



## 6. Balade Gourmande de Berne am 22. August 2009

*Stellen Sie sich einen Sommer ohne Sonne vor. Schrecklich! Stellen Sie sich einen Sommer ohne Balade gourmande de Berne vor. Zumindest wir vom Slow Food Convivium Bern möchten uns das nicht vorstellen müssen, und so freuen wir uns, Sie auch dieses Jahr wieder zu unserer Balade gourmande de Berne einladen zu dürfen.*

Die Balade gourmande de Berne ist ein gemütlicher, genussvoller Spaziergang durch 5 Berner Restaurants. Dabei steht der Genuss von Speis und Trank im Vordergrund. ....  
VON PHILIPP BECK  
.....

In jedem Restaurant wird ein Gang eines Menüs serviert, und Winzer, vorwiegend aus der Bielersee-Region, laden zur Degustation ihrer Erzeugnisse ein. Das Tempo bestimmen die Teilnehmer in gewissem Masse selber, ebenso die Gesellschaft, der sie sich anschliessen möchten. Der ganze „Parcours“ hat eine Länge von ungefähr 4 Kilometern, die zu Fuss, bei Bedarf auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln, zurückgelegt werden können.

Auch dieses Jahr beginnt die Balade gourmande zwischen 17h30 und 18h30 im Restaurant Veranda an der Schanzeneckstrasse, wo sich die Kasse befindet. Nach diesem administrativen Akt sind es nur wenige Schritte bis zum reichhaltigen Apéro und damit der ersten Station der Balade gourmande.

Nach einer ersten Stärkung beginnt der eigentliche Spaziergang, der uns, vorbei an der „Welle“, hinunter zum Hirschengraben, ins Restaurant National und damit zur kalten Vorspeise führt.

Weiter geht unsere kleine Wanderung anschliessend zur Brasserie Bollwerk und dem Fischgang. Der weitere Weg führt uns zurück ins Bahnhofquartier, in die Markthalle und somit ins Restaurant mille sens, wo wir den Hauptgang geniessen werden.

Nach der Hauptspeise haben wir wieder genügend Kraft und Wanderlust, den letzten und längsten Teil des Weges, der uns zur Weinmanufaktur von Matthias

Rindisbacher im Kirchenfeldquartier und somit zum Käsegang und zum Dessertbuffet führt. Hier wird der Abend bei gemütlichem Verweilen abgeschlossen.

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!).

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Anmeldetalon oder via E-Mail an: info@domainechervet.ch. Anmeldeabschluss ist der 16. August 2009.

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

Wir bitten alle Teilnehmer, 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.

<b>Start und Kasse</b>	<b>17h30 bis 18h30</b>
<b>Apéro</b> Restaurant Veranda Mary Ann Novell Schanzeneckstrasse 25 3012 Bern	<b>ab 17h30 bis 19h00</b> Weinbau im Vogelsang Manuel und Silvia Krebs Im Vogelsang 45 2513 Twann
<b>Kalte Vorspeise</b> Restaurant National Brigitte Hoekstra und Thomas Schleusser Hirschengraben 24 3011 Bern	<b>ab 18h00 bis 19h15</b> Erich und Katharina Andrey Hauptstrasse 29 2514 Ligerz
<b>Fischgang</b> Brasserie Bollwerk Stefan Zingg Bollwerk 41 3011 Bern	<b>ab 18h30 bis 20h15</b> Weingut zum Twannbach Adrian Klötzli Kleintwann 25 2513 Twann
<b>Hauptgang</b> Restaurant Mille Sens Urs Messerli Markthalle / Bubenbergrplatz 9 3011 Bern	<b>ab 19h30 bis 22h00</b> Charles und Annemarie Steiner Domaine Schernelz Village Untergasse 22 2514 Schernelz
<b>Käse &amp; Dessert</b> Matthias Rindisbacher Dählhölzliweg 1 3006 Bern Käse: Christoph Bruni, Thun Dessert: Confiserie Vilette, Muri	<b>ab 20h30 bis 23h00</b> Rindisbacher Weinmanufaktur Matthias Rindisbacher Dählhölzliweg 1 3006 Bern



## 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 spielen das Essen und Trinken die Hauptrolle. Geboten werden kreative Gerichte, inspiriert von regionalen und saisonalen, vorwiegend biologischen Produkten. Die Menu-Karte 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 „Tavolata“, 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 Schlusser  
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 Schlusser. 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 gesotene 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.

### Brasserie Bollwerk

Stefan Zingg  
Bollwerk 41  
3011 Bern  
tel. 031 311 60 90  
www.brasserie-bollwerk.ch

Getreu unserem Leitsatz „Echtheit & Genuss“ bieten wir genussvolles Essen und Trinken in einer stilvollen, ungezwungenen Atmosphäre.

Die Verwendung von Frischprodukten und deren nachhaltigen Einkauf sehen wir als Selbstverständlichkeit und gleichzeitig einzigen Weg zum kulinarischen Genuss. Wir halten das kulinarische Angebot bewusst klein, um unseren eigenen Qualitätsansprüchen gerecht zu bleiben. Die Speisekarte wird ergänzt durch Empfehlungen (Fisch & Hausspezialitäten) unserer kompetenten Gastgeber.

