



IN EIGENER SACHE

Stefan Hiltbrunner



Feuer und Flamme!

«Was säge si ächt, üsi Stamm-gescht?», das fragten wir uns im «Bären» den ganzen Tag. Und sie kamen gegen Abend und sagten nichts! Und wir, Feuer und Flamme für unsere neuen Türgitter, und die Gäste bemerkten sie nicht mal. Enttäuscht? Keineswegs, es zeigt, wie gut die Gitter in die Türen passen und harmonieren. «Die si dank scho gäng da gsi», meinte ein Gast.

Gut so. Wir hoffen, dass Sie, liebe Leserin und lieber Leser, unsere Freude am gelungenen Werk teilen.

Alles neu macht der Mai

Alles neu macht der Mai! Das sagt das bekannte Gedicht von Hermann Adam von Kamp, mit dem er das Erwachen der Natur nach des Winters langer Nacht in poetische Reime gefasst hat.

Auch die alte, in die Jahre gekommene «Bären»-Tafel hat sich für den strahlenden Frühling schön gemacht und im Jungbrunnen gebadet.

Nun prangt sie wieder neu und in «güldenem» Lettern als «Landgasthof Bären» an ihrem angestammten Platz.



Hergestellt wurde die neue «Bären»-Tafel von J. G. Baer und vergoldet durch Willi Schär, Sumiswald.



Schmied Markus Weber heizt die Esse ein.

Üsi Hustüre

Alte Eichenholztüren empfangen die Gäste im «Bären», schöne Türen mit zwei Fenstern im oberen Teil – denen seit Jahrzehnten die Vergitterung fehlte, die aus unbekanntem Grund irgendwann entfernt wurde. Das wollten wir ändern, und wir fanden in Markus Weber (Metatech Design, Sumiswald) einen kreativen Partner für unser Projekt. Er nahm die Idee mit in seine Schmitte, welche sich über die Strasse gleich hinter dem alten «Wöschhüsli» befindet. Markus Weber hat die Schmitte von Hans Hug übernommen, der das Bärenschild geschmiedet hat, welches im Jahr 2001 eingeweiht wurde.

Die beiden Spezialisten besprachen die neue «Bären-Türfüllung», die da zu entstehen habe. Hans Hug erinnerte sich, dass sein Vater vor rund 60 Jahren die Füllungen – welche aus Eichenholz waren – bemalt hatte und dass er je eine Hälfte «zur Seite gelegt hatte». Und die Suche nach ihnen begann und war alsbald erfolgreich, die perfekte Vorlage für die Schmiebearbeit und stilechte Gitter war gefunden. Unter den geschickten Händen und den gezielten Hammerschlägen von Markus Weber nahmen die in der glühenden Esse gefügig gemachten Eisenstangen Form an. Bald waren sie zusammengefügt zur einer perfekten Handarbeit, zu kunstvollen Türgittern. Die endgültige Farbe wurde ihnen mit der Pulverbeschichtung von der «Sigwa» in Grünen verliehen, und natürlich liess die Montage nicht lange auf sich warten, denn sowohl Schmied Weber wie Wirt Hiltbrunner wollten das Werk schnellstmöglich in den Türen sehen – und beide freuten sich über die gelungene Arbeit.



Der Vater von Hans Hug bemalte die alten Türfüllungen aus Eichenholz – die wohl das ursprüngliche Gitterwerk zeigen – vor rund 60 Jahren (linkes Bild). Zum Glück hat er damals Kopien davon beiseite gelegt, die nun Schmied Markus Weber als Vorlage für die neuen «alten» Türgitter dienen konnten. Das rechte Bild zeigt die «Bären»-Türen mit ihrem neuen Schmuck. Diese Kunstwerke traditioneller Handwerksarbeit passen sich millimetergenau in die geschwungenen Fensterrahmen, als wären sie schon immer dort gewesen.



GRUSS AUS DER KÜCHE

Carlo Caccivio
Küchenchef, Landgasthof Bären

Sommerküche – Fisch und knackige Salate

Steigen mit den warmen Tagen die Temperaturen, steigt auch die Lust auf bekömmliche und leichte Kost. Die finden Sie auf unserer «Bären»-Sommerkarte.

Was halten Sie von einer kalten Gurkensuppe mit Dill oder einer Melone mit Landrauschschinken zur Vorspeise?

