



## IN EIGENER SACHE

**Stefan Hiltbrunner**

*Landgasthof Bären, Sumiswald*

### DREI «BAUSTELLEN»

**Gleich drei Baustellen hielten in den letzten Monaten zahlreiche Handwerker und das ganze «Bären»-Team auf Trab.**

«Beim Bauen weiss man wann es beginnt, aber nicht, wann es aufhört», sagt der Volksmund. Im «Bären» wissen wir das glücklicherweise. Unsere drei Baustellen sind nun alle abgeschlossen.

### NEUE TERRASSE

Schon Ende Frühjahr konnte die erweiterte Terrasse geöffnet werden.



«Bären»-Terrasse: mehr Luft, mehr Platz und Komfort für die Gäste.

### NEUE KÜCHE

Die grösste der Baustellen dürfte unseren Gästen weitgehend verborgen geblieben sein, denn der Um- und Anbau der Küche fand während den Betriebsferien statt. Das Herzstück des «Bären» ist um 50m<sup>2</sup> gewachsen. Dies erlaubt mehr Bewegungsfreiheit und erleichtert die Arbeit. Dazu trägt auch bei, dass die neuen Lagerräume nun näher an die Küche gerückt sind und der Lieferanteneingang direkt zu den Lagerräumen führt.

### NEUE BURGERSTUBE

Am 10. Oktober wurde aus der alten und nüchternen «Schrybstube» die neue, gemütliche Burgerstube. Decke und ein Teil der Wände sind nun mit Holz ausgeschlagen. Der heimelige Raum bildet einen idealen Rahmen für Familien-, und Firmenanlässe, Sitzungen und Seminare.



Sie freuen sich an Bürgerwappen und Burgerstube (von links): «Häumu» Bärtschi, Hans Minder, Stefan Hiltbrunner, Fritz Tschanz und Andreas Kohler.

## NEUE HEIMAT FÜR DIE BURGERGEMEINDE

**Barbara Heiniger**  
*Wyssachen*

**Am 10. Oktober wurde die neue Burgerstube mit 67 Familienwappen der Bürger von Sumiswald eingeweiht. Der Signauer Künstler Fritz Tschanz hat sie auf Pergament gemalt.**

In Blöcke aufgeteilt und alphabetisch geordnet, hängen die 67 Familienwappen der Sumiswalder Bürger in der neu getauften Burgerstube. Die von Fritz Tschanz gezeichneten und gemalten Wappen sind wahre Kunstwerke. Sein Schaffen wurde an der kleinen Einweihungsfeier entsprechend gewürdigt.

Vor zehn Jahren trug Stefan Hiltbrunner die Idee der Burgerstube und der Familienwappen dem damaligen Bürgergemeindepräsidenten «Häumu» Bärtschi vor. Die Idee gefiel, und der Burgerrat begann, Abklärungen zu treffen. Doch einfach war die Vorarbeit nicht: Einige Familien führten zwei Wappen, andere wiederum hatten keines. Dann brachte ein glücklicher Zufall Stefan Hiltbrunner mit dem Kalligrafie-Künstler Fritz Tschanz zusammen. Das brachte den Stein endgültig ins Rollen. Der Burgerrat, nun unter dem Präsidium von Andreas Kohler, nahm das Thema erneut auf, und im Jahr 2004 wurde Fritz Tschanz der Auftrag erteilt, die Wappen zu malen. Für die 15

Geschlechter, die kein Wappen besaßen, wurden diese von Lokalhistoriker Hans Minder neu geschaffen und im Staatsarchiv registriert.

Bürgergemeindepräsident Andreas Kohler bei der Einweihung: «Gut Ding will Weile haben. Die Freude ist gross, dass die Bürgergemeinde Sumiswald nun in einem Raum mit den Wappen ihrer Bürger eine neue Heimat gefunden hat.» Wie in früheren Zeiten die Störendhandwerker auf den Höfen Flachs «hächelten», so «verhächelte» dann Hans Minder die Bürger von Sumiswald. Er wusste zu allen etwas zu berichten, und seine Einblicke in historische Episoden einzelner Geschlechter brachten die Runde zum Staunen und Schmunzeln.

