

Emmental

DIE SECHSTE GENERATION bringt frischen Wind ins «Kemmeriboden-Bad»: Reto und Alexandra Invernizzi erfreuen sich an den zufriedenen Gästen von nah und fern – und an ihrer kleinen Lynn.



EINE «MERÄNGGE» im Kemmeriboden ist

das Tiipfelchen auf dem i des Glücklicheins

NICOLE UND DANIEL LEHMANN sind überzeugt: «Das «Moosegg» ist unser Fundament. Dafür geben wir alles. Denn das Emmental hat Potenzial!« Das junge Paar steckt voller Pläne.



Text *Elsbeth Hobmeier*
Fotos *Charles Seiler*

ZAHLLOSE «HÖGER», TIEFE «CHRÄCHEN», vereinzelte Höfe, grüne Matten, dunkle Wälder. Das Emmental ist eine Welt für sich. Eine hügelige Welt, eine, wo das Brauchtum, das Handwerk und die Tradition noch etwas gelten. Die tiefgezogenen Dächer schützen vor Wetter und Wind, im Stall ruhen die Kühe. Fastfood von irgendwo kommt nicht auf den Tisch, es sind Erzeugnisse aus der Region. Von Produzenten, die nebenan wohnen. Lauter nostalgische Klischees? Nein. Fährt man eine Weile auf gewundenen Strässchen hügelan und hügelab, ist alle Hektik vergessen und die Freude gross über dieses Stück Schweiz, das noch urtümlicher ist, als man es sich vorgestellt hat.

Kombinationen. Rouget mit schwarzem Trüffel, Hummer, Gänseleber, das berühmte Cordon bleu, die Spaghetti del Golfo oder auch mal Fotzelschnitten. Die antiken Tische deckt er nur mit Sets, aber solchen aus schönstem Leinen. Die Weine präsentiert er in einem Gestell aus aufgeschichteten Harassen. Das gesamte Gourmetangebot gibt es auch in der urgemütlichen Gaststube und im grünen Gärtli. Und wer auf der Karte nichts findet, klopft in der Küche an – Nik Gygax wird sich der Herausforderung mit Freude stellen. Legendär ist sein Weinwissen: Es lohnt sich, die von ihm empfohlenen Crus au Verre zu beachten. Ein paar Kilometer und Hügel weiter liegt im Weiler Ferrenberg ob Wynigen



EIN KORB VOLLER PILZE aus den Wäldern rundum. Und dazu eine traumhafte Aussicht von der Terrasse des Hotels Moosegg. Daniel Lehmann kocht am liebsten mit regionalen Produkten.

MOOSEGG, HEIMISWIL, TRUB – in den



FRISCHE FORELLEN IM BRUNNEN und ein kreativer Wirt im wunderschön renovierten, 200-jährigen «Sternen» in Trub. Patrick Rettenmund ist ein echter «Bueb vo Trueb».

Herumfahren – und erst recht herumwandern oder auf dem Velo erfahren – macht hungrig und weckt die Lust aufs Einkehren, aufs Bleiben. Gelegenheiten bieten sich mehr als genug. Urchige «Bären», «Löwen», «Kreuz» und «Sternen» überziehen das Land. Eine Emmentaler Spezialität sind zudem die vielen «Bedli», wo einst in heilsamem Wasser gebadet, aber auch oft recht zügellos getrunken, gefeiert und gefirtet wurde. Heute sind die Badehäuschen und -wannen verschwunden, geblieben sind die Wirtschaften. All das ist eine Entdeckung wert, sogar einen mehrtägigen Wirtschaftenbummel. Am besten fangen wir im Norden an und stossen dann langsam nach Süden vor.

THÖRIGEN HEISSE SO, weil es das «Thör» zum Emmental sei, witzelt Nik Gygax. Sein «Löwen» liegt zwar genau genommen knapp jenseits der imaginären Grenze. Gygax ist aber mit den 18 GaultMillau-Punkten der unbestrittene Lokalmatador der gesamten Region. «Um Koch zu sein, muss man etwas verrückt sein», behauptet er. Und so kocht er seit 35 Jahren grandios drauflos, aus dem Bauch heraus, mit sicherem Gespür für Aromen und

