

Hasler Weinbau

Moos 15
2513 Twann
tel. 079 285 78 19
www.haslerwein.ch

Seit dem Produktionsjahr 2002 führt die Familie Hasler ihren eigenen Weinbaubetrieb in Twann. Das oberste Gebot heisst Qualität. Deswegen verfolgen sie den Werdegang ihrer Weine vom Winterschnitt bis zur Flasche auf dem Tisch der Kunden selber. Der Verkauf, die Kundenbetreuung und das Marketing als Teil der „Corporate Identity“ sind der Familie Hasler ein grosses Anliegen. Sie wollen nicht nur Wein produzieren und verkaufen, sondern auch Weinkultur vertreten! Lukas Hasler hat sich 1998 entschieden, den Lehrerberuf aufzugeben und eine Ausbildung in der Weinbaubranche anzufangen. Im Juli 2001 hat er das eidgenössische Diplom als Oenologe in Changins abgeschlossen. Sabine Hasler hat 2005 einen ähnlichen Schritt gewagt. Sie gab die Schulstube ebenfalls zugunsten der Arbeit im eigenen Familienbetrieb auf. Auch wenn die Kinder noch nicht im Betrieb mitarbeiten können, so vermitteln sie der Familie doch etwas vom Wichtigsten, was ihr Geschäft ausmacht: Lebensfreude und Begeisterung! Runa ist am 15.9.1999 geboren und Nino kam am 27.10.2003 auf die Welt.

Weine, Rebsorten und Destillate:

- Chasselas
Vin de Table Suisse
- Pinot gris
Vin de Table Suisse
- Chardonnay "Runino"
Vin de Table Suisse

- Eil de Perdrix
Vin de Table Suisse
- Pinot noir
Vin de Table Suisse
- Perpetum Nobile, Pinot noir barrique
Vin de Table Suisse
- Vin doux "Les trois anges"
Vin de Table Suisse

Marc
Lie

Zu geniessen im Restaurant Schütti

Weingut zum Twannbach

Edith und Hermann Klötzli-Sausser
Kleintwann 25
Ligerz
2513 Twann
Tel. 032 315 10 84

Das Weingut liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall. Die Familie Klötzli-Sausser führt einen typischen Familienbetrieb mit langer Tradition, den sie auch zu bewahren versucht. In dieser Tradition liegt ein innovativer Geist, sich den neuen Gegebenheiten anzupassen und den Wünschen der Kundschaft gerecht zu werden. Der persönliche Kontakt mit der Kundschaft liegt der Familie sehr am Herzen. Dieser Austausch ist auch deshalb wichtig, weil sie so den Einfluss der Natur auf den Wein näher bringen können. Trotz einer Linie die verfolgt wird, ist doch jeder Jahrgang unterschiedlich, eben jahrgangsabhängig. Und dies soll er auch sein. Trotz dieser Jahrgangsabhängigkeit streben sie danach aus jedem Jahrgang das Beste herauszuholen: Ausgeglichene, interessant strukturierte, harmonische

Weine zu vinifizieren. Und diese Arbeit beginnt im Rebberg.

Die Familie Klötzli-Sausser bewirtschaftet nach ökologischen Richtlinien und legt grossen Wert auf kontrollierte Erntebeschränkung. Im Keller arbeiten sie mit moderner Technologie und durch die Unterstützung ihres Sohnes auch mit neusten önologischen Methoden. „Man hat nie ausgelemt und es gibt auch immer noch etwas zu experimentieren“. So ist kürzlich „Le Rêve“ entstanden, ein Dessertwein aus getrockneten Trauben, der im Barrique ausgebaut wird. Weiter im Sortiment bieten sie zwei Chasselas an: einen Ligerzer und einen Twanner. Sie unterscheiden sich vor allem durch die Eigenschaften des Bodens. Zudem wird auch die weissen Spezialitäten Riesling x Sylvaner und Pinot gris offeriert. Und aus der Rebsorte des Pinot noirs entstehen der Rotwein und der Rosé de Pinot noir.

Auf dem Weingut zum Twannbach werden auch gerne Gruppen zu einer Kellerführung mit anschliessendem Apéro oder einer Degustation, serviert unter der Laube oder im originellen Gewölbekeller, empfangen.

