



# 7. Balade Gourmande de Berne am 21. August 2010

*Auch im siebten Jahr der Balade gourmande setzt das Slow Food Convivium Bern wieder alles daran, diesen Anlass zu einem unvergesslichen, kulinarischen Erlebnis werden zu lassen.*

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

Gang des Menüs serviert, und Winzer, vorwiegend aus der Bielersee-Region, laden zur Degustation ihrer Erzeugnisse ein. Das Tempo bestimmen die Teilneh-

mer in gewissem Masse selber, ebenso die Gesellschaft, der sie sich anschliessen möchten. Der ganze „Parcours“ hat eine Länge von ungefähr 4,5 Kilometern, die zu Fuss, bei Bedarf auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln, zurückgelegt werden können.

Die Balade gourmande beginnt zwischen 17h30 und 18h15 in den Lauben des Restaurants Kornhauskeller, wo sich die Kasse befindet. Am gleichen Ort befindet sich ein währschaftes Buffet mit

Backwaren vom Ängelibeck, dem im Dezember 2009 der 1. Premio Slow Food des Conviviums Bern verliehen wurde, und Fleischwaren der Metzgerei Steiner. Mit dem Buffet und Apéro eröffnen wir die Balade gourmande offiziell.

Nach einer ersten Stärkung beginnt der eigentliche Spaziergang, der uns in die Brasserie Bollwerk und damit zur kalten Vorspeise führt. Das Restaurant konnte uns bereits im letzten Jahr von seiner Qualität überzeugen.

Weiter geht unsere kleine Wanderung ins Bahnhofquartier, genau genommen in die Markthalle und somit ins Restaurant mille sens, wo wir den Fischgang geniessen werden.

Auf geht es dann zum längsten Wegstück der diesjährigen Balade, nämlich ins Restaurant Schosshalde, wo uns die Hauptspeise serviert wird. Das Restaurant Schosshalde ist in diesem Jahr das erste Mal dabei. Bei Bedarf kann für dieses Stück auch der öffentliche Verkehr (Buslinie 12) genutzt werden. Frisch gestärkt nehmen wir das letzte Stück des Weges in Angriff, der uns zur Weinmanufaktur von Matthias Rindisbacher im Kirchen-

<b>Start und Kasse</b>	<b>17h30 bis 18h15</b>
<b>Apéro</b> Kornhauskeller (in den Lauben) Kornhausplatz 18 3011 Bern	<b>ab 17h30 bis 19h00</b> Weingut zum Twannbach Adrian und Julia Klötzli Kleintwann 25 2513 Twann
<b>Kalte Vorspeise</b> Brasserie Bollwerk Stefan Zingg Bollwerk 41 3011 Bern	<b>ab 18h00 bis 19h15</b> Weinbau im Vogelsang Manuel und Silvia Krebs Im Vogelsang 45 2513 Twann
<b>Fischgang</b> Restaurant Mille Sens Urs Messerli Markthalle / Bubenbergrplatz 9 3011 Bern	<b>ab 19h00 bis 20h30</b> Domaine du Signolet Jean-Daniel Giauque Ch. des Prés-Guëtins 1 2520 La Neuveville
<b>Hauptgang</b> Restaurant Schosshalde Familie Lanz Kleiner Muristalden 40 3006 Bern	<b>ab 20h00 bis 22h00</b> Weinbau Alfred Marolf Insstrasse 29 3235 Erlach
<b>Käse &amp; Dessert</b> Matthias Rindisbacher Dählhölzliweg 1 3006 Bern Dessert: Confiserie la Vilette, Muri	<b>ab 21h00 bis 23h00</b> Rindisbacher Weinmanufaktur Matthias Rindisbacher Dählhölzliweg 1 3006 Bern

<b>Menu</b>
„Brot u Fleisch“ vom Ängelibeck und Metzgerei Steiner
Geräucherte Perlhuhnbrust mit Frischkäse/Sauerkirschenterrine und Kräutersalat
Waadtländer Riviera-Saibling, Zitronen, Peperoni, Fenchel, Riesenoliven
Rossgagu-Wurst (klassisches Schweinswürstchen nach altem Rezept abgeschmeckt) Aschenputtelkartoffel, Gemüse
Rohmilch-Käse und Brot
Dessertbuffet



## Fortsetzung von Titelseite

feldquartier 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 90.- pro Person für Mitglieder sowie 95.- 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](mailto:info@domainechervet.ch). Anmeldeabschluss ist der 15. August 2010.