der «Wilde Mann». «Speisewirtschaft» steht über der Tür geschrieben. Und «Telephon». Vielleicht ist man froh darum, denn das Handy verweigert hier oben den Empfang. In der Gaststube scheint seit Gotthelf die Zeit stillgestanden zu sein. Man isst Rösti und Kotelett. Und immer wieder das «Wynigebärgemenu»: «E Schnifu Burehamme u e Gablete grüne Salat, e chlini Schwinger-röschti mit Stiereoug u Schpäck u de no e Ämmtaler Merängge» – bei Sprachschwierigkeiten übersetzen die Einheimischen gerne. Im Dachgeschoss, das einst als Tanzboden und Theaterbühne diente, probt jede zweite Woche der gemischte Chor. Regelmässig finden in diesem schönen Saal auch Bandauftritte oder Lesungen statt. Patrick Theiler als musikbegeisterter Koch stellt das vielseitige Kulturprogramm zusammen; ein Blick auf die Website lohnt sich. Die nächste Station heisst Dürrenroth. Der «Bären» ist bei näherem Hinschauen weit mehr als ein wärschafter Gasthof unter riesigem Dach. Denn auch das «Kreuz» mit 30 Zimmern ennet der Strasse, ein Stöckli mit zwei Suiten und ein Bauernhaus für Seminare gehören zum Komplex aus dem Spätbarock. Gegessen wird aber im «Bären». In

gediegenen Gasthöfen kehrt man gerne ein



«LÖIE»-TEAM-TREFFEN im Kräutergarten des ehrwürdigen Heimiswiler «Löwen» mit Chef Daniel Lüdi (rechts, mit Schinken). In den historischen Stuben wurden mehrere Gotthelf-Film-Szenen gedreht.



ARTHUR UND YVONNE NYFFELER kümmern sich um die Blumen an den 58 (!) Fenstern ihres prächtigen Gasthofs zum Kreuz in Sumiswald genauso liebevoll wie um ihre Gäste.

ÜBERALL BLUMEN. Und Tiere. Emmenta



FISCH UND GEFLÜGEL werden im «Emmenhof» in Burgdorf besonders gern bestellt. 17-Punkte-Chef Werner Schürch holt die Hühnchen oft selber auf Kramers Farm in Heimiswil.

der Dorfwirtschaft sitzen morgens die Bauern beim Znüni, abends fahren die Stretchlimousinen vor. Am einen Tisch wird Bratwurst und Cordon bleu serviert, am Tisch nebenan ein achtgängiges Gourmetmenü namens Speisereise. Der Weinkeller lädt zum Apéro, der prächtige Belle-Époque-Saal zum Feiern. «Die Mischung stimmt, bei uns finden Stadt und Land zusammen», sagen Volker und Chantal Beduhn, die Inhaber und Geschäftsführer. Den Spagat am Herd meistert seit April Küchenchef Torsten Bolz. Auf dem nächsten Hügel thront die «Lueg». Der Name ist Programm, die Aussicht grossartig, das Angebot vielseitig. Firmen tagen hier und feiern in der Arena, Hotelgäste schätzen

oder einheimischem Kalb auf den Teller. Einige Gäste reisen wegen der Trouvaillen im Weinkeller – vor allem beim Burgunder ist er stark – von weit her an. Auch Pablo Alonso von der «Gedult» ist ein ambitionierter Koch. Er hat an besten Adressen gearbeitet, bei Gygax in Thörigen und bei Kläy im «Stadthaus». Als letztes Jahr das ehemalige Studenten-Verbindungslokal der Bertholdia zu kaufen war, griffen Pablo Alonso und seine Partnerin Martina Stoll zu. Er steht allein in der Küche, stellt täglich zwei Viergänger und ein Bistromenü zusammen, macht auch die Ravioli selber und hat das nette, gemütliche Bistro mit Strassenterrasse im Nu zu einer gefragten Adresse in der Burgdorfer Altstadt gemacht.

EIN LANDGASTHOF wie aus dem Bilderbuch. Das 450-jährige Sumiswalder «Kreuz» hat in seiner Geschichte schon viel erlebt. Der riesige Gotthelf-Saal war öfter auch Filmkulisse.



ler Patrons leben in und mit der Natur

die Themenzimmer und das Wellnessangebot, Ausflügler besetzen die Terrasse und Gaststuben und freuen sich, wenn es in der «Blitzlochstube» blitzt und kracht. Im Gourmetstübl wird ein grosses Menü serviert – auf den bisherigen Küchenchef Stephan Kläy folgt neu Marc Schärli. Sehr beliebt ist die «Lueg Tischete» für Gruppen ab zwei Personen: Für 59 Franken pro Person isst man sich quer durch die «Lueg»-Klassiker, von der Mostsuppe über Berge von Fleisch bis zur «Süessi-Chuchi-Ufruumete», sprich: bis zum Dessertbuffet.