Zu geniessen im Restaurant Landhaus

Impressum

Redaktion: Philipp Beck
Adresse: Slow Food
Convivium Bern
Champ du Brez 17
1797 Münchenwiler
Autoren: Raphael Pfarrer (rpf)
Gestaltung: Philipp Beck (peb)



Slow Food® Bern

Juli 2005 - Sonderausgabe

Sonderausgabe "Balade gourmande de Berne"

carte blanche

Informationsblatt des Vereins Slow Food Convivium Bern

2. Balade gourmande de Berne

(rpf) Am 27. August 2005 findet die zweite Balade gourmande de Berne statt. Der Sommerabend-Spaziergang des Genusses mit schmackhaftem Essen, feinen Bielersee-Weinen und angenehmer Gesellschaft zählt zu einem der Höhepunkte im Vereinsjahr des Slow Food Conviviums Bern.

Nach dem grossen Erfolg und viel Wetterglück im letzten Jahr organisiert das Slow Food Convivium Bern nun schon zum zweiten Mal in Zusammenarbeit mit fünf Restaurants der Stadt Bern und fünf Winzern aus der Region Bielersee die Balade gourmande de Berne. Die Balade soll ein gemütlicher und lustvoller Sommerabend-Spaziergang durch die Stadt Bern sein, bei dem es primär nicht um das "Wandern" - der gesamte Parcours hat eine Länge von rund 4 km - geht, sondern um schmackhaftes Essen und interessante Sinneserlebnisse mit Weinen vom Bielersee.

Die Kasse und der Start der Balade gourmande befinden sich in der vorderen Länggasse an der Schanzeneckstrasse (oberhalb des ehemaligen Frauenspitals) unmittelbar vor dem Restaurant Veranda. Vom Start sind es dann auch nur ein paar Schritte zu den mediterranen Apérohäppchen vom Restaurant Veranda und den Weinen der Familie Marolf aus Erlach.

Vom Restaurant Veranda aus geht es weiter über die Schanzbrücke (leider ist dieser Teil der Wanderung städtebaulich nicht gerade ein Höhepunkt) hinunter zum Hirschengraben zur kalten Vorspeise. Im Hotel-Restaurant National wird uns Adrian Duppenhaler und sein Team Aspik vom Biokalb mit Sommergemüsesalat servieren. Begleitet wird dieser Gang von den Weinen von Erich Andrey aus Ligerz.

Die anschliessende Etappe vom Hirschengraben zur Markthalle am Bubenbergrplatz ist kaum erwähnenswert, da uns der Weg nur gerade um die nächste Häusercke ins Restaurant Mille Sens führt. Dort erwartet uns die Neuenburger Seeforelle mit Mangold in Buchweizencrepe auf Zucchetti-Curryragout von Urs Messerli. Die dazu passenden Weine werden von Charles Steiner aus Schernelz ausgeschrieben.

Nach der warmen Vorspeise begibt man sich für den Hauptgang auf die längste Etappe. Der Weg führt vom Bubenbergrplatz durch die obere Altstadt zum Waisenhausplatz und über die Zeughaus- und Predigergasse in die Schütti, wo sich das gleichnamige Restaurant befindet. Jürg Rytz wird uns dann in seinem Bijou von Restaurant einen herzhaften Rindsragout servieren, der von den Weinen von Lukas und Sabine Hasler aus Twann begleitet werden wird.

Der Weg zum Dessert im Restaurant Landhaus ist dann wiederum recht kurz, doch ausgesprochen schön. Denn die letzte Etappe führt von der Schütti über die Brunnengass- und Postgasshalde - die Rückseite der unteren Altstadt - sowie dem Nydeggstalden zur Untertorbrücke. Gleich auf der anderen Seite der ältesten Brücke der Stadt Bern befindet sich dann das Restaurant Landhaus an äusserst malerischer Lage. Das Fürchtemousse vom Landhaus-Team wird zum Abschluss von den Weinen der Familie Klötzli vom Weingut zum Twannbach aus Twann begleitet.

Die Kosten für das 5-gängige Menü inkl. Wein betragen CHF 70.00 pro Person.

Der Start zur Balade gourmande muss zwischen 17h30 und 18h30 bei der Schanzeneckstrasse (Restaurant Veranda) erfolgen.