Bei den sommerlichen Salattellern haben Sie die Qual der Wahl: Indischer Pouletsalat mit Currydressing, das feingeschnittene Siedfleisch mit Salaten und Vinaigrettesauce oder Tomatensalat mit Mozzarella.

Beliebt ist der Hirtensalat mit Oliven, Tomaten und Feta-Käse.



Der griechische Feta-Käse erfreut sich auch bei uns zunehmender Beliebtheit. Tomaten mit Mozzarella – der italienische Sommersalat par excellence – ist dagegen bereits ein Klassiker.

Oder haben Sie «Gluscht» auf Fisch? Dann empfehlen wir Ihnen die gebratene Lachstranche an Zitronenbutter oder die aussergewöhnlichen Lachsnudeln (Tagliatelle) mit Lachswürfeli an Kräuterrahm.



Fischgerichte sind die idealen Begleiter an heissen Sommertagen.



Das Stammhaus der Winzerfamilie Schlatter in Hallau.

STEFANS WEINECKE

Stefan Hiltbrunner
Landgasthof Bären, Sumiswald

Hans Schlatter Weinbau – ein Ostschweizer Juwel

Die Hans Schlatter Weinbau + Kellerei AG ist am diesjährigen «Gotthelf-Märit» zum zweiten Mal sympathischer Botschafter der Gastregion Hallau. Wir stellen den Familienbetrieb den Leserinnen und Lesern des «Bären-Blatt» näher vor.

Die Entwicklung des Familienbetriebs hat ihr Spiegelbild in der fortschreitenden Arbeitsteilung und Spezialisierung, wodurch sich besonders die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts auszeichnet. Die Traubenverarbeitung in der Scheune der einzelnen Rebbauern – wie die Geschichte des Ostschweizer Weinbaus zeigt – war bald einmal chancenlos. Georg Schlatter (1857 bis 1941) hat dies früh erkannt und begann ab 1890 mit dem Traubenaufkauf und mit der zentralen Eigenkelterung.

Sein Sohn, Robert Schlatter (1900 bis 1965), investierte 1945 in einen damals sehr neuzeitlichen und leistungsfähigen Keltereibetrieb.

Diese «Urzelle» – in der Zwischenzeit immer den neuen Erfordernissen und Möglichkeiten angepasst – bildet noch heute das eigentliche Herz und Zentrum des Unternehmens. Im Jahr 1962 übernahm Hans Schlatter (geb. 1932) die Verantwortung, tatkräftig unterstützt von Ehefrau Esther. 1989 trat Sohn Stefan in die Geschäftsleitung ein.

Im Lauf der Jahre konnten Schlatters immer wieder Auszeichnungen für ihre Weine entgegennehmen. Einen der grössten Erfolge konnten sie im Sommer 2007 am zweiten Grand Prix du Vin Suisse feiern. Der Regent «Terra Florales» 2005 wurde – aus 1600 Weinen in elf Kategorien – in der Sparte «andere sortenreine Weine» mit dem glänzenden zweiten Rang ausgezeichnet und erhielt das Diplom «summa cum laude» mit der Qualifizierung: «Er zählt in seiner Kategorie zu den absoluten Spitzenweinen der Schweiz.»

Geniessen Sie die Schlatter-Weine am kommenden «Gotthelf-Märit»!



Blick auf das lieblich in die Rebhänge eingebettete Winzerdorf Hallau.

Qualitätsweine im Offenausschank

In Zusammenarbeit mit dem renommierten Weinhaus Obrist SA in Vevey offerieren wir unseren Gästen seit längerer Zeit ausgesuchte und erstklassige Qualitätsweine im Offenausschank und zum Mitnehmen. Das neue Angebot umfasst wiederum zwei Weissweine und sechs Rotweine.

Die Lust, neue Weine zu entdecken, wollen wir gemeinsam mit den Weinkennern der Obrist SA fördern.

So stehen auf der Liste der «Qualitätsweine im Offenausschank» regelmässig neue, noch relativ unbekannte Weine, so zum Beispiel der Riesling Wagram 2008 des Weinberghofs Fritsch aus dem österreichischen Kirchberg. Und damit Sie Ihre «Neu-Entdeckung» auch gleich mit nach Hause nehmen können, gibt es einen speziell attraktiven Mitnahmepreis und die entsprechende Verpackung für den bequemen Transport in Ihren Weinkeller.

