



IN EIGENER SACHE

Stefan Hiltbrunner



Wir feiern Geburtstag!

Dunkle Wolken zogen auf im Herbst 1939. Sie warfen ihre Schatten auf Europa, danach auf die ganze Welt – für eine lange, schreckliche Zeit. Trotzdem schien aber ab und zu die Sonne, ganz besonders an jenem 11. November, als Ferdinand Hiltbrunner ihr aus seiner Wiege in der Eriswiler Säge zum ersten Mal entgegen strahlte. Viele Sonnentage sind seither ins Land gegangen. Aus Ferdinand wurde ein junger Küchenchef, der Ehemann seiner Susy, der Vater meiner Schwester Karin und schlussendlich von mir. Und wir drei freuen uns – gemeinsam mit vielen Verwandten, Bekannten und lieben Freunden – diesen Monat Ferdis 70. Geburtstag zu feiern und mit ihm auf viele weitere und sonnige Tage anzustossen!

Mathier – Walliser Sonne

Apropos Sonne! Von ihr werden auch die 3000 000 Reben des Familienunternehmens Albert Mathier & Söhne in Salgesch verwöhnt. Und Mathiers danken es ihr seit 80 Jahren mit hervorragenden Weiss- und Rotweinen, die wir für unsere Gäste natürlich auch im «Bären»-Keller lagern. Mehr darüber erfahren Sie in meiner Weinecke auf Seite 3. Und machen Sie mit beim Wettbewerb der Albert Mathier & Söhne AG unter www.mathier.ch (Wettbewerb).

Es sind «Bären»-Preise zu gewinnen, im wahrsten Sinne des Wortes. Den Wettbewerb finden Sie auch in der Hauszeitschrift «Rhôneblut».

Zwei Ruhetage

Ab dem kommenden Jahr – erstmals am 1. und 2. März – bleibt der «Bären» jeweils am Montag und Dienstag geschlossen. Das Hotel ist geöffnet (die Rezeption ist jeweils von 17 bis 19 Uhr besetzt).



Herzlichen Glückwunsch zum 70. Geburtstag!



Bundesrätliches Sumiswald

Mehrmals stand Sumiswald in letzter Zeit im Fokus der Presse. Dank ihrem Ehemann hat Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf das Sumiswalder Bürgerrecht. Auch der neue Bundesrat Didier Burkhalter besitzt das Sumiswalder Bürgerrecht. Seine Urgrossväter lebten hier, bevor sie vor drei Generationen in den Kanton Neuenburg ausgewanderten. Das Familienwappen der Burkhalts kann in der «Bürgerstube» im «Bären» besichtigt werden. Bundesrat Ueli Maurer war Gast eines Partei-Events der SVP im «Bären»-Saal. Der Verteidigungsminister erklärte, das erste Mal in Sumiswald zu sein.



SÜSSE VERFÜHRUNG

Ferdinand Hiltbrunner
Landgasthof Bären

Konditorei zum Beinhaus

Seit vielen Jahren holen sich die «Bären»-Köche die beliebten Emmentaler Meringues gleich über die Strasse, bei Ernst und Marianne Gerber, in der Konditorei zum Beinhaus.

Die Konditorei von Ernst und Marianne Gerber liegt weit weniger als einen Steinwurf, nämlich nur wenige Meter, vom «Bären» entfernt. Nicht die bequeme Nähe aber ist der Grund, weshalb Gerbers seit vielen Jahren ihre vielfältigen «süssen Verführungen» in die «Bären»-Küche liefern, sondern ausschliesslich die hohe Qualität ihrer Produkte.



Mit speziell viel Liebe geht Ernst Gerber ans Werk, wenn es darum geht, die Meringues für den «Bären» herzustellen.

Allen voran natürlich die bekannten Emmentaler Meringues, mit denen sich die Konditorei zum Beinhaus einen Namen weit über die Region hinaus geschaffen hat.