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Anmeldeformular oder per E-Mail an domainechervetjd@bluwin.ch. Anmeldeschluss ist der 20. August 2005. Fragen zum Anlass können an Raphael Pfarrer (078 614 29 27) gerichtet werden.

Wir möchten alle Teilnehmer bitten, nach Möglichkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen, da die Anzahl

der öffentlichen Parkplätze in der vorderen Länggasse beschränkt ist. Wir empfehlen, das Auto im Bahnhof-Parking, City-West-Parking oder in der hinteren Länggasse abzustellen und dann den Bus Nr. 12 in Richtung Schosshalde bis zur Haltestelle Universität zu nehmen. Am Ende des Parcours kann man dann wiederum den Bus Nr. 12 vom Bärengraben aus nehmen und zurück in Richtung Länggasse fahren.

Beteiligte Restaurants

Restaurant Veranda

Mary Ann Novell
Schanzeneckstr. 25
3012 Bern
tel. 031 305 21 80
www.veranda-bern.ch

In wunderbarem Ambiente spielt das Essen und Trinken in der Veranda die Hauptrolle. Geboten wird eine kleine, häufig wechselnde Karte mit kreativen Gerichten, inspiriert von der mediterranen, asiatischen und schweizerischen Küche. Gekocht wird mit frischen und ausserlesenen, vorwiegend biologischen, Zutaten. Die Abendkarte wird alle drei Wochen neu erstellt, zur Saison passend. Es gibt immer eine Auswahl von Vegetarischem, Fleisch und Fisch. Jeder Besuch ist eine neue Überraschung!

Das Restaurant Veranda befindet sich in einem kleinen Park mitten in der Stadt Bern. Das Anwesen wurde 1862 als Villa mit Bedienstetenhaus und Park errichtet und erlebte in seiner bewegten Geschichte mehrere Bestimmungszwecke sowie verschiedene Um- und Ausbauten. Unter anderem wurde anfangs des letzten Jahrhunderts ein Anbau mit grosser Fensterfront realisiert, der Pate für den heutigen Namen des Restaurants steht. In den Jahren 2000/2001 erfolgte der heutige Umbau, mit dem historische Elemente sichtbar

Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für die **Balade gourmande de Berne** an:

..... Anzahl Personen

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Anmeldung bitte bis spätestens **20. August 2005** an:

Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully)
oder per E-Mail an domainechervetjd@bluwin.ch



Fortsetzung von der Titelseite

und in modernes Design eingebettet wurden. Ein Ort zum geniessen und verweilen.

Hotel-Restaurant National

Regula Grünenwald & Adrian Duppenhaller
Hirschengraben 24
3011 Bern
tel. 031 381 19 88
www.nationalbern.ch

Das Hotel-Restaurant National von Regula Grünenwald und Adrian Duppenhaller produziert möglichst alles selber. Das Fleisch kommt nur von persönlich bekannten Produzenten und es werden vor allem lokale und regionale Produkte berücksichtigt. Im weiteren setzt sich das Duo Duppenhaller-Grünenwald insbesondere auch für die sinnvolle Gesamtverwertung von ganzen Tieren ein, was wiederum auch die Kreativität der Küche fördert und fordert. Die vier Jahreszeiten werden ganz bewusst gelebt, in dem die Speisekarte laufend der Saison angepasst wird. Die Weinkarte bietet insbesondere den Liebhabern von einheimischen Gewächsen eine reiche Auswahl.

Restaurant Mille Sens

Urs Messerli
Markthalle
Bubenbergplatz 9
3011 Bern
tel. 031 329 29 29
www.millesens.ch

Das Restaurant Mille Sens von Urs Messerli ist ein innovativer und qualitätsorientierter

Restaurationsbetrieb mit integrierter Vinothek mitten in Bern in der Markthalle Bern. Der stillvolle Gourmetbereich umfasst 40 Sitzplätze. Hier werden die Gäste mit einem exklusiven, vielfältigen und vor allem stets saisonal ausgerichteten Feinschmecker-Menü verwöhnt. Der Marktplatz, das Bistro, fasziniert mit einer aussergewöhnlichen Ambiance (60 Sitzplätze). Der Besuch bei Urs Messerli ist stets mit einem genussvollen Essen auf hohem Niveau und einem raschen und freundlichen Service verbunden. Ein besonderes Lob verdient die eigene Vinothek mit sehr auserlesenen Weinen zu sehr vernünftigen Preisen. Nicht zu vergessen ist die gemütliche Bar mit einem gediegenen Ambiente. Dort wird man mit feinen Cocktails oder bestens vinifizierten "Crus en verre" aus der Vinothek überrascht.

