination Unbekannt».

«Unbekannt» entpuppte sich bald als das Oberländer Dorf Frutigen. Im Spanschachtel-Museum – dem einzigen seiner Art in der Schweiz – hörten die «Bären»-Leute Wissenswertes und Kurioses über die Herstellung der für unterschiedlichste Gebrauchszwecke benutzten Spanschachteln. Die hauptsächlich in Heimarbeit hergestellten Produkte (Zündholzschachteln) waren im letzten und vorletzten Jahrhundert vielen Familien im Tal ein karges und hart erarbeitetes Zubrot zu ihren minimalen Einkünften.

In der Zwischenzeit hatte die Sonne grossen schwarzen Wolken Platz gemacht, und der nach dem Mittagessen im «Bernhofer» von Kandersteg geplante Ausflug zum Oeschinensee fiel den Regentropfen zum Opfer.

Die Schlechtwetter-Variante führte um den Thunersee, via Interlaken zu den Beatus-Höhlen. Ein Abendessen im «Bären» setzte den Schlusspunkt hinter den Jubiläumsausflug.



## GRUSS AUS DER KÜCHE

**Carlo Caccivio**  
Küchenchef Landgasthof Bären

### LIEBEN SIE WILD?

**Herbstköstlichkeiten aus der «Bären»-Küche.** Der Herbst steht vor der Tür – wir bitten ihn herein! Ab Mitte September stehen wir bereit zum alljährlichen Rendezvous mit den Liebhaberinnen und Liebhabern herbstlicher Köstlichkeiten. Geniessen Sie die Spezialitäten unserer Wild-Karte und das Wild-Schlemmer-Menü.

### Schlemmer-Menü

Bunter Herbstsalat mit Kernen und Croûtons



Kürbiscrème-Süpli



Gefüllte Crêpes mit Pilzragout



Traubensorbet mit altem Lie



Hirschfiletmedaillon im Speckmänteli an grüner und rosa Pfefferrahmsauce mit Rosenkohl, Früchtegarnitur und Spätzli



Sumiswalder Brie mit Nüssen



Marroni-Parfait «Maison»



**Fr. 69.–**

(ohne Crêpes Fr. 61.–)

## Pilz- und Wild-Wochen

15. Sept. bis 27. Nov. 2005

## RAUCHFREIE ZONE

Yvonne Ruch

Landgasthof Bären, Sumiswald

### DIE LUFT IST REIN...!

**Das «Stübli» ist seit fünf Monaten ein Nichtraucher-«Stübli».**

Um den Bedürfnissen und Ansprüchen von Nichtraucherinnen und Nichtrauchern zu entsprechen, wurde das «Stübli» im April dieses Jahres zur rauchfreien Zone deklariert.



Noch wird das Nichtraucher-Angebot in geringem Ausmass genutzt, vielfach ziehen die nichtrauchenden Gäste die anderen Lokalitäten dem «Stübli» vor. Vielleicht findet das lebhaftere Ambiente der Gast-, Spinnen-, und «Bären»-Stube mehr Zuspruch als das ruhige und beschauliche «Stübli»? Oder vielleicht ist das Nichtraucher-«Stübli» als solches noch zu wenig bekannt? Mit ein Grund mag sein, dass alle Räumlichkeiten des «Bären» dank einer optimal abgestimmten und regelmässig gewarteten Ventilationstechnik gut belüftet sind und somit Zigarettenrauch nirgends im Übermass belästigt.

Wer aber seinen Besuch im «Bären» in wirklich vollständig rauchfreier Luft geniessen will, dem steht mit dem «Stübli» ein sehr schöner und gepflegter Raum zu Verfügung. Schauen Sie doch einfach mal rein!



Das «Stübli» ist seit April dieses Jahres rauchfreie Zone.

## STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald



Elena Walch: mit Südtiroler Weinen auf Erfolgskurs.

### ELENA WALCH

**Eine unternehmerische Frau gehört zur Elite der Südtiroler Weinproduzenten.**

In den letzten Jahren fand das Weinland Südtirol grosse Aufmerksamkeit am internationalen Markt und unter führenden «Opinion Leaders» der Weinszene. Dafür verantwortlich zeichnen innovative Weinproduzentinnen und -produzenten – unter ihnen Elena Walch. Architektin von Beruf, widmet sie sich seit 1985 ausschliesslich und mit grossem Einsatz den eigenen Weinbergen, über welche sie bestimmt, seit sie in eine der ältesten Weinfamilien Südtirols heiratete.



Der hoch über der Ortschaft Tramin gelegene Weinberg Kastelaz.

Elena Walch übernahm zwei hervorragende Weingüter: Castel Ringberg in der Gemeinde Kaltern und Kastelaz, der steile Weinberg, welcher die Ortschaft Tramin überragt. Dort wächst ein hervorragender Gewürztraminer, der mit Recht als der echte, originale Gewürztraminer aus Tramin gelten darf. Seit der Zeit der Römer, ja sogar zuvor, war das Südtirol für den Wein bekannt. Die Region liegt an der sonnigen Seite der

Alpen, wo die Einflüsse des mediterranen Klimas stark sind.

«Leni» Walch begann ihre Arbeit im Weinberg, wo alle Güter im modernen Guyot-System angelegt wurden. Gepflanzt wurden internationale Rebsorten, und immer mit dem Ziel, niedere Hektarerträge zu erzielen.

Letztlich wurden noch zusätzliche Weingüter gekauft, sodass die gesamte bearbeitete Fläche nun rund 30 ha umfasst. Die Weine reflektieren professionelles Niveau im Weinmachen, die günstigen klimatischen Verhältnisse und die hervorragende Lage der Weingüter helfen mit.