Aber auch «gluschtige» Torten, Pralinen, Pastetli und viele Schokoladespezialitäten sowie originelle und dekorative Tischdekorationen finden ihren Weg über die Marktgasse. Zur grossen Freude unserer Köche und vor allem unserer Gäste.



Gebackene «Eiweisschalen», sprich Meringues, präsentieren sich so als das wohl beliebteste «Bären»-Dessert.

KNACKIGES, FARBIGES HERBSTGEMÜSE STÄRKT DIE ABWEHRKRÄFTE

Karin Hiltbrunner
Landgasthof Bären

Wer seinem Körper im Herbst etwas Gutes tun will, der ernährt sich abwechslungsreich mit buntem Gemüse: Gesunde Vitamine und Pflanzenstoffe unterstützen das Immunsystem, und die schönen Farben sind gut für das Gemüt.



In jedem der bunten Herbstgemüse steckt ein anderer Mix an Vitaminen und wertvollen Mineralstoffen.

Wenn die Tage kürzer werden und es draussen kühler wird, dann ist es höchste Zeit, die körpereigenen Abwehrkräfte zu festigen – denn die Grippewelle kommt bestimmt. Dies gelingt auf einfache Art und Weise, mit farnefrohem Herbstgemüse: Orangefarbener Kürbis, gelbe Rüben, violettes Rotkraut, grüner Wirz und viele weitere der knackigen Ge-



Orangefarbener Kürbis, ein Herbstbote par excellence.

müsesorten gehören jetzt auf den Teller der gesunden Ernährung. Da der Körper alle Mineralstoffe und die meisten Vitamine nicht selbst herstellen kann, müssen diese in ausreichender Menge mit der Nahrung zugeführt werden. Besonders wichtig für das Immunsystem sind die Vitamine A, C, E, Folsäure, das Provitamin Betacarotin sowie die Spurenelemente Zink und Selen. Wunder wirken gegen die Grippe kann das farbige Gemüse nicht, gesund ist es aber auf jeden Fall.

Aus Ferdinand's Rezeptbüchlein



Ferdinand Hiltbrunner

Herbstliche Entenbrust mit Rotwein und Steinpilzen



Entenbrust

Leicht klopfen, Haut einschneiden, mit Salz, Pfeffer, Rosmarinnadeln würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Entenbrust rosa braten, dann aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln, Rotwein, Steinpilze

In der Pfanne gehackte Zwiebeln andämpfen. Mit genügend kräftigem Rotwein ablöschen. Frische Steinpilze begeben.

Bratenjus

Etwas Bratenjus begeben, dann Entenbrust zur Sauce geben und zusammen aufkochen. Gedeckt fünf Minuten ziehen lassen, vom Herd nehmen, nicht mehr kochen, herausnehmen und warm stellen.

Sauce

Sauce leicht einkochen lassen und mit Maizena binden. Ein Schuss Portwein begeben und abschmecken.

Herbstliche Beilagen

Rotkraut mit Kastanien, gedämpfter Apfel, warme Traubenbeeren, Spätzli, Teigwaren oder Kartoffelstock.

Anmerkung: Kann auch mit Pouletbrust gemacht werden.





STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner

Landgasthof Bären, Sumiswald

Albert Mathier & Söhne

Als im Jahr 1928 die Weltwirtschaft am Boden lag, versuchte eine Familie der Rezession zu trotzen. Äcker und Wiesen wurden umgebrochen und mit Reben bepflanzt. Albert Mathier legte mit der Gründung seines Weinhandels den Grundstein der Weingeschichte seiner Familie und die der Walliser Rotweinmetropole Salgesch.

