



IN EIGENER SACHE

Stefan Hiltbrunner



«BÄREN»-SILVESTER

«Dinner for one» – der 18-minütige Sketchklassiker des englischen Komikers Freddie Frinton und seiner Partnerin May Warden – gehört zum Fernsehabend des 31. Dezembers wie der Silvesterlauf zu São Paulo oder das Bleigiessen zur heimischen Silvester-Bowle. Wir schlagen Ihnen vor: Verschieben Sie das alles für einmal auf das nächste Jahr, und erleben Sie zum Jahresausklang bei uns im «Bären» ein «Dinner for more than one» – geniessen Sie in gemütlicher Runde unser Silvester-Menü, bis um Mitternacht die Korken knallen.

Zum Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker sitzen Sie längst wieder vor der Flimmerkiste, «perhaps».

«ZUECHEHOCKE U GNIESSE»

«Für die Gäste, welche man auf Nachmittag erwartete, wurde gesotten und gebraten, was man nur Gutes ersinnen konnte, und der Wirt kannte, was gut war und wusste, wie man es machte» (Jeremias Gotthelf). Ferdinand Hiltbrunner hat in seinem Rezeptbüchlein gekramt (Seite 2). Damit auch Sie wissen wie man es macht, sollen dann auf den Nachmittag Gäste kommen.

UNSERE STERNE

...und Gotthelf hat noch mehr gesagt zum guten Essen im Emental: «Mahlzeiten sind im Leben, was Sterne am Himmel...». Unsere Sterne im «Bären» sind die «guten Geister» – vor und hinter den Kulissen – die Ihre Einkehr bei uns angenehm und «zum in guter Erinnerung behalten» gestalten sollen. Sie wollen wir Ihnen in diesem «Bären»-Blatt und in folgenden Ausgaben «bildlich» näher bringen.

Liebe Gäste, ich wünsche, dass über Ihrem neuen Jahr viele Sterne leuchten...



Feuerwerk und knallende Korken

Das Alte Jahr. Die Assoziation des Jahresendes mit dem Namen Silvester geht auf das Jahr 1582 zurück. Zu diesem Zeitpunkt wurde durch die Gregorianische Kalenderreform der letzte Tag des Jahres vom 24. Dezember auf den 31. Dezember verlegt, den Todestag des Papstes Silvester I (31. Dezember 355). Der Liturgische Kalender führt diesen Tag seit 813 auch als dessen Namenstag. In einigen Gegenden wird dieser Tag, quasi als Gegenstück zum folgenden Neujahrstag, auch Altjahr, Altjahrsabend oder das Alte Jahr genannt.

Der Vorname Silvester ist lateinischer Herkunft und stammt von «silva» – deutsch Wald – und bedeutet übersetzt «Waldmensch».

Dass schon die Römer den Jahresbeginn mit ausschweifenden Festen begingen, bezeugt ein Brief Ciceros: Cicero fragt sich, was von den «Consuln» am 1. Januar zu erwarten wäre und antwortet sich gleich selber: «Ausschlafen der Rausche».

So waren sie, die Römer...

Silvester 2007

Amouse Bouche

Salat mit Antipasti
à l'Italienne

Consommé
mit rassisger Einlage

Blätterteigkissen mit Poulet-
streifli und Steinpilzen an
leichter Cognacrahmsauce

Orangensorbet mit Campari

Kalbs- und Rindsmedaillon
mit Sauce Bearnaise
Gemüsebouquet
Pommes Williams

«Ananas Orientale»
Ananassorbet und
Kokosnussglace mit frischen
Ananasstückli und
orientalischen Früchten

oder

Sumiswalder Käseteller

Menü komplett
Fr. 79.– pro Person

Menü ohne Blätterteigkissen
Fr. 72.– pro Person

Reservation erwünscht



GRUSS AUS DER KÜCHE

Carlo Caccivio
Küchenchef, Landgasthof Bären

Homer adelte die Birne als «Geschenk der Götter». Sie ist saftig und süß. Im Winter gehört sie als feine Beilage zu Wild, und ganzjährig wird die Birne als feines Dessert oder edler Obstbrand genossen.

Die wohl berühmteste unter ihnen ist die Williamsbirne. Ein englischer Gärtner züchtete sie im Auftrag seiner Majestät König Ludwig XVI. von Frankreich. Wie der Apfel und die Quitte, so zählt auch die Birne zur Jahrtausende alten Familie der Rosengewächse. Ihren Ursprung vermutet man im Kaukasus oder in Anatolien. Schätzungen sprechen von weltweit rund 2500 Birnensorten. Unterschieden wird zwischen der Most- und der Tafelbirne. Viele der heute bekannten Sorten sind bereits im 18. und 19. Jahrhundert, dem goldenen Zeitalter der Birnen, aus Zufallskreuzungen entstanden. Die vielen Sorten werden je nach Erntezeit in Sommer-, Herbst- oder Winterbirnen eingeteilt.