BURGDORF BIETET als grösster Ort auch eine grössere Auswahl an Gaststätten. Wir pflücken hier drei heraus: «Emmenhof», «Gedult» und «Orchidee». Bei Werner und Margrit Schürch in der Küche des «Emmenhofs» brodelt der Kalbsfond stundenlang auf dem Herd, um dann abends als delikate Sauce die Gerichte zu verfeinern. Schürch ist ein begnadeter, mit 17 GaultMillau-Punkten geadelter Koch. Mittags drücken ihm die Fans seines Menüs für Fr. 19.50 die Tür ein, abends kommen eher die grossen Gourmetmenüs mit Turbot oder Loup de Mer, Perlhuhn

Einst Villa, dann jahrzehntelang Kaufhaus, seit Frühling 2013 ein Hotel: Das Haus an der Schmiedengasse in der Oberstadt wurde total saniert und heisst jetzt Hotel-Restaurant Orchidee. Unten ein modernes, in violett-beige gehaltenes Esslokal, oben 15 sehr ansprechend gestaltete Zimmer. Und ganz oben eine Dachterrasse, die zum Essen oder zum Schlummertrunk einlädt und einen Rundblick über Burgdorf bis weit ins Emmental bietet. Mittags gibts ein Menü, daneben Crêpes und Galettes, am Nachmittag Kaffee und Kuchen, abends saisonale Gerichte à la carte – die «Orchidee» lohnt das Entdecken.

FAST SO ALT wie die Eidgenossenschaft ist der seit 1340 bestehende «Löwen» in Heimiswil. Daniel und Brigitte Lüdi bewahren seine Tradition in der vierten Generation – und servieren unverdrossen die immer wieder begehrten Klassiker «Suure Mocke», Berner Platte, «Brönnti Crème», aber auch ein riesiges Côte de Bœuf. Man sitzt in der Elsi- oder der Kindbettstube, im Saal finden die grossen Feste statt. Vor dem Haus wachsen die eigenen Kräuter und die eigenen Reben, die später als «Löiestöckler» im Glas funkeln. Der



WUNDERSCHÖNES ENTREE mit Ei und frischen Kräutern im Gasthof Emmen Hof. Küchenchef Werner Schürch findet seine Produkte weitgehend in der Region.

JAHRELANG gehörte das Restaurant «Zur Gedult» am Eingang zur Burgdorfer Oberstadt der Studentenverbindung Bertholdia. Jetzt ist es ein schmuckes Bistro mit beliebter Sonnenterrasse.



«Löie» ist ein umfassender Gebäudekomplex, «eine Art kleines Ballenberg», sagt Daniel Lüdi. Schliesslich drehte Franz Schnyder in diesen Stuben einige Szenen von «Ueli der Knecht», darunter die berühmte Versöhnungsszene mit dem «Müntschli». Alpenromantik findet man im «Wasen» auf 1220 Metern Höhe: Hinterarni ist die grösste Alp des Kantons Bern, sieben Familien und 425 Stück Vieh leben hier. Der Hauptanziehungspunkt sind Susanne und Jürg Reist mit den beiden Buben Michael und Stefan, denn sie führen die Alpwirtschaft Hinterarni. Ihr Buurezmorge am Sonntag mit selbstgebackener Züpfe, Rösti, Hamme und Käse wirkt wie ein Magnet auf die Städter – «wir haben fast jeden Sonntag Taufen,

Baden kann man in den «Bedli» heute nicht mehr, aber umso besser «höckle», währschaft essen und trinken und sich des Lebens freuen. Sie sind ein einmaliges Zeitdokument und werden liebevoll gepflegt. Etwa das «Krummholzbad» in Heimisbach, ein Bijou aus alten Zeiten mit blank gefegten Tischen, einem Mittagmenü und den traditionellen Gerichten der Familie Sommer, die das Haus in der dritten Generation führt. In der Stube kehren Einheimische und Ausflügler ein, im Saal probt jeweils der Jodlerklub oder der gemischte Chor, im Sommer sorgt der Spiel- und Spasparcours für viel Gelächter. Von hier stammt der Dichter Simon Gfeller; seine Werke liegen auf. Ein «Bedli» war auch das «Löchlibad», bereits vor 300 Jahren



PABLO ALONSO steht alleine in der Küche der «Gedult», seine Partnerin **MARTINA STOLL** sorgt für einen gepflegten Service. Das Bistro ist rasch zum Geheimtipp für Feinschmecker avanciert.