Aus der Geschichte

Die Mathiers sind 1387 nach Salgesch gekommen. Ursprünglich aus Marseille stammend, gelangten sie über Grenoble ins Wallis. Der Grund lag in der grossen Armut, die damals im Süden Frankreichs herrschte und in der Möglichkeit, als Söldner im Ausland Geld zu verdienen. Sie liessen sich für Kriegsdienste im Wallis anwerben. Nach einiger Zeit beschlossen Mathiers, in Salgesch zu bleiben und nicht mehr in die Heimat zurückzukehren. Bald entdeckten sie, dass sich Salgesch hervorragend für den Weinbau eignete und ein gutes Glas Wein der Gesundheit zuträglicher ist als die Kriegerei.



Im «Bären»-Keller lagern feine Tropfen aus dem Haus Albert Mathier & Söhne.

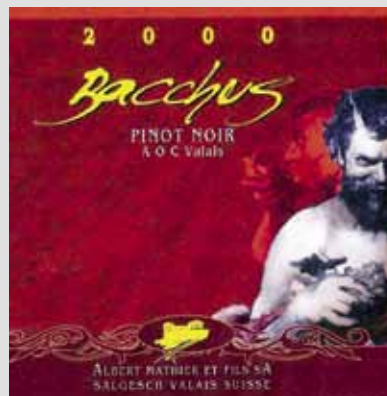
Auszeichnungen

Der Firmengründer, Albert Mathier, wurde 1891 geboren. Im Jahr 1918 heiratete er Monika. Dieser Ehe entsprangen fünf Söhne. Seit der Gründung vor über 80 Jahren hat sich der Familienbetrieb Albert Mathier & Söhne dem Genuss des Weinliebhabers verpflichtet. In diesen Jahren hat sich viel Erfahrung angesammelt und Tradition gebildet. So erstaunt es nicht, dass das Haus Mathier immer wieder Auszeichnungen für seine Weine erhält, wie beispielsweise im Jahr 1991 die goldene Auszeichnung für Qualitätsstreben. Seit 1987 haben Mathiers immer einen oder mehrere Weine in den Medaillienrängen. Der Medaillienpiegel weist mehr als 20 Auszeichnungen auf.

Garantie für Qualität

Die Weinfamilie Albert Mathier ist Herrin über 300 000 Rebstöcke, und sie übernimmt die gesamte Verantwortung für den Wein – von der Rebe bis hin zur ausgelieferten Flasche Wein.

Solche lagern auch im Weinkeller des «Bären». Geniessen Sie einen «Rhoneblut», ein im alten Walliser Eichenfass ausgebauter Pinot Noir oder den «Bacchus» Pinot Noir, der während rund sechs bis neun Monaten im Barrique lagert. Eine weitere Mathier-Spezialität ist der «Tre Talenti», ein Cuvée aus Merlot, Pinot Noir und Cornalin.



Der Sohn des Jupiter

Bacchus ist der Sohn von Jupiter, und er ist der Gott des Weines. Das wissen alle Weinliebhaber, die wenigsten wissen aber, dass sich hinter dem Namen Bacchus auch eine Traubensorte versteckt.

Bacchus ist der römische Gott des Weins, den die Griechen als Dionysos bezeichneten. Auch wenn dieser als Schutzpatron des Weins eine wichtige Rolle spielt, ist er auch als Rebsorte bekannt, die 1933 am Institut für Rebenzüchtung Geilwieslerhof aus Silvaner x Riesling und Müller-Thurgau gekreuzt wurde. Bacchus-Weine zeichnen sich durch einen fruchtigen Charakter aus. Die Traube verdankt ihre Popularität bei den Winzern der Tatsache, dass sie – im Gegensatz zum Riesling – eine frühreifende Rebsorte ist, die hohe Reifegrade erreicht und deshalb auch in Lagen angebaut werden kann, die für den Riesling ungeeignet sind. Angebaut wird die Bacchus-Traube (oder Frühe Scheurebe) vor allem in Deutschland und England.



Bacchus – Gott des Weins.

DAS «BÄREN»-BLATT

Interessiert Sie unser «Bären»-Blatt, und möchten Sie es regelmässig lesen? 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

Ursula Fölmli
«Vorlaut»



Ursula Fölmli spielt und spricht, interpretiert und inszeniert, erzählt und erfindet, heiter und ernst, scheu und vorlaut, prosa und gereimt.

