



4. Balade gourmande de Berne am 25. August 2007

(R. Pfarrer/P. Beck) *Nach dem grossen Erfolg und wiederum viel Wetterglück im letzten Jahr, organisiert das Slow Food Convivium Bern nun schon zum vierten Mal in Zusammenarbeit mit fünf Restaurants der Stadt Bern und fünf Winzern aus der Region Bielensee die Balade gourmande de Berne.*

Die Balade ist keine kräftezehrende Wanderung, sondern ein gemütlicher, lustvoller und überaus vergnüglicher 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 4 km – sondern um schmackhaftes Essen und interessante Sinneserlebnisse mit grossartigen Weinen vom Bielensee.

Die diesjährige Balade gourmande beginnt, wie bereits im letzten Jahr, im Restaurant Veranda an der Schanzeckstrasse. Dort befindet sich auch die Kasse. Nach einem Apéro spazieren wir, vorbei an der „Welle“, hinunter zum Hirschengraben, ins Restaurant National und zur kalten Vorspeise. Nur wenige Schritte sind es dann in die Markthalle, wo uns im Restaurant Mille Sens die warme Vorspeise erwartet.

Weiter gehts, um die grösste Baustelle Berns herum und durch die Lauben, die wir Berner so schätzen, an die Zeughausgasse ins Restaurant zum Äusseren Stand. Gestärkt durch die Hauptspeise machen wir uns auf auf das längste Wegstück der Balade, ins Obstberg Quartier, wo uns in der gleichnamigen Brasserie neben dem Dessert auch ein Käsegang erwartet - eine Neuerung in diesem Jahr.

Die Kosten für das 5-gängige Menü inkl. Wein betragen CHF 80.- pro Person für Mitglieder sowie 90.- für Nichtmitglieder (selbstverständlich besteht die Möglichkeit, am Anlass selber gleich Mitglied zu werden!).

Der Start zur Balade gourmande erfolgt zwischen 17h30 und 18h30 an der Kasse beim Restaurant Veranda an der Schanzeckstrasse.

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

schluss ist der **19. August 2006.**

Bei Fragen oder für weiterführenden Informationen steht Raphael Pfarrer unter der Tel.-Nr. 078 614 29 27 jederzeit gerne bereit.

Wir möchten alle Teilnehmer bitten,

nach Möglichkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen, da die Anzahl der öffentlichen Parkplätze in der vorderen Länggasse beschränkt ist. Wer mit dem Auto kommt, dem empfehlen wir, das Auto im Bahnhof-Parking, City-West-Parking oder in der hinteren Länggasse abzustellen und dann den Bus Nr. 12 in Richtung Paul-Klee Zentrum bis zur Haltestelle Universität zu nehmen. Am Ende des Parcours kann man dann entweder zu Fuss zum Hauptbahnhof zurückgehen oder mit dem Bus Nr. 12 in wenigen Minuten zurück an den Hauptbahnhof fahren.

Start & Apéro	ab 17h30 bis 19h00
Spätsommer-Apéro – Aktuelles aus Hof und Garten	
Restaurant Veranda Mary Ann Novell Schanzeckstrasse 25 3012 Bern	Domaine Schernelz Village Charly und Annemarie Steiner Untergasse 22 2514 Ligerz
Kalte Vorspeise	ab 18h00 bis 19h15
Sommersalat im Kartoffelkörnli mit sautierter Galloway-Leber	
Restaurant National Brigitte Hoekstra und Thomas Schleusser Hirschengraben 24 3011 Bern	Johanniterkeller Martin Hubacher Dorfgrasse 56 2513 Twann
Warme Vorspeise	ab 18h30 bis 20h15
Süsswasserfisch-Bouillabaisse mit Lemon Myrtle Focaccia	
Restaurant Mille Sens Urs Messerli Markthalle / Bubenbergrplatz 9 3011 Bern	Weinbau Hasler Lukas Hasler Moos 15 2513 Twann
Hauptgang	ab 19h30 bis 22h00
Kalbsinvoltni mit Ricotta und Lattich gefüllt an Basilikumsauce	
Restaurant zum Äusseren Stand Gerhard Liechti und Adrian Dupenthaler Zeughausgasse 17 3011 Bern	Weingut zum Twannbach Adrian Klötzli Kleintwann 25 2513 Twann
Käse & Dessert	ab 20h00 bis 23h00
verschiedene Käse und Birnen-Schokoladenkuchen	
Brasserie Obstberg Raymond und Chantal Urfer Bantigerstrasse 18 3006 Bern	Weingut Andrey Erich und Katharina Andrey Hauptstrasse 29 2514 Ligerz



Die Restaurants

Restaurant Veranda

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

In einem historischen, stilvoll renovierten Gebäude findet man das Restaurant Veranda; eine Oase in Bern, 5 Gehminuten vom hinteren Bahnhofausgang („Welle“) in einem schönen Park gelegen.