Die Weissweine sind charakteristisch für «Old World»-Weine, mit grosser Frucht und Reife, Weine von grosser Eleganz. Die Holznoten liegen nicht im Vordergrund. Die grossen Rotweine wie der Cabernet Sauvignon, Merlot und Lagrein sind sehr konzentriert, füllig, jedoch ohne die harten und teilweise aggressiven Tannine, welche den Trinkgenuss vieler der grossen italienischen Weine doch etwas schmälern. Im «Bären»-Keller lagern von Elena Walch der weisse «Pinot Grigio» und die roten «Lagrein» und «Cabernet Istrice»



Elena Walchs Weingut Ringberg in der Südtiroler Gemeinde Kaltern.

## 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

## ZEITLOSE SCHMUCKSTÜCKE

Yvonne Ruch

Landgasthof Bären, Sumiswald



### SUMISWALDER PENDULEN VON NIKLAUS STUBER

Im Spinnen-  
Stübli sind  
Pendulen des  
Sumiswalder  
Uhrmacher-  
meisters zu  
bewundern.

Die neue Generation der Pendulen aus dem Hause Stuber ist getreu dem Vorbild geschaffen, das vor mehr als hundert Jahren nach Sumiswald kam. Behäbige, wohlproportionierte emmentalische Form verbindet sich in der Sumiswalder Pendule mit welscher Grazie zu einem Schmuckstück, das heute wie vor hundert Jahren jedem Heim das gewisse Etwas verleiht.

Im Sinne der Tradition wird auch heute jede Pendule nur aus bestem Holz geschnitzt.

Nach der Grundierung bemalt eine Künstlerin die Pendule von Hand. Ebenfalls von begabter Künstlerhand werden Zapfen, Konsole, Füsschen und Törchen mit echtem Blattgold, poliert oder in Altgold, verziert.

## 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

## SCHWEIZER ZITHER- KULTUR-ZENTRUM

Susy Hiltbrunner-Höfler

Landgasthof Bären, Sumiswald

### LORENZ MÜHLEMANN: BERUF «ZITHERER»

Das Schweizer Zither-Kultur-Zentrum, eröffnet 1999, logiert in den historischen Räumen der 1614 erbauten Amtsschaffnerei in Trachselwald bei Sumiswald.



Ein einmaliges Museum mit viel Liebe zum Detail.

Das Museum zeigt rund 110 verschiedene, sorgfältig restaurierte Zithern aus allen Epochen; sie dokumentieren die Geschichte und Kultur der Zither in der Schweiz von den Anfängen bis zur Gegenwart. Mit bescheidenen Mitteln, jedoch von erfinderischem Geist und Liebe zum Detail geleitet, hat Lorenz Mühlemann eine überschaubare und anregende Ausstellung realisiert.

Die Zither hat in der Schweiz eine jahrhundertealte Tradition. Althergebrachte Volksinstrumente wie das einfache Häxeschit und die formschönen Schwyzer- und Glarner Zithern belegen dies. Als «Hanottiere» fand die Emmentaler Halszither Eingang in die Geschichten von J. Gotthelf. Mit der Konzertzither findet die Zither in der Mitte des 19. Jahrhunderts zur Kunstmusik und wird bald zum Modeinstrument. Ab 1880 erobert die mit unterlegbaren Notenblättern ausgestattete Akkordzither die Herzen junger Töchter und Frauen. Der Erfolg der Akkordzither zeitigte eine riesige Palette neuer Instrumentenerfindungen, die heute beinahe verloren sind. Ihnen gilt Mühlemanns besondere Aufmerksamkeit.

Die Ausstellung zeigt aber auch Instrumente der heutigen Generation. Fachmännische Arbeit in allen zitheralen Belangen ist das Credo von Lorenz Mühlemann, dem Schöpfer und Leiter dieser in der Schweiz einmaligen Institution.

## Berner Zithertreffen

Gasthof Bären

13. Nov. 2005

10.30–16.45 Uhr

### Programm

10.30–12.00: Vorträge der Gruppen  
Mittagessen im Saal:

Salat und Piccata Fr. 23.–

13.45–16.45: Vorträge der Gruppen

### Mitwirkende

Zithergruppe Rüegsbach • Zithergruppe Sunneschyn • Zithergruppe Kirchleerau • Zither-Surprise • Zithergruppe Da Capo • Zithergruppe Hagebächli • Zithergruppe Bönigen • Zithergruppe Trachtegruess • Zithergruppe Grosswangen

### Reservationen

Gasthof Bären, Familie Hiltbrunner  
3454 Sumiswald

### Organisation

Lorenz Mühlemann, 3456 Trachselwald  
Telefon 034 431 55 55, www.zither.ch

Eintritt frei



## DEMNÄCHST IM «BÄREN»

### Les Trois Suisses

Hochklassiges Musikkabarett  
Sonntag, 30. Oktober, 17 Uhr



«Les Trois Suisses»: Pascal Dussex, Resli Burri und Thomas Baumeister gastieren im «Bären».

### «Im Blütenzauber der Lieder, Arien und Duette»

Konzert mit Romy Dübener  
(Sopran), Andref del Castillo (Tenor)  
und Eva Wajsza (Klavier)

Samstag, 19. November, 18 Uhr

### Spezialitäten-Wochen

- Pilz- und Wild-Wochen  
15. Sept. bis 27. November
- Festtags-Schlemmereien: Neujahr
- Rösti-Wochen: Jan. und Feb. 2006

- Weihnachten: 24. bis und mit  
26. Dezember geschlossen
- Betriebsferien  
16. Jan. bis und mit 3. Feb. 2006