



IN EIGENER SACHE

Stefan Hiltbrunner



Zusammenfinden

In keiner anderen wie in der «kalten» Jahreszeit finden Menschen lieber und öfter zueinander. Speziell in den Adventswochen, an Weihnachten und Neujahr, wird die «Wärme» der Familie gesucht. Auch in den Unternehmen nimmt man sich in den Wochen vor den Festtagen Zeit, um gemeinsam und gemütlich um den Tisch zu sitzen und den hektischen Arbeitsalltag für ein paar Stunden zu vergessen. Für grösseres oder kleineres «Zusammenfinden» bietet der «Bären» die idealen Räumlichkeiten den gediegenen Anlass im festlichen Rahmen durchzuführen.

Sarah-Jane und Renzo

Zusammengefunden haben auch die beliebte Volksmusiksängerin Sarah-Jane, der Landwirt, Unternehmer und Mister Schweiz 2005, Renzo Blumenthal, und die Schweizer Sennenhündin «Yala». Ins Emmental geholt wurden sie von der Sumiswalder Marsum AG – als Models für die neue «Alpenmode»-Kollektion. Dass die Fotos zur Broschüre mit den Impressionen der neuen Kollektion bei uns im «Bären» gemacht wurden, freut uns natürlich ganz besonders.

«Swiss Tenors Christmas»

Ebenfalls zusammengefunden haben vier aussergewöhnliche Sänger und Musiker: Andri Calonder und Enrico Orlandi, vielen bekannt als die Swiss Tenors, werden am 20. Dezember im «Bären» zu Gast sein. Bei ihrem Weihnachtskonzert werden sie begleitet von Gordon Schultz (Flügel) und Sebastian Silvestra (Panflöte). Zum Konzert kocht die «Bären»-Küche ein exquisites Menü.

Ich wünsche Ihnen schon heute frohes «Zusammenfinden» und ein glückliches 2009.



Fotosession im Landgasthof Bären (von links):
Jacqueline Flückiger (Leiterin Verkauf Alpenmode), Stefan Hiltbrunner,
Therese Hofer (Designerin Alpenmode), Sarah-Jane und Renzo Blumenthal.

ALLES IST WURST

Ferdinand Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

«Wurst kann man nur verstehen, wenn man sie isst!»

Der dies sagt, muss es wissen: Fritz von Gunten hat sich aufgemacht zu einer Wurstreise durch die Schweiz. Dabei hat er Geheimrezepte, Spezialitäten, Kuriositäten und vieles mehr entdeckt und niedergeschrieben. Wir begleiten ihn durch den Kanton Bern – einem kleinen Stück seiner Schweizer Reise.

«Die Idee zu einer Wurstreise durch die Schweiz gab mir die Kurzerzählung «Wurst ist Wurst» von Jeremias Gotthelf, schreibt Fritz von Gunten in der Einleitung zu seinem Buch. Rasch habe er beim Lesen gemerkt, dass es sich dabei nicht um die Wurst, sondern um eine Redewendung handelt: «Wie du mir – so ich dir.» Der Gedanke, der Wurstkultur einerseits, andererseits auch den Redewendungen rund um die Wurst vertieft nachzugehen, war geboren.



Während mindestens zwei Wochen hängt die Ramser-Wurst im Küchenrauch.

Fünf Berner Würste hat Fritz von Gunten auf seiner Reise entdeckt. Die «Zibelemärit-Bratwurst» und die «YB-Wurst» muss man vor Ort, sprich am Märit oder im Stade de Suisse, geniessen. Auf die anderen drei – die etwas «urchigeren» – wollen wir unsere Leserinnen und Leser «gluschtig» machen.

Ramser-Wurst

Der Ramser-Jass wird in der Altjahrswoche in den Gaststuben des Emmentals, des Berner Oberlands, des Oberaargaus und der solothurnischen Buechibärg-Region gespielt. Dabei geht es buchstäblich um die Wurst. Gejass wird um die Ramser-Wurst. Der Name dürfte auf den französischen Begriff «ramas – ramasser» zurückgehen, in der Mundart-Ableitung «zämeramisieren». Alles was Ende Jahr noch vorrätig war, wurde gesammelt und verwurstet. Heute ist die Ramser-Wurst eine

Art Berner Bauernwurst, die mindestens zwei Wochen in den Küchenrauch gelangt, um dann in der Altjahrswoche die guten Jasser zu belohnen.

