



Balade gourmande de Berne – die Dritte!

(rpf) *Das Slow Food Convivium Bern führt am 26. August 2006 die bereits dritte Ausgabe der Balade gourmande de Berne durch. Der kulinarische Sommerspaziergang führt durch fünf Berner Lokaltäten – jede für sich einzigartig – in denen jeweils ein Gang eines ganzen Menüs serviert wird. Die Gerichte werden begleitet durch Weine von fünf Winzern aus der Bielensee-Region. Ein Erlebnis!*

Nach dem grossen Erfolg und viel Wetterglück im letzten Jahr organisiert das Slow Food Convivium Bern nun schon zum dritten Mal in Zusammenarbeit mit fünf Restaurants der Stadt Bern und fünf Winzern aus der Region Bielensee die Balade gourmande de Berne. Die Balade ist ein gemütlicher, lustvoller und gemächlicher Sommerabend-Spaziergang durch die Stadt Bern, bei dem es primär nicht um das "Erwandern" von Etappenzielen geht – der gesamte Parcours hat eine Länge von rund 5 km – sondern um schmackhaftes Essen und interessante Sinneserlebnisse mit Weinen vom Bielensee.

Die Ausgabe 2006 präsentiert sich wie folgt:

Die Kasse und der Start der diesjährigen Balade gourmande befinden sich wiederum 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 dem orientalischen Apéro vom Restaurant Veranda und den Weinen von Erich Andrey aus Ligerz.

Vom Restaurant Veranda aus geht es weiter über die Schanzbrücke, an der "Welle" vorbei, hinunter zum Bubenbergplatz zur kalten Vorspeise. Im Restaurant Mille Sens in der Markthalle werden uns Urs Messerli und sein Team eine mediterrane Gemüsekeimlinge servieren. Begleitet wird dieser Gang von den Weinen von Alfred Marolf aus Erlach.

Die anschliessende Etappe führt uns dann für die warme Vorspeise durch die Spitalgasse an den Bärenplatz zum Stadtberner Biopionierbetrieb Vatter und dessen gleichnamigen Restaurant. Der Fisch aus dem Neuenburgersee wird sicher in her-

vorragender Weise durch die Weine vom Bielensee aus dem Keller von Charles Steiner aus Schernelz begleitet.

Nach der warmen Vorspeise begibt man sich für den Hauptgang auf die längste Etappe des Parcours und kann so auch schon ein erstes Mal etwas verdauen. Der Weg führt vom Bärenplatz durch die obere sowie untere Altstadt und über die Nydeggbücke zum Bärengraben. Dort überqueren wir den Kreisel und kommen über den kleinen Muristalden und die Klarastrasse in die Bantigerstrasse zur Brasserie Obstberg. Bei hoffentlich schönem Wetter werden uns Raymond und Chantal Urfer im lauschigen Garten ein Gutes Stück vom Kalb servieren, das von den Weinen von Lukas und Sabine Hasler aus Twann begleitet werden wird.

Der Weg zum Höhepunkt – sprich Dessert – führt uns dann noch einmal in ein anderes wunderschönes Stadtquartier, das Kirchenfeld: Via Höhenweg und Schosshaldenstrasse überqueren wir die Muristrasse, um dann in den Gryphenhübelweg (sicher eine der schönsten Stadtberner Wohnlagen) einzubiegen. Am Ende des Gryphenhübelwegs überqueren wir die Jungfraustrasse und kommen so in den Dählhölzliweg wo uns Matthias Rindisbacher in seiner Weinmanufaktur erwarten wird. Neben Matthias Rindisbacher wird auch Adrian Klötzli vom Weingut Twannbach aus Twann seine Weine präsentieren. Und selbstverständlich gibt es dann auch noch Dessert – und zwar ein Büffet mit den legendären Dessertkreationen aus der Brasserie Bärengraben von Edy Juillerat.

Die Kosten für das 5-gängige Menü inkl. Wein betragen CHF 75.-- pro Person für Mitglieder, sowie CHF 85.-- für Nichtmitglieder (selbstverständlich besteht die

Möglichkeit, am Anlass selber gleich Mitglied zu werden).

Der Start zur Balade gourmande kann zwischen 17h30 und 18h30 bei der Schanzeneckstrasse beim Restaurant Veranda erfolgen.

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Anmeldealon oder via E-Mail an: domainechervetjd@bluewin.ch.