Birnen schmecken nicht nur gut, sie sind von der Ernährung her gesehen ausgesprochen wertvoll, denn sie enthalten viel Eiweiß, Kohlenhydrate und Ballaststoffe, aber nur geringe Fett- und Fruchtsäureanteile.



Aus Ferdinand's Rezeptbüchlein

Ferdinand
Hiltbrunner



Chrigu's Lieblingsgericht

Zutaten

(Rezept für 4 Personen):

600 g Schweinssteak (4 Stk.)

Würzen, halb durchbraten

120 g Schinken (4 Tranchen)

Auf die Steaks legen

800 g Lauch

(in Stücke geschnitten)

Im Salzwasser weichkochen

Wenig Butter

Nicht zu stark erhitzen

1 Zwiebel, gehackt

Glasig dämpfen

3 dl Milch

Ablöschen und aufkochen

Salz und Pfeffer

aus der Mühle

Würzen

Mehl und Ölgemisch

Eine Sauce herstellen,
leicht abbinden und gut
durchkochen

2 Eigelb, ½ dl Rahm

Vermischen und begeben,
nicht mehr kochen lassen

1 Schuss Weisswein

Begeben

50 g Reibkäse

Lauchgemüse in Gratinplatte
anrichten, Steaks mit Schinken
darauf legen, mit der Sauce
übergießen, mit Käse
bestreuen und rund 10 bis 15
Minuten im Ofen goldig über-
backen.



STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

CARNUNTUM – KULTUR, SONNE UND WEIN

Tradition prägt das österreichische Weinbaugelbiet Carnuntum. Seit den Kelten wird in dieser fruchtbaren Landschaft Weinbau betrieben. Die erste Hochblüte erlebte sie unter den Römern. Zu den besten Winzern der Gegenwart zählt Walter Glatzer.

Unter Carnuntum versteht man das Gebiet östlich von Wien und südlich der Donau. Steinige Kalk- und Lössböden gemeinsam mit dem pannonischen Mikroklima und der Donau bieten ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Das dokumentiert unter anderem der älteste Weinstock Europas, der sich in diesem Gebiet befindet. Heute zeichnet sich das Gebiet durch seine eleganten Weissweine und seine gehaltvollen, kräftigen Rotweine aus.



Im Keller benutzt Walter Glatzer moderne Technik, um bewährte Methoden umzusetzen. Dadurch entstehen sortentypische Weine, die den Gebietscharakter mit der persönlichen Handschrift des Winzers verbinden.

Weinbau ist für die Familie von Walter Glatzer nicht nur Lebensinhalt, sondern auch Leidenschaft. Als Kinder dieser Leidenschaft schenkt sie ihren Weinen entsprechendes Augenmerk und verfolgt ihre Entwicklung vom ersten Gärulpsen bis zur vollen Ausreifung. Walter Glatzer verarbeitet weiße und blaue Trauben von rund 45 ha Weingärten, von denen sich mehr als die Hälfte in Eigenbesitz befindet. Der Rest stammt von langjährigen Vertragswinzern, die die Reben nach Glatzers Vorgaben be-



Walter Glatzers bester St. Laurent stammt aus der Spitzen-Rotweinslage Altenberg, der nach dreiwöchiger Maischestandzeit während 14 Monaten in Barriques gereift wird. Geniessen Sie im «Bären» diesen Wein mit Kraft, Saft, profunder Frucht und grossartiger Struktur.

arbeiten. Mehr als drei Viertel dieser Rebflächen sind mit Rotweinsorten bestockt.

Kellergeheimnisse hat Walter Glatzer keine wesentlichen: «Die Kellerromantik in Ehren, aber wir wollen unsere Weine einfach bestmöglich keltern und danach schulen», sagt Glatzer. Dafür ist Technik notwendig. Moderne Kellertechnologie hilft, bewährte Methoden schnell, sauber und schonend umzusetzen, denn schnelle Verarbeitung, Sauberkeit und Hygiene sind Voraussetzung für die Erzeugung hochwertiger und reintöniger Weine. Die Rotweine von Walter Glatzer werden in Edelstahl tanks auf der Maische vergoren. Nach der Pressung wird der biologische Säureabbau im Fass oder im Barrique vollzogen, danach werden die Weine in Eichenholzfässern gelagert.