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 Innenstadt beschränkt ist.

## Die Restaurants

### Kornhauskeller

mit Produkten von

### Ängelibeck

Bio und Holzofenbäckerei  
Mindstrasse 10  
3006 Bern  
Filiale Markthalle:  
Bubenbergrplatz 9  
3011 Bern  
tel. 031 351 15 05  
[www.aengelibeck.ch](http://www.aengelibeck.ch)

### Metzgerei Christian Steiner

Kramgasse 39  
3011 Bern  
tel. 031 311 59 70  
[www.metzgerei-steiner.ch](http://www.metzgerei-steiner.ch)

Sowohl die Bäckerei Ängelibeck als auch die Metzgerei Steiner haben sich der Produktion von natürlichen, gesunden und handwerklich hochstehenden Erzeugnissen verschrieben. Jeder auf seine Art, die perfekte Kombination.

Kurt Sahli und Familie, Inhaber vom „Ängelibeck“ setzen sich seit Jahren für den Erhalt einer naturnahen Produktion des Grundnahrungsmittels Brot ein. Dabei spielen nicht nur ausgewählte und hervorragende Zutaten eine Rolle, sondern auch

ein aufwendiges und gekonntes Handwerk. Das Resultat ist dafür von überragender Qualität, die zum Glück nach wie vor von vielen Kunden geschätzt wird. Kurt Sahli wurde vom Convivium Bern mit dem Premio Slow Food 2009 ausgezeichnet.

„Die kleinste Metzgerei von Bern ist ganz gross“ lautet das Motto von Christian Steiner, Inhaber der Steiner Metzgerei. Denn was hier in die Auslage kommt, ist nur bestes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, möglichst regional, handwerklich perfekt zubereitet, traditionell und mit Liebe zum Produkt verarbeitet. Steiners verkaufen nur, was sie auch selber gerne essen.

Grund genug, finden wir, den Besuchern der Balade gourmande in diesem Jahr für einmal als Apéro ein wahrhaftiges Buffet mit regionalen Brot- und Fleischprodukten anzubieten.

### Brasserie Bollwerk

Stefan Zingg  
Bollwerk 41  
3011 Bern  
tel. 031 311 60 90  
[www.brasserie-bollwerk.ch](http://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. Wir ergänzen unsere Speisekarte gerne durch persönliche Empfehlungen (Fisch & Hausspezialitäten).“

### Restaurant mille sens

Urs Messerli  
Markthalle/Bubenbergrplatz 9  
3011 Bern  
tel. 031 329 29 29  
[www.millesens.ch](http://www.millesens.ch)

Das Restaurant mille sens ist ein innovativer und qualitätsorientierter Restaurationsbetrieb 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 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 Mittwoch- bis Samstagabend im ehemaligen Spycher in Kirchdorf unter dem Namen „mille privé – urs messerli“.

### Restaurant Schosshalde

Simone und Marcel Lanz  
Kleiner Muristalden 40  
3006 Bern  
tel. 031 371 50 50  
[www.schosshalde.ch](http://www.schosshalde.ch)

Simone und Marcel Lanz sind in der Berner Gastronomie ein Begriff. Jahrelang haben sie in der „Haberbüni“ unzählige Gäste verwöhnt. Michel Brossard, Chef de Cuisine, ist vom Parkhotel Belvedere in Spiez mit 15 Gault Millau Punkten dazu gestossen.

„Fleisch, Kunst und meer: Unsere Karte präsentiert dem Motto folgend hervorragendes Fleisch. Die Fische beziehen wir von der Fideco in Murten, auch sie in Spitzenqualität.“ Dabei wollen aber die Schosshalde-Gastgeber nicht abheben, sondern „ausgezeichnete Menus zu vernünftigen Preisen mit einem feinen Weinangebot“ präsentieren.