### Restaurant mille sens

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

Das Restaurant mille sens ist ein innovativer und qualitätsorientierter Restaurantsbetrieb mit integrierter Vinothek in der Markthalle mitten in Bern.

Küchenchef Domingo S. Domingo und Operation Manager Dieter Walliser nehmen Sie, unter der Leitung von Urs Messerli, mit auf eine kulinarische Weltreise ins Reich der tausend Sinne. Ein genussvolles Essen auf hohem Niveau ist garantiert, denn es werden stets die besten Produkte aus der Region verwendet und mit internationalen Spitzenprodukten zu einem einzigartigen und modernen geschmacklichen Erlebnis komponiert.

Passend zur Küchenphilosophie führt die Vinothek „mille vins gmbh“ ausschliesslich europäische Weine, wobei Schweizer Spitzenweine bevorzugt werden. Nicht zu vergessen ist die gemütliche

### Menu

Sommerliche Terrinen-Variationen

Bunter Sommersalat an einer  
Himbeervinaigrette mit gebratenen  
Kalbsleberstreifen

Medaillon vom Bielersee-Hecht in  
Speckkruste,  
Curry-Kartoffelschaum, Aprikose &  
Steinpilz-Vinaigrette

Pochierte, französische Poulardenbrust  
mit asiatischen Gewürzen,  
Kürbis Won-ton, Mangold

Rohmilch-Käse aus der Schweiz

Dessertbuffet

Bar. Feine Cocktails, bestens vinifizierte „crus en verre“ aus der eigenen Vinothek. Kulinarisch verwöhnen kann man sich übrigens auch ausser Haus:

Dank dem Catering- und Eventservice mille portails kann man sich alle Köstlichkeiten auch ausserhalb der Markthalle kochen und servieren lassen.

Seit dem 1. Mai 2009 präsentiert Urs Messerli seine Gourmetkochkunst jeweils Freitag- und Samstagabend im ehemaligen Spycher in Kirchdorf unter dem Namen «mille privé – urs messerli»

### Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

Matthias Rindisbacher  
Dählhölzliweg 1  
3005 Bern  
tel. 031 352 13 73  
www.weinmanufaktur.ch

Matthias Rindisbacher ist Architekt und Weinmacher. Am Dählhölzliweg 1 befindet sich sein Architekturbüro, spezialisiert auf Umbauten, Gestaltungs- und Denkmalpflegefragen. In den gleichen Räumen betreibt er seit 2004 eine echte „Garagenwinery“.

Der Abschluss der Balade gourmande de Berne findet auch in diesem Jahr wieder in den Räumlichkeiten der einzigen Weinkellerei in der Stadt Bern mit einem Käse- und Dessertbuffet statt.



Fortsetzung von Seite 2

### Christoph Bruni

Bürglenstrasse 11  
3600 Thun  
tel. 033 223 65 85  
www.bruni.ch

Für den Käsegang konnten wir mit Christoph Bruni einen profunden Kenner und Liebhaber von Käse gewinnen, den der Beobachter einst als „Käse-Flüsterer“ betitelt hat. Die Gelegenheit, Käse auf höchstem Niveau kennen und geniessen zu lernen.

### Confiserie La Villette

Gabriela Elkuch & Massimo Cuccu  
Jägerstrasse 1  
3074 Muri b. Bern  
tel. 031 951 19 57  
www.lavillette.ch

Seit dem 1. Januar 2005 führen Gabriela Elkuch und Massimo Cuccu mit Engagement und Freude La Villette. Ein Restaurant, ein Catering-Service und die Confiserie, aus der wir bereits letztes Jahr feinste Süssigkeiten bezogen haben, gehören zum Angebot der beiden Gastroprofis.

## Die Winzer

### Weinbau im Vogelsang

Manuel und Silvia Krebs  
Im Vogelsang 45  
2513 Twann  
tel. 032 315 23 45  
e-mail: krebs-twann@bluewin.ch

„Der Weinbaubetrieb liegt in den Rebhängen der Weinbaugemeinde Twann, nahe dem Weiler Wingreis. Die Familie Krebs ist seit dem 15. Jahrhundert mit Twann und den Reben verbunden.