### Die Wappen der Burgerstube im Landgasthof Bären

Aeschlimann, Alchenberger, Bärtschi, Beck, Benkert, Bichsel, Brand, Burger, Burkhalter, Burkhard, Dubach, Eggimann, Eichelberger, Flückiger, Gammenthaler, Gatti, Geissbühler, Gerber, Gfeller, Graber, Grundbacher, Haslebacher, Häuselmann, Hess, Hiltbrunner, Hirsbrunner, Hügli, Jörg, Kästli, Kilchhofer, Kipfer, Kläy, Kohler, Kramer, Kupferschmid, Lerch, Loosli, Lüthi, Marti, Meister, Moser, Mosimann, Muhmenthaler, Müller, Nyffenegger, Oberli, Oppliger, Pfister, Räss, Rauch/Ruch, Reinhard, Reist, Ryser, Schärer, Scheidegger, Schöni, Schürch, Schütz, Sommer, Stalder, Steiner, Trüssel, Uetz/Utz, Widmer, Wisler/Wissler, Wymann und Zürcher

## EDEL-KASTANIEN, MEHR ALS NUR EDLE BEILAGE

**Karin Hiltbrunner**

Landgasthof Bären, Sumiswald

«Wo die Kastanie war, dorthin kam der Mensch; wo sich der Mensch ansiedelte, pflanzte er die Kastanie.»

Sie sind aus dem Bild der Schweizer Städte und Weihnachtsmärkte nicht wegzudenken; die Maroni-Brätler, die an kalten Wintertagen an ihren Ständen herrlich duftende «heissi Maroni» anbieten. Ihren festen Platz hat die Kastanie auch als Beilage zu den beliebten Wildgerichten, zwischen Rotkraut und Rosenkohl darf sie auf keinen Fall fehlen. Des Weiteren findet sie Verwendung als Füllung von gebratenem Geflügel wie Gans oder Truthahn und in der Dessert-Küche als «Vermicelles».



Kleine Frucht mit grossen Möglichkeiten.

Auch in ausländischen Küchen steht die Kastanie hoch im Kurs, allen voran in unserem südlichen Nachbarland. Im Piemont stellt man aus Maroni und Kartoffelmehl schmackhafte Gnocchi her, die extrem nahrhaft und nachhaltig sättigend sind. Auch eine Marmeladencreme aus Honig und gesüsster Maronipaste steht in «Mamas» Rezeptsammlung. Die Herstellung süsser Maronicreme ist auch in Südfrankreich sehr beliebt. Korsika ist bekannt für sein Kastanienmehl, aus dem Suppe und eine Art Polenta hergestellt werden. Um das Kastanienmehl zu erhalten, werden diese zuerst getrocknet, dann geröstet und schliesslich gemahlen. Doch auch im Osten schätzt man die edle Frucht. Kastanien-Püree ist eine typisch ungarische Spezialität, ohne die ein Winter für die Magyaren undenkbar wäre. Sie wird in nahezu jeder ungarischen Konditorei angeboten. Aus dem Püree lassen sich beispielsweise schmackhafte Kuchen herstellen. In Österreich ist es als Kastanienreis oder in Kroatien als

«kesten pire» verbreitet. Die Kastanie ist in unseren Breitengraden vor etwa 2000 Jahren durch die Römer eingeführt worden. Sie ist die Baumart, die mehr als jede andere in Europa eine differenzierte und lebenswichtige Produktion verrichtet hat, denn die Kastanie war das Nahrungsmittel für mindestens sechs Monate im Jahr. Die Kastanie kann eine Höhe von 25 bis 30 m und ein Alter von mehr als 1000 Jahren erreichen. Ihre Blätter sind gross, am Rand gezähnt und dunkelgrün. Die Blüten erscheinen im Mai/Juni nach vollendeter Laubentwicklung. Die männlichen Blüten sind die längeren. Die weiblichen, kleiner und gewöhnlich zu zweit, wandeln sich in Früchte um, die braunen Kastanien, die in den stacheligen Fruchthüllen enthalten sind. Die Bestäubung geschieht durch den Wind und die Insekten, besonders durch Bienen.