JUNGE LEUTE, JUNGER GEIST, junge



DIE EINSTIGE TRINKSTUBE und der Speisesaal im «Wilden Mann» ist ein «Zeuge der emmentalischen Geselligkeitskultur», sagt Icomos und vergibt einen Spezialpreis nach Ferrenberg.

Geburtstage oder Familienfeiern», sagt Susanne Reist, die die Wirtschaft managt, in der Küche Bauernbratwurst, Schweinsteaks oder «Güggu-Fäcke» zubereitet und alle Gäste mit ihrem strahlenden Lächeln willkommen heisst. Man stelle sich jedoch auf eine raue Gegend ein und greife zu robusten Schuhen und Faserpelz – dann kann man die wunderschöne Umgebung mit einem riesigen Kinderspielplatz auch wirklich geniessen. 58 blumengeschmückte Fenster, eine bemalte «Rüнди» unter ausladendem Dach, ein schönes altes Wirtshauschild und ein «Willkomm» an der Haustür – in den Gasthof zum Kreuz im Dorfkern von Sumiswald tritt man gerne ein. Die Gaststube hält, was das Haus von aussen verspricht: ein Interieur wie zu Gotthelfs Zeiten, gemütlich und währschaft. Währschaft auch das «Ueli-dr-Chnächt-Steak» an Biersauce mit Dörripflaumen, das Rahmschnitzel oder die Speckrösti – halt genau so, wie man sich das Emmental immer vorstellt. Einen Stock höher liegt der aus den Gotthelf-Filmen berühmte und bekannte Saal – immer noch kommen Gäste, um sich die Kulisse der Versteigerung, der Tanzszene und der Schlägereien von nah anzuschauen.

badete man sich in seinem eisenhaltigen Wasser gesund. Es gab damals schon Ärger wegen «gottlos ergerlichem Leben», wie 1688 über die «Baad-Wirtschaft» am Brandiswald berichtet wurde. Bei Hanni Schwab, seit 20 Jahren die gute Seele des Hauses, gibt es keinen Ärger, sondern eine weitem geschätzte Küche. Der Lammrücken ist der unbestrittene Liebling der Gäste, und auch das Kalbgeschnetzelte mit Apfelschnitzen ist begehrt, genau wie das Wild aus eigener Jagd, das jetzt wieder Saison hat.

EIN WEITERER, BERÜHMTER AUSSICHTSPUNKT: Das Hotel Moosegg oberhalb von Emmenmatt. Nirgendwo scheint die Landschaft schöner und die Natur näher. Zu diesem Eindruck trägt die neu gestaltete Terrasse bei und das Restaurant mit den Panoramafenstern, die gepflegte Küche und der mit rund 400 Positionen wohldotierte Weinkeller. Daniel und Nicole Lehmann führen ihren Betrieb mit jugendlichem Elan, fundiertem Know-how und viel Herzblut. Sie investieren viel und bieten dem Gast auch entsprechend schöne Erlebnisse. Die 23 Zimmer – neu mit Freiluft-Hotspot für die Hotelgäste – sind gut gebucht. Und das Freilicht-

Ideen in traditionsreichen Häusern



IM «WILDEN MANN» wird noch mit Holz gekocht. Die Rösti und die «Buurehamme» aus dem Küchenrauch sind weitem bekannt. Patrick Theiler kümmert sich um Küche und Musikbetrieb.



SPECK, WURST, RÖSTI und Gemüse sind Trumpf in Urs Mäderts Schwingerstube in Trubschachen. Der riesige «Bären» mit Baujahr 1356 gilt als der älteste «Bären» der Schweiz.