Riesling Wagram 2008 – Biodynamischer Anbau Weinberghof Fritsch, Kirchberg/Wagram

Österreich, Wagram, Rebsorte: Riesling. Intensive Nase mit Anklängen an Marillen, Anis, Fenchel und frische Kräuter. Strahlende Frucht, richtig einladend und freundlich.

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

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 19.50

«Vigneti de Monteforte» Soave Classico DOC 2007/2008 Santi, Illasi

Italien, Venetien, Rebsorte: Garganega & Trebbiano. Raffinierte Finesse, erfrischende, intensive Holunderblütenaromen und Nuancen exotischer Früchte (Ananas).

Glas: Fr. 5.50; 75-cl-Flasche: Fr. 38.–

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 14.–

Cornalin du Valais AOC 2008 Maurice Gay, Chamoson

Wallis, Rebsorte: Cornalin. Komplexe, fruchtige Aromenpalette, mit Duftnoten schwarzer Kirschen und Gewürzen.

Glas: Fr. 6.80; 75-cl-Flasche: Fr. 47.–

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 23.50

«Red Soil» Zweigelt Wagram 2007 – Biodynamischer Anbau Weinberghof Fritsch, Kirchberg-/Wagram

Österreich, Wagram, Rebsorte: Zweigelt. Duft, der an reife Weichseln und Brombeeren erinnert, auch Nelken und Kardamom sowie ein Hauch von warmem Sand.

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

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 20.20



Österreichs jüngstes Weinbaugebiet

Die Wagramer Winzer haben 2007 gemeinsam erreicht, was lange Jahre ihr grösster Wunsch war: ein eigenes Weinbaugebiet. Seither dürfen sie ihren Wein wie ihre Heimat nennen. Wir stellen Ihnen mit «Qualitätsweine im Offenausschank» einen weissen und einen roten «Wagram» des Weinberghofs Fritsch vor.

Der gute Ruf von Karl Fritsch junior gründet auf seiner Innovationskraft im Weinbau sowie seinem Engagement für die gesamte Region Wagram.

«Raimonda» Barbera d'Alba DOC 2007 Fontanafredda, Serralunga d'Alba

Italien, Piemont, Rebsorte: Barbera. Charakteristische und intensive Blumen- und Fruchtaromen mit leichten Edelholz-, Vanille- und Gewürznoten.

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

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 17.20

«Los Monteros» Crianza Valencia DOC 2006 Bodegas Murviedro Requena

Spanien, Valencia, Rebsorten: Monastrell und Merlot. Intensives Bukett reifer Früchte. Kräftig, samtig und schön ausgewogen.

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

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 14.80

«Lan» Crianza Rioja DOC 2005 Bodegas Lan, Fuenmayor, La Rioja

Spanien, La Rioja, Rebsorten: Tempranillo. Harmonische Noten von Edelholz und Waldbeeren. Ausdrucksstarker Wein, saftig und vielschichtig, mit eleganten, süssen Taninen.

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

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 17.90

Diamond Collection «Red Label» Zinfandel California 2006 Francis Ford Coppola Winery, Geyserville

USA, Kalifornien, Rebsorte: Zinfandel. Brombeer-, Pflaumen- und geröstete Vanillearomen. Intensive Frucht, schöne Struktur, ausgewogen, rund und samtig.

Glas: Fr. 6.50; 75-cl-Flasche: Fr. 45.–

Mitnahmepreis 75-cl-Flasche: Fr. 22.10

Neues AOC-Reglement für die Berner Weine

Die Rebgesellschaften Bielersee und Thunersee haben am 10. und 31. März 2010 ein neues, gemeinsames AOC-Reglement verabschiedet. Dieses tritt mit der Ernte 2010 in Kraft. Damit werden den bernischen Weinen eine klare Identität und eine Basis für die Förderung der Qualität gegeben.

Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) stellen gemäss Weinverordnung die Spitze der Qualitätspyramide dar, gefolgt von den Landweinen (Wein mit Herkunftsbezeichnung) und den Tafelweinen (Wein ohne Ursprungsbezeichnung). Die Regelung der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen der Berner Weine hat der Kanton an die beiden Rebgesellschaften Bielersee und Thunersee übertragen. Bisher waren zwei verschiedene Reglemente in Kraft. Diese werden ab Jahrgang 2010 durch ein gemeinsames bernisches AOC-Reglement ersetzt. Die neue Regelung bringt eine klare und stufengerechte Abgrenzung der Produktionszonen. Die Basis der Ursprungsbezeichnung bildet neu die Bezeichnung «Bern AOC». Darauf aufbauend gibt es die beiden Hauptproduktionsgebiete «Bielersee AOC» und «Thunersee AOC».

Zu den Produktionsregionen sind Zusatzbezeichnungen wie Gemeindennamen (z. B. «Twann» oder «Spiez» usw.) möglich. Das neue Reglement ist im Hinblick auf die bilateralen Verträge nicht nur EU-kompatibel; es gehört auch zu den strengsten der Schweiz.

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 und Dienstag Ruhetag



Sumiswald-Gammenthal – Blick über das liebevolle Emmental zu den Berner Alpen.

Genuss-Tage im Emmental

Geniessen Sie unbeschwerte und erholsame Frühlingstage bei uns im schönen Emmental, und profitieren Sie bis 25. Juli 2010 von unseren Sonderangeboten «Bären Mini» und «Bären Maxi» (Mittwoch bis und mit Sonntag). Lassen Sie sich bei uns im «Bären» verwöhnen, und erforschen Sie die unzähligen Möglichkeiten, die Ihnen die Region bietet.

Um nur einige zu nennen:

- Unzählige Wanderrouten
- Bike-Touren («Herzroute» mit komfortablen «Flyers»)
- Bade- und Sportplausch im Forum Sumiswald
- Schaukäserei in Affoltern usw.

Wonach steht Ihnen der Sinn?

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 und Dienstag Ruhetag



«Bären Mini»

**Zwei Nächte im Doppelzimmer
400 Franken für zwei Personen.**

Eingeschlossen:

- Zweimal Übernachtung im Doppelzimmer
- Zweimal Abendessen
- Zweimal Frühstücksbuffet

Zum Abendessen servieren wir ein 3-Gang-Menü mit feinen Saisonspezialitäten aus der «Bären»-Küche, eingeschlossen Mineralwasser und Kaffee.

«Bären Maxi»

**Drei Nächte im Doppelzimmer
560 Franken für zwei Personen.**

Eingeschlossen:

- Dreimal Übernachtung im Doppelzimmer
- Dreimal Abendessen
- Dreimal Frühstücksbuffet

Zum Abendessen servieren wir ein 3-Gang-Menü mit feinen Saisonspezialitäten aus der «Bären»-Küche, eingeschlossen Mineralwasser und Kaffee.



Seit 35 Jahren ist Ruth Eggimann für die Familie Hiltbrunner tätig.

Jubiläum von Ruth Eggimann

Liebe Ruth

Erinnerst du dich, als wir uns 1975 im «Wysse Rössli» in Zäziwil zum ersten Mal sahen? Viele interessante Gäste hast du danach im «Brächete»-Dorf in langen Jahren bedient. Viele Anlässe, fröhliche und traurige, hast du kommen und gehen sehen.

Als wir 1995 im «Bären» Sumiswald die Türen öffneten, warst du während drei Jahren auf dem Sprung zwischen Zäziwil und Sumiswald, bis 1998 das «Wysse Rössli» Geschichte wurde. Nach sieben «Bären»-Jahren in Service und Küche hast du vor acht Jahren die Leitung der Lingerie und die «Pflege» unserer 18 Hotelzimmer übernommen.

Als treuer «Chumm-mer-z' Hilf» danken wir dir, liebe Ruth, herzlich für deine wertvolle Mitarbeit, und wir hoffen, noch lange auf dich zählen zu dürfen.

Ferdinand und Susy Hiltbrunner
Stefan Hiltbrunner
Karin Hiltbrunner

DEMNÄCHST IM «BÄREN»

«Bären»-Küche

- «Ämmtaler-Gnuss-Wuche»
13. August bis 5. September
- Sommerkarte mit feinen Salaten und Fischgerichten

Anlässe in Sumiswald

- «Gotthelf-Märit»
12. Juni
- 11. internationale Biker-Party
22. bis 25. Juli

Ferien «Bären»

- Sommerferien 2010
Sonntag, 25. Juli (ab 16 Uhr)
bis Freitag, 13. August
(offen ab 17 Uhr)