Anmeldeschluss ist der 19. August 2006.

Fragen beantwortet Raphael Pfarrer unter der Telefonnummer 078 614 29 27.

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 von dort aus den Bus Nr. 12 in Richtung Schosshalde bis zur Haltestelle Universität zu nehmen. Am Ende des Parcours kann man dann entweder zu Fuss zum Hauptbahnhof zurückgehen oder mit dem Tram Nr. 3 oder 5 in wenigen Minuten zurück an den Hauptbahnhof fahren.

Balade gourmande in Kürze

26. August 2006 ab 17h30

Die Restaurants:

**Veranda
Mille Sens
Vatter**

**Brasserie Obstberg
Rindisbacher Weinmanufaktur
mit Brasserie Bärengraben**

Die Winzer:

**Erich Andrey, Ligerz
Familie Alfred Marolf, Erlach
Charles Steiner, Ligerz-Schnelz
Hasler Weinbau, Twann
Weingut zum Twannbach, Twann**



Beteiligte Restaurants

Restaurant Veranda

Mary Ann Novell
Schanzeneckstr. 25
3012 Bern

tel. 031 305 21 80
www.veranda-bern.ch

Ein kleiner Park, mitten in der Stadt Bern, eine Villa, die in ihrer fast 150-jährigen Geschichte mehrere Bestimmungszwecke erfüllt hat, ein sanft renoviertes Gebäude, modern, ohne seine historischen Wurzeln zu verleugnen. Unweit von Schanzenpost, Universität und Bahnhof befindet sich diese Oase des guten Geschmacks, der Gastlichkeit und Ruhe, das Restaurant Veranda.

In wunderbarem Ambiente spielt das Essen und Trinken die Hauptrolle. Geboten werden kreative Gerichte, inspiriert von der mediterranen, asiatischen und schweizerischen Küche. Gekocht wird mit frischen und auserlesenen, vorwiegend biologischen, Zutaten. Die Karte ist klein und erlesen und bietet immer eine Auswahl von Vegetarischem, Fleisch und Fisch. Jeder Besuch ist eine neue Überraschung!

Restaurant Mille Sens

Urs Messerli
Markthalle
Bubenbergrplatz 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.

Vatter - das Restaurant-Café

Henry Raemy
Bärenplatz 2
3011 Bern

tel. 031 313 11 21
www.vatter.ch

Wer kennt in Bern den „vatter“ nicht. An zentralster Lage, am Bärenplatz, befindet sich die Biowelt der Familie Vatter, die 1992 mit der Eröffnung des ersten ökologischen Supermarkts der Schweiz Pionierarbeit geleistet und ihr Geschäft nach und nach um verschiedene Geschäftsbereiche ausgebaut hat.

Ein wichtiger Teil dieses „vatterlands“ bildet das Restaurant. Die saisonal ausgegerichtete Küche setzt zu hundert Prozent auf Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau oder aus Wildfang und Wildwuchs; Fertigprodukte und künstliche Zusätze werden abgelehnt. Neben einer abwechslungsreichen Karte, die mit verschiedenen internationalen Gerichten kreativ zusammengestellt ist, kann der Gast aus einem grossen, farbenfrohen Büffet seine Speisen auswählen und den individuellen Gelüsten freien Lauf lassen.

Die hellen und geschmackvollen Räume laden zum gemütlichen Verweilen ein, vielleicht bei einem schönen Glas Bio-Wein?

Brasserie Obstberg

Chantal & Raymond Urfer
Bantigerstrasse 18
3006 Bern

Tel. 031 352 04 40
www.brasserie-obstberg.ch

Im Obstberg, einem der schönsten Wohnquartiere in Bern, befindet sich die gleichnamige Brasserie, die weit über die Quartier- und Stadtgrenze hinaus bekannt ist. Das ist nicht verwunderlich da hier jeder willkommen ist, sei es der Besucher, der die unkomplizierte Gastlichkeit einer Quartierbeiz sucht oder der Gast, der sich bei gedecktem Tisch einen Abend lang verwöhnen lassen will. Im Sommer treffen sich sowieso alle im gemütlichen Gärtli.

So verschieden die Gäste, so abwechslungsreich die Gerichte. Typische Brasse-

rie-Spezialitäten und traditionelle Berner Gerichte lassen sich ebenso geniessen wie gediegene und schmackhafte Fischspezialitäten. Gekocht wird saisonal mit Produkten aus der Umgebung. Liebhaber von Spitzenweinen kommen im Obstberg auch auf Ihre Rechnung, auf Wunsch gibt es diese auch im Offenausschank.