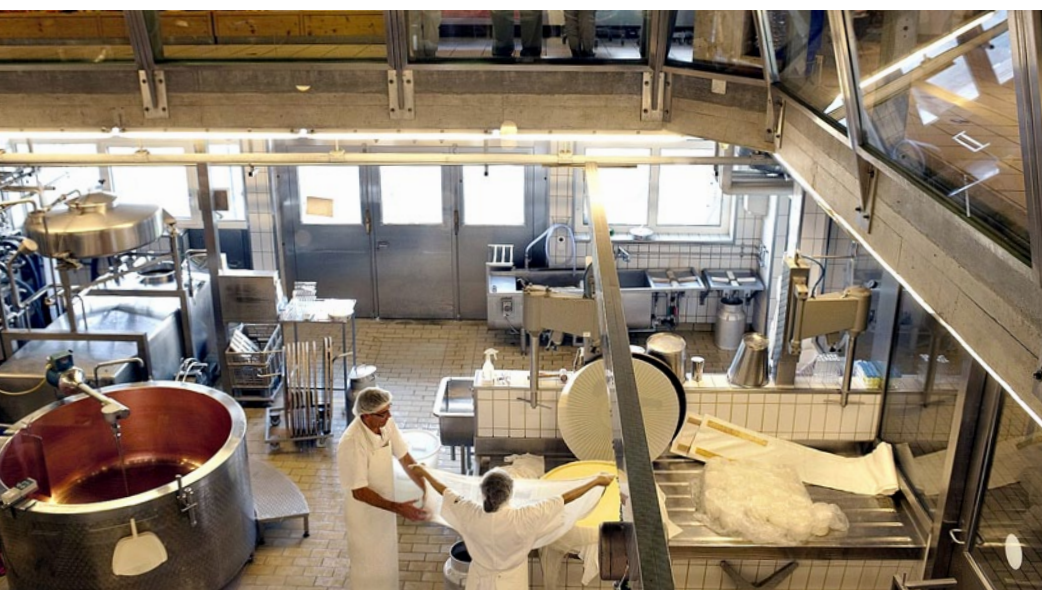


EINE SPEZIALITÄT der Brennerei Kramer in Whisky. Aber auch die Brände aus Äpfeln, Birne

Heimiswil ist der Emmentaler Single Malt n und Zwetschgen aus der Umgebung sind top.



TOLLER AUSBLICK über Burgdorf von der Dachterrasse des neuen Hotels Orchidee. Bei warmem Wetter wird nicht nur im modern eingerichteten Restaurant, sondern auch hier oben serviert.



IN DER SCHAUKÄSEREI in Affoltern kann man täglich mitverfolgen, wie der berühmte Emmentaler entsteht. Und gleich ein Plättli oder ein Dessert mit «Niidle» geniessen.



GROSSE FLASCHE, strahlender Walter Schmo punkt der Weinfreunde. Und all derer, die die

cker: Seine Vinothek in Langnau ist Treff-Geselligkeit im Gewölbekeller lieben.



NEUE LEGI: (170 Z.): (richtig: im «Wilden Mann» EIN-BERNER-BUFFET ohne Hamme wäre undenkbar im Gasthof Krummholzbad. Und eine Karte ohne ein Schweinskotelett ebenso



HANNI SCHWAB ist seit 20 Jahren Herz und Seele im «Löchlbad». Im eisenhaltigen Wasser des «Bedli» wird nicht mehr gebadet, aber gegessen – etwa Wild aus eigener Jagd.



DAS «KRUMMHOLZBAD» ist ein Tipp für Ausw hier – nachzulesen bei Simon Gfeller, der es

ärtige. Die Einheimischen treffen sich seit je als «Heimisbach-Pinte» literarisch verewigt hat.



HEIDI UND BEAT SOLTERMANN bieten im «Goldenen Löwen» in Langnau schlichte Mittagsmenüs und Gourmetküche auf hohem Niveau. Ihr Wintergarten ist eine grüne Oase.



AUF 1220 METERN ÜBER MEER wohnen und bauern Susanne und Jürg Reist mit Michael und Stefan. In der Alpwirtschaft Hinterarni wird Hausgemachtes geboten. Und ein umwerfendes Panorama.

ALPWIRTSCHAFT oder Romantikhotel? Im



GASTLICHKEIT, Genuss und Geschichte lautet das Motto des Romantikhotels Bären in Dürrenroth. Drei historische Häuser gehören dazu – und ein prächtiger Bauerngarten zum Lustwandeln.

theater im Wäldchen direkt neben dem Haus zieht jeden Sommer Scharen von Zuschauern an. Im Herbst, wenn die Theatersaison vorbei ist, gibt es Wild. Sehr gut isst man auch unten im Tal, bei Beat und Heidi Soltermann im «Goldenen Löwen» in Langnau. Im Herbst kommt man wegen des berühmten Rehrückens, das ganze Jahr über wegen der raffinierten Fischmenüs. Im Beizli kann man auch einfach eine Bratwurst essen, im herzigen Garten wird à la carte serviert. Im angeschlossenen Hotel Emmental bieten sie 19 Zimmer an. Und wenn im nahe gelegenen Eisstadion die SCL Tigers spielen, dann werden bis zum Spielbeginn jeweils ganze Scharen von Eishockey-Zuschauern verpflegt.