Die guten «Bären-Geister»



Ani Schärer



Margrit Hofstetter



Trudi Kunz



Brigitta Hiltbrunner

QUALITÄTSWEINE IM OFFENAUSCHANK

Seit einiger Zeit offerieren wir unseren Gästen in Zusammenarbeit mit dem bekannten Weingut **Obrist SA, Vevey**, ausgesuchte Qualitätsweine im Offenausschank und zum Mitnehmen. Gerne stellen wir Ihnen das neue Angebot vor.

Die Lust, neue Weine kennenzulernen, wollen wir zusammen mit den Weinkennern der Obrist SA fördern: In wechselnden Angeboten offerieren wir Ihnen jeweils acht Qualitätsweine im Offenausschank. Und damit Sie Ihre «Neuentdeckung» auch gleich mit nach Hause nehmen können, gibt es einen speziell attraktiven Mitnahmepreis und die entsprechende Weinverpackung für den bequemen Transport in Ihren Weinkeller.

Petite Arvine du Valais AOC 2006 «Les Mazots» Maurice Gay

(Wallis, Rebsorte: Petite Arvine). Duftnoten alpiner Flora und Grapefruit. Wunderschöne Struktur mit Zitrusaromen und einer leicht salzigen Note.

Glas: Fr. 6.20; 75-cl-Flasche: Fr. 43.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 21.–

Sauvignon Blanc 2005 Yellow Label Diamond Collection Francis Ford Coppola

(Kalifornien, Rebsorte: Sauvignon Blanc). Köstlicher, charmanter Weisswein mit charakteristischen Zitrusfrucht-, Birnen- und exotischen Duftnoten. Intensive Aromen, Noten frischer Früchte, an weisse Pfirsiche und Melonen erinnernd. Lebhaft geprägt von leichter Süsse, elegant.

Glas: Fr. 6.40; 75-cl-Flasche: Fr. 44.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 22.–

Humagne Rouge du Valais AOC 2006 «Les Mazots» Maurice Gay

(Wallis, Rebsorte: Humagne Rouge). Aromatische Reichhaltigkeit, Stachelbeerenaromen, schöne Struktur, ausgewogene Tannine und Gewürznoten.

Glas: Fr. 6.20; 75-cl-Flasche: Fr. 43.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 21.10

«La Perle Noire» Assemblage Rouge du Valais AOC 2005 Domaine du Mont d'Or

(Wallis, Rebsorten: Gamay, Pinot Noir, Diolinoir und Ancellotta). Komplex, subtiles Waldbeerenaroma begleitet von einer schwach rauchigen Note. Kräftig, vollmundig, rund.

Glas: Fr. 5.90; 75-cl-Flasche: Fr. 41.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 18.20

Château de Pennautier «Collection Privée» Cabardès AOC 2003

Barrique-Ausbau (Frankreich, Languedoc-Roussillon, Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cot). Reichhaltige Aromenpalette: Cassis, Brombeeren, Gewürze, Menthol und Kakao. Subtile und intensive Tannine.

Glas: Fr. 5.60; 75-cl-Flasche: Fr. 39.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 16.40

Valpolicella Classico Superiore DOC 2004 Ripasso «Solane» Santi

(Italien, Venetien, Rebsorten: Corvina, Rondinella und Molinara). Griottes- und «Aceto-Balsamico»-Aromen vermählen sich aufs Schönste mit Vanillenoten und reifen Fruchtparfüms. Der Wein von Romeo und Julia gedeiht vor den Toren Veronas.

Glas: Fr. 6.–; 75-cl-Flasche: Fr. 42.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 19.80

«Girgenti» Sicilia IGT 2002 Nero d'Avola und Sangiovese, Eichen- fass-Ausbau

(Italien, Sizilien, Rebsorten: Nero d'Avola und Sangiovese). Ein edler Tropfen mit intensivem Kirschenbouquet, untermalt von einer leichten Veilchennote.

Glas: Fr. 6.–; 75-cl-Flasche: Fr. 42.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 19.50

Utiel-Requena DOC 2002 «Coro- lilla» Crianza

(Spanien, Utiel-Requena, Rebsorte: Bobal). Edler Rotwein, körperreich, mit kräftigen Aromen reifer Beeren und seltenen Essenzen.

Glas: Fr. 5.20; 75-cl-Flasche: Fr. 36.–
Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 12.90

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

«BÄREN»-KELLER-GRILL

Carlo Caccivio

Küchenchef, Landgasthof Bären

Winterliches Vergnügen: In gemütlicher Runde selber grillieren.