Rindisbacher Weinmanufaktur

Matthias Rindisbacher
Dählhölzliweg 1
3005 Bern

zusammen mit:

Brasserie Bärengaben

Edy Juillerat
Gr. Muristalden 1
3006 Bern

Tel. 031 331 42 18
www.brasseriebaereengaben.ch

Für das Dessert für einmal etwas Ausgefallenes. Wir beanspruchen einen Lieferservice. Aber keine Angst, die Qualität ist über jeden Zweifel erhaben.

Matthias Rindisbacher betreibt sein Architekturbüro an der Dählhölzlistrasse. In den gleichen Räumlichkeiten betreibt er seinen Weinhandel für Schweizer Weine aus Eigenanbau. Eine spannende Atmosphäre für einen krönenden Abschluss der Balade gourmande.

Die Desserts stammen aus der Brasserie Bärengaben, einer Lokalität, die wohl jedem Berner ein Begriff ist. Eine der vielen Spezialitäten sind die opulenten Desserts, die in der hauseigenen Bäckerei hergestellt werden und denen wohl niemand widerstehen kann. Ein Fest für alle Sinne.

Beteiligte Winzer

Erich Andrey

Hauptstrasse 29
2514 Ligerz

tel. 032 315 23 44
www.bielerseewein.ch/andrey

Zu geniessen im Restaurant Veranda

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 respektvol-



Fortsetzung von Seite 2

len 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 kalkhaltigem Boden am linken Ufer des Bielersees pflegen Andrey's ihre Rebenkunst. 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)

Weinbau Familie Alfred Marolf

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

Zu geniessen im Restaurant Mille Sens

Der alteingesessene Erlacher Weinbaubetrieb der Familie Marolf ist ein Familien-

betrieb 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 der Perdrix AOC
- Erlacher RieslingxSylvaner AOC
- Erlacher Pinot gris AOC
- Erlacher "Les Trois Filles"
Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc
- Erlacher Garanoir AOC

Charles Steiner

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

Zu geniessen im Restaurant Vatter

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, Qualitätsweinbau 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 Kalkbö-

den 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 Sélection
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

Hasler Weinbau

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

Zu geniessen in der Brasserie Obstberg

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 Kunden-



betreuung 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 Arbeiten 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
- Œil 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

Weingut zum Twannbach

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

Zu geniessen in der Weinmanufaktur

Das Weingut liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall. Die Familie Klötzli-Sauser 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 kann. Trotz einer Linie, die verfolgt wird, ist doch jeder Jahrgang unterschiedlich, eben jahrgangsabhängig. Und dies soll er auch sein. Trotz dieser Jahrgangsabhängigkeit strebt sie danach, aus jedem Jahrgang das Beste herauszuholen: Ausgeglichene, interessant strukturierte, harmonische Weine zu vinifizieren. Und diese Arbeit beginnt im Rebberg.

Die Familie Klötzli-Sauser bewirtschaftet nach ökologischen Richtlinien und legt grossen Wert auf kontrollierte Erntebeschränkung. Im Keller arbeitet sie mit moderner Technologie und durch die Unterstützung ihres Sohnes auch mit neusten önologischen Methoden. „Man hat nie ausgeleert 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. Diese unterscheiden sich vor allem durch die Eigenschaften des Bodens. Zudem werden auch die weissen Spezialitäten Riesling x Sylvaner und Pinot gris offeriert. Und aus der Rebsorte des Pinot noir 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 Degustationen, serviert unter der Laube oder im originellen Gewölbekeller, empfangen.

Impressum

Redaktion & Gestaltung
Philipp Beck (peb)

Adresse
Slow Food Convivium Bern
Redaktion Carte blanche
c/o Philipp Beck
Asylstrasse 67
3063 Ittigen
carteblanche@slowfoodbern.ch

Autoren
Raphael Pfarrer (rpf)

Lektor
Ernst Roth

Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für die **3. Balade gourmande de Berne vom 26. August 2006** an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 75.--)

..... Anzahl Nichtmitglieder (à CHF 85.--)

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Anmeldung bitte bis spätestens **19. August 2006** an:

Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully)

oder per E-Mail an **domainechervetjd@bluewin.ch**