Treberwurst

Im Winter findet die Arbeit der Winzer im Keller statt. Sie finden Zeit, den Trester zu brennen, aus dem köstlicher Marc entsteht. Welcher Schnapsbrenner seine Mittagswurst im kalten Keller erstmals auf dem dampfenden Trester erwärmt hat, ist nicht überliefert. Beim Aufgaren der Wurst muss der Fleisch-Marc-Geschmack himmlisch geduftet haben. Mittlerweile hat sich die ursprüngliche «Schnapsidee» zum gesellschaftlichen Erlebnis entwickelt. Was rund um den Bielersee entstanden ist, hat längst die Kantonsgrenzen überschritten und findet Nachahmer in der ganzen Schweiz.

Berner Zungenwurst

Früher wurde in der Berner Zungenwurst auch wirklich Zunge verarbeitet. Doch irgendwann, vor Zeiten, wurde die Beigabe von Zunge aufgegeben. Der Grund sei nirgends belegt, bestätigt die Schweizerische Fachschule für das Metzgereigewerbe in Spiez. Der Name aber blieb erhalten, denn zu bedeutend war mittlerweile die untrennbare Verbindung zu einem anderen bernischen Markenzeichen: zur «Berner Platte». Und so essen Wurstliebhaber auch in Zukunft ein köstliches «Zungenwurstredli», in dem, dies sei festgehalten, keine Zunge enthalten ist.



Fritz von Gunten

ist selbständiger Berater für Öffentlichkeitsarbeit in der Kulturmühle Lützel-flüh. Der gebürtige Berner Oberländer und Wahlemmentaler blickt auf eine langjährige wirtschaftliche, touristische und kulturelle Tätigkeit im Emmental zurück. Bisherige Publikationen (unter anderem): «Auf dem Weg zum Original», ein Gotthelfwort für jeden Tag (2. Auflage 2004); «Emmental – Ansichten einer Region», Jahreshaft seit 2000. Das Buch «Alles ist Wurst» kann beim Autor bezogen werden (www.fritzvongunten.ch).



Mus Ferdinand's Rezept-büchlein



Ferdinand Hiltbrunner

Rosechüechli



Zutaten

- 100g weiche Butter
- 3 EL Zucker
- 1 EL Kirsch
- 5 bis 6 Eigelb
- 1 Prise Vanillezucker
- 500g Mehl
- 5 dl Milch, Zimmertemperatur

Alle Zutaten zu einem glatten Teig anrühren und rund eine Stunde ruhen lassen.

5 bis 6 Eiweiss (zu Schnee geschlagen) darunter ziehen.

Das Rosechüechli-Eisen im Fritieröl erhitzen und in den Teig eintauchen (nicht ganz bis zum oberen Rand, da sich sonst das Chüechli nicht lösen lässt) und fritieren. Sobald es schön goldgelb ist, das Chüechli mit einem leichten Schlag auf das Eisen lösen und fertig fritieren. Gut abtropfen lassen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.





STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

Chai du Baron

Mit Freude macht Mark de Wolff Weine für Freunde: eine Weingeschichte der besonderen Art aus Wallis.

Seit Generationen pflegen die Familien de Werra und de Wolff ihre Rebberge im Wallis. Es war Brauch und liebgewonnene Tradition, jeweils einen kleinen Teil der Ernte und den daraus resultierenden Wein in Flaschen abzufüllen – ausschliesslich für die Familie. Freunde des Hauses drängten Mark de Wolff jedoch, mehr von seinen köstlichen Weinen auf Flaschen zu ziehen, damit sie häufiger in deren Genuss kommen können. Diesem lang gehegten Wunsch ihrer Freunde haben die beiden Familien nun entsprochen und Chai du Baron ins Leben gerufen. Und wir im «Bären» schätzen uns glücklich, zu ihrem Freundeskreis zählen zu dürfen und damit unseren Gästen den Genuss ausserordent-

licher, einmaliger Weine zu ermöglichen. Denn Chai du Baron finden Sie in keinem Geschäft der Welt, schon gar nicht in einem Supermarktregal und nur auf sehr wenigen, erlesenen Weinkarten.