Nirgends ist es in der kalten Jahreszeit so gemütlich wie im gewölbten «Bären»-Keller-Grill (ab 8 bis maximal 32 Personen). In lustiger Runde geniessen Sie unsere beliebten Grillspezialitäten. Beim grossen Mixed-Grill servieren wir neun Sorten ausgesuchter Fleischstücke, begleitet von knackigen Salaten, oder ziehen Sie unser Fondue Chinoise mit Früchten und verschiedenen Saucen vor.



Grillplausch im «Bären»-Keller-Grill.

Grosser Mix-Grill: Fr. 50.–

9 Sorten Fleisch: Schweins-, Rinds-, Lammrückenfilet, Kalbsplätzli, Poulet, Kalbsleber, Nierli, Chipolata und Speck. 3 feine Saucen. (Salatbuffet, Grillgemüse und Ofenkartoffeln).

Wurst- und Burgerfestival: Fr. 39.–

Feine Hamburgerli und Würste. 3 feine Saucen. (Gemischter Salat, Grillgemüse und Ofenkartoffeln).

Käse-Fondueplausch: Fr. 20.–

Gemütliches und urchiges Käse-Fondue.

Fondue Chinoise: Fr. 42.–

Mit Früchten, Salat und verschiedenen Saucen. 250g Fleisch pro 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

«CAPELLA BERNENSIS»

Karin Hiltbrunner

Landgasthof Bären

MUSIK AUS GALANTER ZEIT

Die «Capella Bernensis» pflegt **Altes, Neues und Eigenes, im Spiegel der Tradition. Musik, wie sie in den guten Salons der Junkerngasse in der unteren Altstadt von Bern und anderswo geklungen hat. Am 9. März ist «Capella Bernensis» im «Bären» zu Gast.**

Kleine Werke grosser Meister wie Johann Sebastian Bach oder Wolfgang Amadeus Mozart hat «Capella Bernensis» im Repertoire. Aber auch viel Eigenes: Kompositionen, die im Emmental gewachsen sind und die die immer wieder berührende Aussicht von abgelegenen Eggen über Hügel, Wälder und Matten atmen, an deren Rand die prächtigen Firne der Berner Alpen glänzen.

Was die Musik von «Capella Bernensis» verbindet – sie reicht von Barock und Klassik bis zur Volksmusik – ist die Zither, die im Schweizer Zither- und Kulturzentrum von Lorenz Mühlemann in Trachselwald ihre Heimat gefunden hat (www.zither.ch).



«Capella Bernensis» sind (v.l.): Konrad Hildesheimer (Oboe, Englischhorn, Flöte), Marie-Anne Gerber (Violoncello) und Lorenz Mühlemann (Zither, Hackbrett, Harmonium und Gitarre).

Konzert und Dinner

Sonntag, 9. März, 17 Uhr: Essen;
19 Uhr: Konzert; 20.30 Uhr: Dessertbuffet

Menü

- Amuse Bouche
- Frühlingssalat
- Sauerampfercrèmesuppe mit Orangen
- Schweinsfilet im Blätterteigkissen mit Estronsauce, Gemüse und Kartoffelgalleten
- Dessertbuffet

Preise

Eintritt	Fr. 25.–
Eintritt/Menü	Fr. 65.–
Eintritt/Dessertbuffet	Fr. 35.–
Eintritt/Menü/Dessertbuffet	Fr. 70.–

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person und ohne Getränke.

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

«NOTABENE»



KLEZMER, TANGOS UND MUNETTES

Musik von Ost nach West.

Lassen Sie sich am 13. Januar, um 17 Uhr, verführen: Mit von Freude und Wehmüt durchwehten Melodien, zwischen Lachen und Weinen, schlagen die sechs Frauen von «NotaBene» dem Alltag immer wieder ein Schnippchen – ein Augenzwinkern in der Traurigkeit.



«NotaBene» (v.l.): Rosette Herren (Akkordeon), Sandra Kettler (Flöte), Annemarie Huber (Bass), Brigitte Blessing (Vokal), Edith Rietschin (Gitarre) und Simone Zürcher (Violine).

DEMNÄCHST IM «BÄREN»

Spezialitäten-Wochen

- Festtagsschlemmereien
Neujahr
- «Urchigi Choscht-Wuche»
Januar 2008

Anlässe «Bären»

- Konzert «NotaBene»
Sonntag, 13. Januar 2008
- Konzert «Capella Bernensis»
Sonntag, 9. März 2008

Anlässe Sumiswald

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

Festtage

- Weihnachten 2007
23., 24. und 25. Dezember:
geschlossen; 26. Dezember: offen
- Neujahr 2007/2008
Montag, 31. Dezember:
ab 17 Uhr offen
1. und 2. Januar: offen

Ferien «Bären»

- Winterferien 2008
17. Januar bis und mit 6. Februar