In einem wunderbaren Ambiente spielt das Essen und Trinken die Hauptrolle. Geboten werden kreative Gerichte, inspiriert von regionalen und saisonalen, vorwiegend biologischen Produkten. Die Menukarte ist klein und erlesen und wechselt alle drei Wochen.

An Samstagen haben Gruppen ab 25 bis 60 Personen die Möglichkeit, das Restaurant in geschlossener Gesellschaft zu geniessen; oder Sie besuchen die „Tavolota“, wo 4-mal pro Jahr an einem Samstag die kommende Jahreszeit kulinarisch eingeleitet wird.

Wann auch immer – es wird eine freudige Überraschung sein.

Hotel-Restaurant National

Brigitte Hoekstra und Thomas Schleusser
Hirschengraben 24
3011 Bern
tel. 031 381 19 88
www.nationalbern.ch

Wer: Um das Wohl der Gäste sorgen sich die beiden Vollblut-Gastroprofis Brigitte Hoekstra als charmante Gastgeberin und der innovative Küchenchef Thomas Schleusser. Sie werden dabei unterstützt von einem hoch motivierten Service- und Kochteam, das zu einem grossen Teil aus langjährigen Mitarbeitern besteht.

Philosophie: die Küche des Restaurants steht ganz im Zeichen der Slow-Food-Philosophie: Wenn immer möglich, werden nur regionale Produkte verwendet. Das Angebot richtet sich strikte nach der gerade herrschenden Saison. Lokale Spezialitäten stehen ebenso auf der Karte wie vergessen gegangene Lebensmittel, die es wieder zu entdecken gilt. Dabei wird selbstverständlich möglichst alles in der Hausküche selber produziert. Verwertet werden nur ganze Tiere aus der Region – der Grund dafür, dass auch viele leckere Schmorgerichte und schmackhafte gesot-

tene Fleischspeisen erhältlich sind.

Angebot: Das Küchenangebot wechselt auf Grund seiner saisonalen Ausrichtung sehr oft. Zusätzlich stehen jeden Mittag immer mehrere Menus zur Auswahl. Für grössere Gruppen besteht dabei die Möglichkeit, diese Menus per Fax oder Mail anzufordern, um Vorbestellungen tätigen zu können.

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, in der Markthalle mitten in Bern. Der stillvolle Gourmetbereich umfasst 40 Sitzplätze, wo die Gäste mit einem exklusiven, vielfältigen und vor allem stets saisonalen Feinschmecker-Menu verwöhnt werden. Das Bistro, auch Marktplatz genannt, 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 Mille Vins GmbH mit auserlesenen Weinen zu sehr vernünftigen Preisen. Passend zur Küchenphilosophie, stets die besten Zutaten für die Küche zu verwenden und grossen Wert auf Schweizer Qualitätserzeugnisse zu legen, führt die Vinothek ausschliesslich europäische Weine, wobei Schweizer Spitzenweine bevorzugt werden. Nicht zu vergessen ist die gemütliche Bar. Feine Cocktails, bestens vinifizierte „Crus en verre“ aus der Vinothek, Kaffee, Whiskies und Zigarren unterstreichen das gediegene Ambiente. Kulinarisch verwöhnen kann man sich übrigens auch ausser Haus: Dank dem Cateringservice Mille Portails kann man sich alle Köstlichkeiten nach Hause liefern oder sich vor Ort bekochen lassen.

Restaurant zum Äusseren Stand

Gerhard Liechti und Adrian Duppenenthaler
Zeughausgasse 17
3011 Bern
tel. 031 311 32 05
www.aeussererstand.ch

In diesem historischen Haus werden Sie

verwöhnt nach allen Regeln der Gastfreundschaft. Die klassische Küche wird kreativ kombiniert mit mediterranen Einflüssen. Das Weinangebot – mit Schwerpunkt Schweiz, Italien, Frankreich – besticht durch ehrliche, angenehme Tropfen mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis. Ob in Lounge-Atmosphäre im Hof-Café oder im Stadt-Restaurant, dem schlicht-gediegenen Speiselokal, wo Sie ohne Zigarettenrauch schlemmen können, werden Sie Ihren persönlichen Ecken bei uns finden.