Unser Weinbaubetrieb ist für den Bielersee ein typischer Familienbetrieb mit 4.5 ha Reben in den Gemeinden Twann und Gampelen am Jolimont. Die Reben von Twann wachsen auf kargen Kalkböden mit dem Wärmespeicher vom Bielersee, in Gampelen haben wir einen lehmig-sandhaltigen Molasseboden. Dies ergibt für die Weine die unterschiedlichen Charaktere. In unseren Rebflächen wachsen nebst dem Gutedel und Pinot noir auch Spezialitäten wie Müller-Thurgau, Pinot gris, Chardonnay und Malbec. Die Reben

werden nach ökologischen Richtlinien (IP) bewirtschaftet, deren Ziel es ist, die Rebberge als Lebensraum für Mensch, Tier und Pflanzen zu schützen und das Ökosystem für weitere Generationen zu erhalten, zu fördern und weiter zu entwickeln. Schonende Verarbeitung im Keller, verbunden mit moderner Technologie, trägt zu unseren sortentypischen Weinen bei.“

### Erich und Katharina Andrey

Hauptstrasse 29  
2514 Ligerz  
tel. 032 315 23 44  
www.andreywein.ch

„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. Andreys 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 Andreys 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  
Vieille 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)

### Weingut zum Twannbach

Adrian Klötzli  
Kleintwann 25  
Ligerz  
2513 Twann  
tel. 079 209 32 09

„Unser Weingut liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall. Seit Januar 2008 führt eine neue Generation, somit die Dritte, das Weingut zum Twannbach. Ich, Adrian Klötzli, habe unseren Familienbetrieb von meinen Eltern übernommen. Jetzt liegt es mir am Herzen, mich voll und ganz auf den Betrieb zu konzentrieren. Es ist eine grosse Herausforderung, all meine Ideen nach und nach auf dem Weingut zu verwirklichen. Dabei werde ich tatkräftig von meiner Verlobten Julia Dundon und meinen Eltern unterstützt.

Im Einklang mit der Natur, und unter Ausnutzung der vielen Möglichkeiten im Keller, den Wein zu vinifizieren und die optimale Balance zu finden zwischen Tradition und neuester Technologie, kann nur durch langjährige Erfahrung gelingen. 1996 habe ich die 3-jährige Winzerlehre abgeschlossen. Anschliessend erlangte ich das Diplom der Oenologie und des Kellermeisters in Changin. 2004 bestand ich in Wädenswil die Meisterprüfung mit Diplomaszeichnung. Die letzten acht Jahre habe ich auf dem Domaine Chervet im Vully als Vigneron-Encaveur gearbeitet.

In unserem Familienbetrieb mit langer Tradition liegt ein innovativer Geist. Die erste Veränderung sind unsere neuen Etiketten, welche wir mit Hilfe eines Grafikers in den letzten Monaten selber entworfen haben. Im letzten Jahr durfte ich in Bern an der Preisverleihung vom Grand Prix du Vin Suisse eine Auszeichnung für unseren Süsswein „Le Rêve“ entgegennehmen.

Der persönliche Kontakt mit der Kundschaft liegt uns sehr am Herzen. Wir freuen uns, Sie an der fünften Balade gourmande zu begrüssen.“

### Weine und Rebsorten:

Ligerzer Chasselas  
AOC Bielersee



Fortsetzung von Seite 3

Twanner Chasselas  
AOC Bielersee  
Riesling-Sylvaner  
Twann AOC Bielersee  
Pinot gris  
Twann AOC Bielersee  
Rosé de Pinot noir  
Twann AOC Bielersee  
Pinot noir  
Twann AOC Bielersee  
Le Rêve  
Twann AOC Bielersee  
Marc, Lie (Drusen), Vieux Marc,  
Weinbrand

## Charles und Annemarie Steiner

Domaine Schernelz Village  
Untergasse 22  
2514 Ligerz-Schernelz  
tel. 032 315 23 24  
www.schernelz-village.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 auferlegen dem Familienunternehmen, Qualitätsweinbau zu betreiben, Ungeöhnliches 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

## Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

Matthias Rindisbacher  
Dählhölzliweg 1  
3005 Bern  
tel. 031 352 13 73  
www.weinmanufaktur.ch

Matthias Rindisbacher ist Architekt und Weinmacher. Am Dählhölzliweg 1 befindet sich sein Architekturbüro, spezialisiert auf Umbauten, Gestaltungs- und Denkmalpflegefragen.

In den gleichen Räumen betreibt er seit 2004 eine echte „Garagenwinery“. Verarbeitet werden Trauben aus 1.5 Hektaren selbst bewirtschafteten Reben. Eine halbe Hektare pflegt die Familie seit 1961 in Monte Carasso im Sopraceneri, wo bis 2004 auch gekeltert wurde, eine Hektare wurde 2005 in Seftigen bei Thun gepflanzt. Daneben werden Traubenspezialitäten aus dem Oberwallis zugekauft und verarbeitet. 2007 konnte zum ersten Mal Gamaret, Cabernet Dorsa und Pinot Noir in Seftigen geerntet werden. Der Laurò, der Spitzenwein in seinem Angebot, ist eine Assemblage aus 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Er wird ein Jahr in Schweizerbarriquen, ein weiteres Jahr im Stahltank ausgebaut und dann unfiltriert abgefüllt.



## Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für die 6. Balade gourmande de Berne vom 22. August 2009 an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 80.--)

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

Vorname, Name: .....

Strasse, Nr.: .....

PLZ, Ort: .....

Anmeldung bitte bis spätestens **16. August 2009** an:  
**Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully)**  
oder per E-Mail an **info@domainechervet.ch**