Restaurant Schütli

Jürg Rytz
Postgasshalde 41
3011 Bern
tel. 031 311 76 85

Die Schütli hat ihre eigene Romantik. Nicht jene einer händchenhaltenden Zweisamkeit, aber die einer originellen Altstadtbeiz, die je später der Abend desto mehr ein Hafen für Hungerige, Ausgeflippte, Szenige, Kontakt suchende wird. Hinter dem in Glas geritzten Engel im Schaufenster findet sich ein Kellerlokal, ein enger Schlauch mit knapp 40 Plätzen, einer Beiz, in der geraucht, gekocht, getrunken, gegessen, diskutiert wird, eine Beiz eben, die so richtig lebt. Hier gibt es keine Speise-, keine Wein- und auch keine Kreditkarten. Bevor man sich hinsetzt - die

meisten Tische sind gross, die Tischgesellschaften oft zusammen gewürfelt - studiert man die Tafeln an der Wand, eine mit den Tagesmenüs, eine mit dem Dessertsangebot, eine mit offenen Weinen. Die Weine in Flaschenqualitäten stehen auf einem Schrank, man sucht sich aus dem Sortiment selber das Passende aus. Jürg Rytz steht in der Gaststube persönlich am Herd und kocht daselbst mit regionalen Produkten die täglich wechselnden Gerichte in hoher Qualität.

Restaurant Landhaus

Bernhard Schwenter
Altenbergstr. 4+6
3013 Bern
tel. 031 305 21 80
www.landhausbern.ch

An der Altenbergstrasse, bei der Untertorbrücke liegt das Landhaus an einer der schönsten Lagen der Stadt Bern. Das Landhaus ist nicht nur ein Restaurant, sondern besitzt auch eine wunderschöne Bar, ein Hotel und ist in seiner Gesamtheit ein spannender Kulturplatz nahe dem Bärengraben. Das Landhaus bezeichnet sich selber als klassisch - unkonventionell. Hier treffen sich Kunstschaffende und Schaffende, bunte Vögel und graue Eminenzen, Kreative und Bruttosozialproduktive. Eine spannende Mischung, die wesentlich zum Charme des Landhaus beiträgt. Im Gartenrestaurant können im Sommer die Nächte lang werden. Das Repertoire der Küche reicht von traditionell bis international, ist saisonal abgestimmt und abwechslungsreich, obwohl gerade die Landhausklassiker sich einer treuen Fangemeinde erfreuen.

Beteiligte Winzer

Weinbau Familie Alfred Marolf

Insstrasse 29
3235 Erlach
tel. 032 338 12 73
www.marolf-wein.ch

Der alteingesessene Erlacher Weinbaubetrieb der Familie Marolf ist ein Familienbetrieb mit über 4 ha Rebfläche, welche mit viel Sorgfalt bewirtschaftet wird. Fredi Marolf produziert aus sechs Traubensorten insgesamt neun verschiedene Weine. Besonders beliebt sind die bei Marolf's zweimal jährlich samstags stattfindenden Degustationen für ihre Kunden und selbstverständlich deren Freunde und Bekannte, denn es können alle angebotenen Weine ausführlich degustiert und beurteilt werden.

Weine und Rebsorten:

- Erlacher Chasselas AOC
- Erlacher Burgerwy AOC
Chasselas Selektion
- Erlacher Pinot noir AOC
- Erlacher Oeil de Perdrix AOC
- Erlacher RieslingxSylvaner AOC
- Erlacher Pinot gris AOC
- Erlacher "Les Trois Filles"
Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc
- Erlacher Garanoir AOC

Zu geniessen im Restaurant Veranda

Erich Andrey

Hauptstrasse 29
2514 Ligerz
tel. 032 315 23 44
www.bielerseewein.ch/andrey

Der Wein ist ein Spiegel der Menschen. Seit über einem halben Jahrhundert hat sich die Familie Andrey der Kunst des Weinbaus verschrieben. Ihre auserlesenen Weine sind das Resultat eines respektvollen Umgangs mit der Natur und einer ausserordentlich sorgfältigen Arbeit. Andrey's haben Freude an ihrer Tätigkeit und sind stolz auf ihre Produkte und Kunden. Denn diese gehören zum Kreise anspruchsvoller Kenner, die Aussergewöhnliches zu schätzen wissen.