Der Empire-Saal – der Entstehungsort der 1. Bundesverfassung von 1848 – bietet den perfekten Rahmen für Hochzeiten, Bankette, Konferenzen oder für Ihren individuell gestalteten Event.

Brasserie Obstberg

Chantal & Raymond Urfer
Bantigerstrasse 18
3006 Bern
tel. 031 352 04 40
www.brasserie-obstberg.ch

Im Obstberg, eines der schönsten Wohnquartiere von Bern, befindet sich die gleichnamige Brasserie Obstberg, die weit über die Quartier- und Stadtgrenze hinaus bekannt ist. Das ist nicht verwunderlich, da sich bei den Gastgebern Raymond und Chantal Urfer jedermann sofort Willkommen fühlt. Sei es der Besucher, der die unkomplizierte Gastfreundschaft einer Quartierbeiz sucht oder der Gast, der sich bei gedecktem Tisch einen Abend lang verwöhnen lassen will. Neben der gemütlichen Brasserie lockt im Sommer vor allem auch der lauschige Garten, der die Brasserie Obstberg auch zu einem der schönsten Garten-Restaurants der Stadt Bern macht.

So verschieden die Gäste, so abwechslungsreich kocht Raymond Urfer in der Küche. Neben typischen Brasserie-Spezialitäten sowie traditionellen Berner Gerichten, kommen aus der Küche von Raymond Urfer auch gediegene und schmackhafte Fischspezialitäten. Der von Chantal Urfer geleitete Service ist nicht nur stets kompetent, sondern auch sehr freundlich. 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.



Die Winzer

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 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

Johanniterkeller

Martin Hubacher
Dorfgrasse 56
2513 Twann
tel. 032 315 11 06
www.johanniterkeller.ch

Die Geschichte des Johanniterkellers lässt sich bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen. Damals besaßen viele Schweizer Klöster und Abteien Weingüter am Bielersee. Das Haus vor der Twanner Kirche gehörte der Komturei Münchenbuchsee des Johanniterordens. 1528 wurde es vom Staat Bern säkularisiert.

Als Mitte des 19. Jahrhunderts die neue Staatstrasse am See entlang geführt wurde, verkaufte der Kanton das Gut an die Familie Hubacher.

Seit 1996 führt Martin Hubacher das Johannitergut, zusammen mit seiner Frau, Michaela Gabriel. In wenigen Jahren haben die beiden Perfektionisten den altherwürdigen Johanniterkeller zu einem der führenden Weingüter am Bielersee gemacht.

Die 5 Hektaren Reblagen des Johanniterkellers verteilen sich auf über 30 Kleinparzellen zwischen Wingreis und Schafis. Es sind kalkreiche, schwach sandige Lehm Böden, die den hier wachsenden Weinen ihren Charakter verleihen. Das Mikroklima des Bielersees, die heissen Sommer und milden Winter, steile Hanglagen und die vom See reflektierte Sonneneinstrahlung beeinflussen die Vegetation. Die Rebzeilen des Guts sind begrünt, die Weine aus integrierter Produktion tragen das VINATURA®-Label.

Weine, Rebsorten und Destillate:

Johanniter Sélection
AOC - Chasselas
Non Filtré
AOC - Chasselas
Chardonnay
AOC - Chardonnay, Barrique
Pinot Gris
AOC - Pinot Gris
Sauvignon Blanc

AOC - Sauvignon Blanc
Oeil de Perdrix Rosé de Pinot Noir
AOC - Pinot Noir
Pinot Noir
AOC - Pinot Noir
Pinot Noir Réserve
AOC - Pinot Noir, Barrique
Saint-Laurent
AOC - Pinot Noir
Gioia
AOC - Malbec, Gamaret, Saint-Laurent
1617, Bendicht Vin Mousseux, Brut
AOC, Cuvée, Chardonnay, Pinot Noir
Marc de Pinot Noir
Pinot Noir, Tresterbrand
Eau de Vie de Lie
Weinhefedestillat
Eau de Vie de Vin
Pinot Noir, Weinbrand

Hasler Weinbau

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

Seit dem Produktionsjahr 2002 führt die Familie Hasler ihren eigenen Weinbetrieb 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 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



Fortsetzung von Seite 3

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

Weingut zum Twannbach

Adrian Klötzli

Kleintwann 25

Ligerz

2513 Twann

tel. 032 315 10 84

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 neuesten önologischen Methoden. „Man hat nie ausgelernt 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.

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 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)

Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für die 4. Balade gourmande de Berne vom 25. August 2007 an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 80.--)

..... Anzahl Nichtmitglieder (à CHF 90.--)

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Anmeldung bitte bis spätestens **19. August 2007** an:

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