## GRUSS AUS DER KÜCHE

**Carlo Caccivio**

Küchenchef Landgasthof Bären

## HERBSTLICHES AUS UNSERER KÜCHE

Wir sind gerüstet für das «wilde» Rendez-vous: Auf unsere Wild-Liebhaber warten eine spezielle Wild-Karte und ein Schlemmer-Menü.

### Schlemmer-Menü

Bunter Herbstsalat mit Baumnüssen und Croûtons



Kürbiscreme-Süpli



Winerinnen-Toast mit Schinken, Pilzragout und Trauben



Zitronensorbet mit Weindrüsen



Hirschfilet-Medaillon im Speckmänteli mit süss-sauren Beilagen

Rotkraut mit Kastanien und Chnöppli



Sumiswalder Brie mit Nüssen



Nougat-Parfait «Tarragon»



Fr. 69.– (ohne Toast Fr. 59.–)

## Pilz- und Wild-Wochen

Bis Ende November

## STEFANS WEINECKE

**Stefan Hiltbrunner**

Landgasthof Bären, Sumiswald

## BJÖRN KNUCHEL

Das Fachwissen und die kompetente Beratung von Weinspezialisten erlauben uns, Ihnen eine vielseitige und gut sortierte Weinpalette anzubieten. Einer von ihnen ist Björn Knuchel. Stefan Hiltbrunner hat mit ihm gesprochen.



Björn Knuchel (rechts) arbeitet für das renommierte Weinhandelshaus Obrist SA in Vevey.

**Stefan Hiltbrunner: Björn, wie ist dein beruflicher Werdegang?**

**Björn Knuchel:** Ich gehöre zu jenen glücklichen Menschen, die ihr Hobby zum Beruf machen konnten. Nach fundierter Ausbildung (Hotelfachschule Luzern, Unternehmerseminar SHV usw.) und einer über 20-jährigen, vielseitigen und sehr spannenden Tätigkeit in der Schweizer Gastronomie erhielt ich 2004 die Gelegenheit, als Repräsentant für die Firma Obrist zu arbeiten. Seit 2005 besuche ich an der renommierten Wein-Forschungsanstalt in Geisenheim D ein berufs begleitendes, international anerkanntes Studium zum Wein-Akademiker (WSET).

**Was beinhaltet das Studium zum Wein-Akademiker?**

Im Basisseminar erhält man das Wissen der Degustationstechnik vermittelt. Es folgt das Studium der Weinproduktion und Kellertechnik. Anschliessend studiert man die einzelnen Weingebiete und deren Produkte weltweit nach der Relevanz auf dem internationalen Weinmarkt. Es folgen weitere Studienblöcke über Schaumweine, Spirituosen und aufgespri-

tete Weine wie Sherry, Portwein, Madeira, Marsala usw. Nach vier Seminararbeiten zu aktuellen Themen folgt eine abschliessende, umfangreiche Diplomarbeit.

### Welches sind die Trends und Veränderungen auf dem Weinmarkt?

Trends gibt es in unserer schnelllebigen Zeit viele. Solche, die sich längerfristig behaupten aber bedeutend weniger. Wein trinken hat viel mit Emotionen zu tun, und genussbetonte Menschen sind normalerweise emotional.

Die Besinnung – nach dem Motto «back to the roots» – bringt die Weintrinker vermehrt zurück nach Europa. Der anspruchsvolle Konsument wendet sich ab von den schweren, holzgeprägten und marmeladigen Weinen aus der Neuen Welt. Gefragt sind elegante, frische, fruchtbetonte, ehrliche und authentische Weine.

Österreich beispielsweise erlebte nach dem «Frostschutz»-Skandal vor rund 20 Jahren den totalen Zusammenbruch ihrer Weinwirtschaft. Man machte die Not zur Tugend. Heute spricht man gerne vom «Weinwunder Österreich», das mit restriktiven Ertragsbeschränkungen, genauen Bestimmungen über Aufzuckerung und Anreicherung, exakt festgelegten Ursprungsbezeichnungen usw. eines der weltweit strengsten Weingesetze besitzt. Die wirtschaftlichen Bedingungen und nicht zuletzt die neuen Verordnungen im Weinbau bewirkten hohe Qualität mit einem sehr guten Preis-/Leistungsverhältnis.