Auf 11 ha kalhaltigem Boden am linken Ufer des Bielersees pflegen Andrey's ihre Rebenkult. Die Sorten teilen sich in 39%

Chasselas, 49% Pinot noir, 4% Chardonnay, 2% Pinot gris, 1% Gewürztraminer, 1% Cabernet sauvignon, 1% Syrah und 1% Sauvignon blanc auf.

Weine, Rebsorten und Destillate:

- Ligerzer Kirchwein
AOC - Chasselas
- Ligerzer Clos de Rive
AOC - Chasselas
- Schafiser Les Planches
AOC - Chasselas
- Schafiser Marnin
AOC - Chasselas
- Schafiser Marnin "Cuvée spéciale"
AOC - Chasselas
- Ligerzer Kirchwein
AOC - Pinot noir
- Vielle Vigne Ligerzer Barrique
AOC - Pinot noir
- Ligerzer
AOC - Gewürztraminer
- Ligerzer
AOC - Sylvaner
- Schafiser Oeil de Perdrix
AOC - Pinot noir
- Schafiser
AOC - Chardonnay
- Schafiser
AOC - Pinot gris

- Marc
- Drusen (Lie)

Zu geniessen im Restaurant National

Charles Steiner

Domaine Schernelz Village
Untergasse 22
2514 Ligerz-Schernelz
tel. 032 315 23 24
www.bielerseewein.ch/steiner.ch

Das Weingut Domaine Schernelz Village liegt eingebettet in den Rebhängen von Ligerz im kleinen Weiler Schernelz. Die Ruhe und die aussergewöhnliche Aussicht auf den Bielersee und die Alpen auferlegt dem Familienunternehmen Qualitätsweingebau zu betreiben, Ungewöhnliches und Neues hervorzubringen.

Das Weingut der Familie Steiner ist für den Bielersee ein typischer Familienbetrieb und bewirtschaftet 7,5 ha Reben. Auf

dieser Fläche gedeihen nebst den traditionellen Sorten wie Chasselas und Pinot noir 10 verschiedene Spezialitäten. Wein war immer ein besonders hervorragendes Produkt menschlicher Kultur und kein anderes landwirtschaftliches Erzeugnis hat einen so hohen Stellenwert wie der Wein. Auf den Böden und im Klima des Bielersees gedeihen der Pinot noir und einige Spezialitäten besonders prachtvoll. Die grosse Wasseroberfläche des Sees, der die Wärme speichert, und die kargen Kalkböden in den Steillagen sind die prägenden Faktoren für die aromatischen Weissweine und den duftigen Pinot Noir. Durch eine naturnahe Anbaumethode (IP) und eine konsequente Ertragsregulierung, die sich Charles Steiner selber auferlegt, werden immer wieder Spitzenweine hervorgebracht und an internationalen und nationalen Degustationen ausgezeichnet.

Weine und Rebsorten:

- Schernelz Village Selection
AOC - Chasselas
- Schernelz Village Clos à l'Abbé
AOC - Chasselas
- Schernelz Village
AOC - Müller-Thurgau
- Schernelz Village
AOC - Chardonnay
- Schernelz Village
AOC - Gewürztraminer
- Ligerz
AOC - Pinot gris

- Ligerz
AOC - Sauvignon blanc
- Cerniaux le Doux
AOC - Dessertwein
- Cuvée deux Mille
AOC - Vin Mousseux
- Schernelz Village
AOC - Pinot noir
- Schernelz Village
AOC - Syrah
- Schernelz Village
AOC - Oeil de Perdrix
- Schernelz Village
Blanc de noir
- Schernelz Village
Malbec

Zu geniessen im Restaurant Mille Sens