Entdecken Sie bei uns Ihren Lieblingswein aus der Selektion von acht Erstabfüllungen aus dem Chai du Baron (siehe unten). Und denken Sie daran: Mark de Wolffs Augen blicken gespannt in Ihr Gesicht und warten auf das Lächeln nach dem ersten Schluck.



Fendant d'Uvrier. Lindenblütengrün mit gelben Spiegelungen. Weiche Fülle mit viel Gaumenfrucht und mineralischem Terroir im Abgang. Gefühl von reifen Trauben mit einer Note von frischen Birnen.
2007, Fr. 36.–

Gamay Noir. Fast Rubin, mit kleinen bläuvioletten Reflexen. Verspielte Duftnoten, mit einem Tupfer Wald- und Heidelbeeren. Präsenz und Lebendigkeit im Gaumen. Ausgewogener Abgang mittlerer Kraft.
2007, Fr. 40.–

Pinot Noir. Prätig gekleidet in Rubinrot. Elegant in der Nase mit einer Note von wilden Himbeeren, Rinde und Holz. Diskreter Auftakt, öffnet im Mund ein Bukett mit Eleganz und Ausgeglichenheit.
2007, Fr. 42.–

Humagne Rouge. Schwarzreflexe auf dunklem Karminrot. Ein rustikaler Wein mit herben Noten von Leder und glimmendem Holz. Im Mund weicher, robuster Körper mit abgerundetem Tannin.
2007, Fr. 46.–

Cornalin. Kirsenschwarz mit violetten Reflexen. Markanter, fast maskuliner Wein. Hohe Fruchtichte mit einer Note von Leder und Holunder. Hinterlässt im Gaumen langanhaltende Freude.
2007, Fr. 48.–

Syrah. Tiefes Purpurrot. Exotische Noten von Zedernholz bis Kirschen-Kandis, von Peperoncini bis Curry. Ein Hauch von Erde und Sand. Gewinnt in zwei bis drei Jahren noch wesentlich an Länge.
2007, Fr. 45.–

Merlot. Intensives Purpur mit dunkelvioletten Noten. Kraftvoll in der Nase, von Birkenrinde bis Kieferzapfen. Rasante Fruchtentfaltung im Gaumen. Anspruchsvolles Profil zum Ausreifen.
2007, Fr. 47.–

Cabernet. Schöne, dichte Farbe mit Kirschenreflexen. Noten von Kaffee, Holz und Tabak im Glas. Voller Körper mit streichelnden Tanninen im Abgang. Kein Leichtgewicht, ein Wein mit viel Charakter.
2007, Fr. 44.–

TAGUNGEN, SEMINARE UND MEETINGS

Stefan Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

«Atico» – der lichte Raum hoch über Sumiswald

Erfolgreiche Events unter dem weiten «Bären»-Dach.



Sind Sie mit der Planung eines Verkaufsseminars, einer Produktepräsentation, eines Mitarbeitermeetings oder ähnlichem beschäftigt und suchen dafür den geeigneten Ort und die adäquate Lokalität? Hoch über den Dächern von Sumiswald, zentral gelegen und einfach erreichbar, bietet Ihnen unser «Atico» den idealen Rahmen und beste Voraussetzungen für erfolgreiche Firmen-Events.



Tagungen, Seminare, Ausstellungen: Das «Atico» ist ein einzigartiger, moderner und funktioneller Raum für verschiedenste Anlässe.

Technische Einrichtungen, Dekoration, Apéros, Mahlzeiten, vielfältige Rahmenprogramme: Wir unterbreiten Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte für Ihren Anlass.



Das «Atico» kann von 40 bis 100 Personen beherbergen.



«Bären»-Grill

Nirgends ist es im Winter gemütlicher als im gewölbten «Bären»-Keller-Grill. In fröhlicher Runde (ab 8 bis max. 32 Personen) geniessen Sie unsere Grillspezialitäten.