Nicht nur kulinarisch kommen die Gäste auf ihre Rechnung: der Besuch im Restaurant Schosshalde soll sich auch für Kunstinteressierte lohnen. Wechselnde professionelle Ausstellungen und Darbietungen finden übers ganze Jahr statt. Im Augenblick stellt Raoul Ris Berner Stadlandschaften aus.



Fortsetzung von Seite 2

### 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.

### Confiserie La Vilette

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 Vilette. Ein Restaurant, ein Catering-Service und die Confiserie, aus der wir bereits letztes Jahr feinste Süssigkeiten bezogen haben, gehören zum Angebot der beiden Gastro-profis.

## Die Winzer

### 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.“

### Weine und Rebsorten:

Ligerzer Chasselas  
AOC Bielersee  
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

### 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.“

### Weine und Rebsorten:

Twanner Gutedel AOC  
Twanner Pinot Noir AOC  
Bärnerwy Gutedel AOC  
Bärnerwy Pinot Noir AOC  
Gampeler Gutedel AOC  
Gampeler Pinot Noir AOC  
Twanner Malbec AOC  
Twanner Oeil de Perdrix AOC  
Gampeler Oeil de Perdrix AOC  
Twanner Chardonnay AOC  
Twanner Pinot Gris AOC  
Gampeler Miller-Thurgau  
Cryo (Süsswein)  
Marc de vigne, Weindruse, Hefebrenn,  
Weinbrand

### Domaine du Signolet

Jean-Daniel Giauque  
Ch. des Prés-Guëtins 1  
2520 La Neuveville  
tel. 032 751 22 93  
e-mail: lesignolet@bluewin.ch

Jean-Daniel Giauque ist ein junger, innovativer Weinbauer, der ständig auf der Suche nach neuen, oftmals unkonventionellen Wegen ist. Das Sortiment seiner Weine ist enorm breit und vielfältig. Die grosse Spezialität und Leidenschaft von Jean-Daniel Giauque sind jedoch die Süssweine.



Fortsetzung von Seite 3

„Diversität und Naturverbundenheit: Unser Weingut ist weit herum bekannt für seine grosse Auswahl an verschiedensten Rebsorten. Pro Jahr werden mehr als 30 verschiedene Weine vinifiziert. Zudem steht unser Weingut für bodenständige Arbeit in und mit der Natur (Rebarbeiten unter Einsatz von Pferden).“

Weine und Rebsorten:

Clair de Mayes  
Chasselas  
Belles de Nuits  
Chasselas sur lie  
Quatres vents  
Œil-de-Perdrix  
Pinot noir  
Pinot gris  
Chardonnay  
Savagnin rosé  
Sauvignon blanc  
Riesling  
Blanc de Pinot noir  
Muscat  
Viognier  
Sauvageon  
Assemblage aus 15 Rebsorten  
Gamay Vieilles vignes  
Syrah  
Saint-Laurent  
Diolinoir  
Vins liquoreux  
Spätlesen Gewürztraminer und  
Pinot gris  
Strohwein (vin de paille)  
Rotwein süss  
Marc aus Pinot, Branntweine

Weinbau

**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 Marolfs 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:

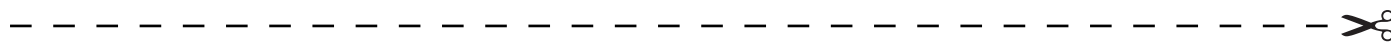
Erlacher Chasselas AOC  
Erlacher Burgerwy AOC  
Chasselas Selektion  
Erlacher Pinot noir AOC  
Erlacher Oeil de Perdrix AOC  
Erlacher Riesling x Sylvaner AOC  
Erlacher Pinot gris AOC  
Erlacher „Les Trois Filles“  
Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc  
Erlacher Garanoir AOC

**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 konnten 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 7. Balade gourmande de Berne vom 21. August 2010 an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 90.--)

..... Anzahl Nichtmitglieder (à CHF 95.--)

Vorname, Name: .....

Strasse, Nr.: .....

PLZ, Ort: .....

Anmeldung bitte bis spätestens **15. August 2010** an:  
**Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully)**  
oder per E-Mail an [info@domainechervet.ch](mailto:info@domainechervet.ch)