Österreichische Rebsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Grüner Veltliner harmonieren bestens mit einer Vielzahl von feinen Gerichten und bieten abwechslungsreiches und anspruchsvolles Trinkvergnügen. Ein Hochgenuss für jeden Weinliebhaber.

### Was hast du in Österreich für meine Gäste entdeckt?

Das Weingut Walter Glatzer in der Region Carnuntum, südöstlich von Wien, gehört zu den Highlights dieses Weingebietes. Glatzers Weine sind klassische, ehrliche und unverfälschte Produkte mit klarem Bezug auf Rebsorte und Herkunft. Erwähnenswert sind der Grüne Veltliner, der Zweigelt Rubin und der St. Laurent Altenberg.

**Danke für den Tipp, ich werde ihn gerne meinen Gästen weitergeben, und ich freue mich auf deinen nächsten Besuch und den nächsten guten Tropfen.**

## KANN ROTKÄPPCHEN KOCHEN?

Susy Hiltbrunner-Höfler  
Landgasthof Bären, Sumiswald

### GENIESS- UND ESSTHEATER

**Kann Rotkäppchen kochen? Diese Frage wurde von Kunst und Forschung bislang unentschuldig vernachlässigt. Am 10. November geben die «Lützelflüher Spiulüt» eine märchenhafte kulinarische und kabarettistische Antwort darauf.**

Dornröschen wurde vom Schlosskoch kulinarisch verwöhnt, Schneewittchen tischte seinen sieben Zwergen deftige Hausmannskost auf, und Hänsel und Gretel schlugen sich die Bäuche mit Lebkuchen und «Hexe flambiert» voll...

Aber was kam bei Familie Rotkäppchen am Sonntag auf den Tisch? Warum schweigen die Erzähler, die Gebrüder Grimm, zu diesem Thema. Ist die Frage heikel? War Mutter Rotkäppchen gar eine miserable Köchin, von der das junge Menschenkind nichts lernen konnte? Hatte es wenigstens in der Schule Hauswirtschaftsunterricht?

**Stück:** Jürg von Neuenegg  
**Produktion:** Lützelflüher Spiulüt  
**Regie:** Ulrich H. Kästli

**Premiere:** Freitag, 10. November  
**Weitere Vorstellungen:** 11., 15., 17., 18., 19.\* , 24., 25., 26.\* November

**Ort/Zeit:** Landgasthof Bären, Sumiswald: 19 Uhr, \*17 Uhr

#### Vorverkauf:

www.theater-luetzelflueh.ch  
Tel. 034 461 63 92  
Montag bis Freitag 16–20 Uhr  
Samstag 10–14 Uhr  
**Kasse:** ab 18 Uhr, \*ab 16 Uhr

#### Eintritt:

inklusive Menü, aber ohne Getränke: Fr. 100.–, \*Fr. 80.–

Dem Verein Lützelflüher Spiulüt gehören 48 Aktivmitglieder und das Ehrenmitglied Bruno Studer (Gründungspräsident) an. Ideell und finanziell wird der Verein von 22 Passivmitgliedern unterstützt. Gemeinsam Ziele stecken, gemeinsam den Weg zu diesem Ziel gehen, an sich arbeiten, sich einsetzen und zusammen gute Stunden beim Theaterspielen erleben, das macht die Lützelflüher Spiulüt aus.



### Werktags-Menü

Amuse bouches «Hans im Glück»  
Rotkäppchen-Sekt  
.....  
Meerfischragout «Mantje»  
an Safransauce mit Reistimbale  
.....  
Schweinsfilets «König Drosselbart»  
mit magischem Gratin und Gemüse  
aus Schneewittchens Zwergengarten  
.....  
Überraschungsbuffet  
aus der Schlossküche

### Sonntags-Menü

Amuse bouches «Hopedigrit»  
Rotkäppchen-Sekt  
.....  
Entenbrust «Fi-Fo-Fume»  
Apfelcurry-Salat  
.....  
Geschnetzeltes Poulet «König Adebar»  
mit Naturreis und Tomate aus  
Schneewittchens Zwergengarten  
.....  
Kleines Überraschungsbuffet  
aus der Schlossküche  
.....  
Änderungen bleiben vorbehalten.  
Vegetarische Menüs bitte bei  
Reservation bestellen. Getränke  
werden separat angeboten und sind  
nicht im Preis inbegriffen.