Sälen isst und feiert man gerne. Mit der zwiebellastigen «Grännisuppe», dem «Ziberlihoger-Lisi-Filet» und dem Trubergeschnetzeln erweist man auch kulinarisch dem grossen Emmentaler Dichter Jeremias Gotthelf die Reverenz. Und dann, am südlichen Zipfel des Emmentals, erreichen wir einen der berühmtesten Landgasthöfe der Region, wenn nicht der Schweiz: «Kemmeribodenbad». Als Erstes denkt man an die legendäre «Merängge» mit der riesigen «Nidle»-Haube, die seit Jahrzehnten das Kultdessert ist. Bald 200 Jahre schon ist das Haus in Familienbesitz, vor kurzem hat die sechste Generation mit Reto und Alexandra Invernizzi das Ruder übernommen. Sanft erweitern und erneuern sie das Anwesen: Das

EMPFANG mit Herz auf der Lueg, dem bekanntesten Aussichtspunkt mit Restaurant, Hotel, Seminar- und Festräumen. In der Arena finden Lueg-Schwinget, Theater und Events statt.



Emmental liegt beides ganz nah beisammen

Aussen behäbig, innen gediegen-modern, so präsentiert sich der Landgasthof Sternen in Trub. Während der 200-jährigen Geschichte des Hauses wirkten und arbeiteten hier von Coiffeur bis Nagelschmied 80 verschiedene Gewerbe. Heute, nach einem stilicheren Umbau, führen Patrick und Brigitte Rettenmund das Haus. Er ist ein echter «Bueb vo Trueb», wie es in einem der bekanntesten Schweizer Lieder heisst. Aber als Koch schaut er kulinarisch gerne über die Grenzen des Emmentals hinaus und kreiert seine Themenmenüs. Das kann Griechenland oder Europas Norden sein, ein grosser Erfolg wurde das Klostermenü mit alten Gerichten. Zurzeit tüftelt er an den Rezepten des Kaisers Augustus. Die Renner sind und bleiben jedoch die Forellen aus regionaler Zucht, die im Brunnen schwimmen. Und das scharfe «Fütürwehr-Cordon-bleu» mit Chili aus dem Emmental. Behäbig macht sich der Gasthof zum Bären im Dorf Trubschachen breit. Ein riesiger geschnitzter Bär, beschützt von einer gewaltigen bemalten «Rüнди», wacht über dem Eingang – es ist der älteste «Bären» der Schweiz, 1356 wurde er erstmals in den Chroniken erwähnt. In den vielen Stuben und

Schlafen im Stroh im grössten Ämmitaler Zimmer – eine Deluxe-Suite mit Strohbett und freistehender Badewanne unter imposantem Dachstock – ist der absolute Hit. Ebenso gefragt ist im Winter das luxuriöse Iglu. Und damit vor der «Merängge» noch etwas Währschafes den Magen «bödelet», servieren die Invernizzis riesige Berner Platten und Spezialitäten aus der Region.

AN GUTEN PRODUKTEN herrscht im Emmental kein Mangel. Etwa an Bretzeln von Kambly, die von Trubschachen aus die Welt erobert haben. Oder an Schnäpsen von der Brennerei Kramer in Heimiswil, die aus dem regionalen Obst destilliert werden. Da ist auch noch das Mehl aus der Mühle Klee in Rüegsbach, das bei Hobbybäckerinnen und Topgastrologen begehrt ist. Nicht zu vergessen der berühmte Emmentaler Käse, dessen Herstellung in der Schaukäserei in Affoltern hautnah miterlebt werden kann. Die Schaukäserei liegt übrigens direkt an der Emmentaler Käseroute, die per E-Bike innerhalb von ein, zwei Tagen erfahren werden kann. Bewegung ist eine gute Idee angesichts der Berner Platten, «Hagu-Hans-Koteletts» und üppigen «Merängge». ●



VON DER DORFWIRTSCHAFT über ein privates Diner im «Schryb-Chämmerli» bis zum grossen Fest: Der «Bären» in Dürrenroth bietet für jeden Anlass den passenden Raum. Mit einer gepflegten Küche.