Die Programme von «Vorlaut» sind aussergewöhnliche Sprechspektakel mit Live-Musik, Gedichten, Szenen, Bildern, Texten, Gästen...

Freitag, 15. Januar 2010, 20 Uhr

Samuel Roesti
«Klavierrezital»



Klavierrezital mit dem Titel
«Bilder einer Ausstellung»

Sonntag, 28. Februar 2010, 17 Uhr

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

NEUES VOM «HAUSMANN»

«Findest du mich dick?»

Diese Frage stellt Bänz Friedli in seiner neuen Kolumnensammlung und dem neuen Bühnenprogramm. Am Freitag, 26. Februar, ist der «Hausmann» im «Bären» zu Gast. Mit seiner Frage meint der Hausmann der Nation natürlich sich selbst – wie meist in seiner Rubrik im Migros-Magazin, der meistgelesenen Kolumne der Schweiz. Zusammengefasst ergeben Friedlis Texte aus den Jahren 2007 bis 2009, urkomisch und lebensecht, ein Journal der laufenden Ereignisse und zeigen, wie die grosse Welt in den Familienalltag hineinwirkt. Auch in seinen satirischen Lesungen nimmt Friedli stets Bezug auf aktuelle Ereignisse.

(Bild: Vera Hartmann)



Bänz Friedli

Der gebürtige Berner lebt als Hausmann und freier Autor mit seiner Frau und den beiden Kindern in Zürich. Nach 25 Jahren auf Radio-, TV- und Zeitungsredaktionen war er des nervösen Medienbetriebs müde, seit 2005 ist Friedli daher vorwiegend «Hausfrau» und schreibt darüber Kolumnen. Soweit es sein Job als «Desperate Househusband» erlaubt, ist er daneben für die «NZZ am Sonntag», «Das Magazin» und die Samstag-Satire «Zytlupe» auf DRS1 tätig.

Bänz Friedli im «Bären»

Freitag, 26. Januar 2010, um 20 Uhr
im grossen Festsaal

Eintritt: Fr. 18.– pro Person
Vorverkauf und Reservationen:
Landgasthof Bären, Sumiswald
Telefon 034 431 10 22 oder
E-Mail: hotel@baeren-sumiswald.ch

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 genussliche Stunden bei uns im «Bären».

Bestellen Sie unseren Geschenk-Gutschein. 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»

«Bären»-Küche

- Pilze und Wild
bis Ende November
- Festtags-Schlemmereien
Silvester und Neujahr
- «Urchigi Choscht-Wuche»
Januar

Anlässe im «Bären»

- «Vorlaut» mit Ursula Fölmli
Freitag, 15. Januar 2010, 20 Uhr
- «Findest du mich dick?»
mit Bänz Friedli
Freitag, 26. Februar 2010, 20 Uhr
- «Bilder einer Ausstellung»
mit Samuel Roesti, Wasen
Sonntag, 28. Februar 2010, 17 Uhr

Anlässe in Sumiswald

- Orchester Sumiswald:
• Adventskonzert
Reformierte Kirche, Sumiswald
Samstag, 12. Dezember, 20 Uhr
- Musik zu Kaffee und Kuchen
Kirchgemeindehaus, Sumiswald
Sonntag, 9. Mai 2010, 15.30 Uhr

Festtage «Bären»

- Weihnachten 2009
• 24. und 25. Dezember:
geschlossen;
• 26. Dezember: offen
- Neujahr 2009/2010
31. Dezember bis 3. Januar 2010:
geöffnet

Ferien «Bären»

- Winterferien 2010
25. Januar bis und mit 9. Februar
- Sommerferien 2010
Sonntag, 25. Juli (ab 16 Uhr)
bis Freitag, 13. August (offen
ab 17 Uhr)