Weihnachten steht vor der Türe



Liebe «Bären»-Freunde,

Weihnachten steht vor der Türe, 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.

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

«SWISS TENORS CHRISTMAS»

Karin Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

Festliches Adventskonzert

«Die Vorfreude auf Weihnachten musikalisch zu verbreiten, ist eine wunderschöne Aufgabe», sagen die «Swiss Tenors». Sie werden am Samstag, 20. Dezember, im «Bären» zu Gast sein und uns die Adventszeit mit ihren Liedern bereichern.

Andri Calonder und Enrico Orlandi sind seit Jahren gemeinsam als Sänger unterwegs und haben sich in der Formation «Swiss Tenors» einen Namen geschaffen. Beim Konzert im «Bären» werden die beiden Tenöre am Flügel begleitet von Pianist Gordon Schultz und als speziellem Gast von Panflötist Sebastian Silvestra.

Die Lieder spannen einen Bogen von den alten Klassikern wie «Ave Maria» oder «O Holy Night» bis zu traditionellen, aber in unserer Region weniger bekannten Weihnachtsgesängen aus Spanien, Frankreich, den USA und Italien.

Das vielfältige Programm der «Swiss Tenors» wird ein musikalischer Genuss für Jung und Alt sein und alle festlich auf die bevorstehenden Weihnachtstage einstimmen.

Weihnachtskonzert & Dinner

Samstag, 20. Dezember:

18 Uhr: Essen
20 Uhr: Konzert
21.30 Uhr: Dessertbuffet

Menü

- * Amuse Bouche
- * Nüsslersalat mit Hobelkäsespänen und gerösteten Nüssen
- * Ein Tässchen spezielle Randsuppe
- * Blätterteig mit delikater Fisch- und Riesencrevetten-Füllung an Cognac-Rahmsauce
- * Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Honig-Jus, Gemüsegarnitur und Mandelcroquettes
- * Weihnächtliches Dessertbuffet

Preise

Eintritt	Fr. 30.–
Eintritt/ Menü	Fr. 95.–
Eintritt/ Dessertbuffet	Fr. 45.–
Eintritt/ Menü/ Dessertbuffet	Fr. 110.–

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person und ohne die Getränke.

Reservationen: «Bären»
Telefon 034 431 10 22
hotel@baeren-sumiswald.ch



Andri Calonder



Enrico Orlandi



Gordon Schultz



Sebastian Silvestra

Andri Calonder studierte am Konservatorium in Zürich. Nebst seiner Konzerttätigkeit mit Liedern, Messen und Oratorien tritt er auch auf der Bühne in Opern und Operetten auf.

Enrico Orlandi studierte Gesang am Konservatorium in Genf. In New York und San Francisco bildete er sich zum Musical-Darsteller aus. Er wurde als Hauptdarsteller in verschiedenen Produktionen verpflichtet und tourte durch die USA, Europa und Japan.

Gordon Schultz schloss sein Studium am American Conservatory of Music in Chicago mit dem Master ab. In Deutschland war er im kirchenmusikalischen Bereich tätig. Er lebt seit 30 Jahren in Wettingen, wo er an der Musikschule Klavier unterrichtet.

Sebastian Silvestra studierte klassische Gitarre und Panflöte am Konservatorium in Amsterdam und besitzt als einer der wenigen das Lehrdiplom für Panflöte. Er lebt seit 1991 in der Schweiz und hat hunderte von Konzerten in ganz Europa gegeben.

DEMNÄCHST IM «BÄREN»

Spezialitäten-Wochen

- Festtagsschlemmereien
Neujahr
- «Urchigi-Choscht-Wuche
Januar 2009

Anlässe «Bären»

- Konzert «Swiss Tenors Christmas»
20. Dezember 2008, Samstag

Anlässe Sumiswald

- «Gotthelf-Märit»
13. Juni 2009, Samstag

Festtage

- Weihnachten 2008
 - 23., 24. und 25. Dezember: geschlossen
 - 26. Dezember: offen
- Neujahr 2008/2009
 - 31. Dezember: offen
 - 1. und 2. Januar: offen

Ferien «Bären»

- Winterferien 2009
19. Januar bis und mit 4. Februar