## 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

## REISE IN DIE ANTARKTIS

**Markus Höfler**

*Grimmenstein, Eriswil*

### VORTRAG VON SERAPHIN MÜLLER

**Der in Langnau wohnhafte Seraphin Müller ist Bergsteiger, Kletterer, Skirennfahrer und leidenschaftlicher Entdecker.**



Königspinguine.

Bild: S. Müller

Seraphin Müller hätte nach dem Willen seiner Eltern in jungen Jahren Harmonika spielen sollen. Aber aus dem «Schwyzerörgeli» wurde nichts, denn kaum der Schule entlassen, zog es Seraphin unwiderstehlich zu den Felsen des Juras und in die Berge. Er wurde Kletterer, Bergsteiger und Skirennfahrer.

## 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

Viele, teils berühmte Berg- und Klettertouren in den Alpen, den Dolomiten, im Wilden Kaiser, am Mont Blanc und in vielen anderen Gebieten und Gebirgen gelangen ihm zusammen mit seinen Bergkameraden.

Mit der Zeit entstand in Seraphin Müller der Wunsch, auch in den Polarregionen Berge zu besteigen und so eine neue Dimension der Natur zu erleben.

Diesen Wunsch erfüllte er sich Mitte November des vergangenen Jahres. Nach Touren und Abenteuern in der Arktis, in Spitzbergen und in Grönland ist er in die Antarktis gereist. «Süd-Georgien, die Pforte zur Antarktis, ist eines der schönsten Naturparadiese dieser Erde. Was wir sehen, lässt uns erschauern, und wir müssen Emotionen unterdrücken», schreibt Seraphin Müller später in sein Tagebuch. Davon, vom Besuch einer Kolonie von 170 000 Königspinguinen, von sturmgepeitschter Fahrt auf dem kleinen, russischen Expeditions- und Forschungsschiff «Polar Pioneer» und viel anderem mehr, das er bei seiner Reise durch die Antarktis erlebt hat, wird Seraphin Müller in einem Vortrag im «Bären» in Wort und Bild berichten.

### «Das eisige Paradies» Vortrag von Seraphin Müller

Freitag, 1. Dezember, 17 Uhr

### Weihnachten steht vor der Tür

Liebe «Bären»-Freunde,

Weihnachten steht vor der Tür, und Sie wissen nicht, was Sie Ihren Lieben, Ihren Freunden oder Geschäftspartnern zum Fest schenken sollen? Schenken Sie ihnen Gaumenfreuden und ein paar genüssliche Stunden bei uns im «Bären».

Bestellen Sie unseren Geschenkgutschein. Sie geben uns den gewünschten Betrag an, und wir versenden Ihr Weihnachtsgeschenk mit Ihren persönlichen Glückwünschen direkt an die von Ihnen beschenkte Person.



## DEMNÄCHST IM «BÄREN»

*Romy Dübener  
präsentiert junge Talente*

*Vier klassische  
Konzerte im Festsaal*

**Freuen Sie sich auf den Zauber von Geigenklängen, auf perlendes und brillantes Klavierspiel und auf strahlende Gesangsstimmen.**

Detaillierte Angaben zu den Ausführenden, den musikalischen Programminhalten und den begleitenden Menüs erfolgen zu einem späteren Zeitpunkt. Die nachfolgenden Daten sollten Sie sich aber auf jeden Fall bereits jetzt in Ihre Agenda eintragen.

- Samstag, 17. März 2007
- Samstag, 14. April 2007
- Samstag, 13. Oktober 2007
- Samstag, 10. November 2007

Die Konzert-Abende beginnen jeweils um 20 Uhr.



Die Sopranistin Romy Dübener ist im «Bären» ein gern gesehener Gast. Im kommenden Jahr wird sie für unsere Gäste vier Konzerte gestalten.

### Spezialitäten-Wochen

- **Pilz- und Wildwochen**  
Noch bis Ende November 2006
- **Festtags-Schlemmereien**  
Neujahr
- **«Urchigi Choscht-Wuche»**  
Januar 2006

### Öffnungszeiten / Ferien

- **Weihnachten**  
24. bis und mit 26. Dezember geschlossen
- **Betriebsferien**  
15. Januar bis und mit 5. Februar