

Verwurzelt in der Tradition, aber weltoffen

Kulinarische Highlights im «Bären» Utzenstorf



ANNETTE KARRENBACH

Hon. Das Haus ist behäbig, die Wirtfamilie aber «gschaffig»: Im Gasthof Bären in Utzenstorf zeugt viel von der Vergangenheit, das prächtig symmetrische Walmdachhaus, die alten Möbel und Kachelöfen und die Stammbäume der Wirtfamilie an den Wänden. Urs und Margret Thommen-Hubler, die den Betrieb derzeit führen, ruhen sich aber nicht auf dem guten Ruf aus, den die Vorfahren geschaffen haben. Ganz im Gegenteil. Hier, wo das Emmentäl in die Weiten des fruchtbaren Berner Mittellands mündet, haben sie einen kulinarischen Stützpunkt geschaffen, der neben den Anwohnern und den Exponenten von Gewerbe und Industrie einer wirtschaftlich prosperierenden Region auch eine Stammkundschaft aus Bern, Solothurn und Biel anzieht. Bevor wir uns auf der grossen Terrasse mit Blick auf eine stattliche Blutbuche und eine knorrige Platane niederliessen, haben wir dem Team der Küche über die Schultern geschaut.

Vater Thommen wirkt gewissermassen auf der Kommandobrücke, dort, wo die Bestellungen von den diversen Stuben und Sälen ausgedruckt werden. Er ruft das Bestellte aus, und jeder weiss an seiner Station, was zu tun ist. Wird eine Forelle blau bestellt, geht der Mitarbeiter, der als Casserolier und Faktotum amtiert, in den Keller und holt die Fische aus dem Aquarium. Wunderschöne Bachforellen, die er tötet, ausnimmt und in Eiswasser gibt. Sie müssen so frisch wie möglich in den Sud kommen. Der Chef präpariert derweil frische Eglifilets, die er bereits pariert hat. Dann werden die Filets gepfeffert, gesalzen und mit etwas Zitrone und Rahm kurz mariniert. Der jüngere Sohn, der zurzeit am Herd steht, brät sie auf einer Chromstahlfläche – in Spanien würde man sie Plancha nennen –, nachdem er sie im Mehl gedreht hat. Er verwendet geklärte Butter, und der Duft ist verführerisch. Inzwischen schneidet der

Patron von schönen Kalbslebern mit scharfem Messer kleine Stücke ab und reicht sie dem Sohn weiter. Der gibt, nachdem er sie etwas hat ausbluten lassen, Salz und Pfeffer daran und lässt sie dann in heisse Kochbutter gleiten, wirft wie ein Sämann feingehackte Schalotten drüber, und mit elegantem Schwung der Pfanne dreht er die zischenden und dampfenden Lebern kurz einige Mal um, bis sie gut Farbe angenommen haben. Dann gibt er sie in ein Sieb. Ein paar Tropfen Zitronensaft kommen darüber. Die Rösti hat schon lange auf dem Herd gebrutzelt, sie wird wie ein Halbmond in einer kleinen Pfanne gebraten, damit sie die Hälfte des Tellers frei lässt für die «Läberli». Am Schluss kommt noch etwas heisse Butter mit Nussgeschmack drüber. Der Chef will wissen, wer was isst – eine Urform der Marktforschung vielleicht. Der Sohn sautiert frisch geschnittene Steinpilze, er löscht mit etwas Kognak und Weisswein ab und gibt Doppelrahm dazu. Er ist schon jung ein Köhner seines Fachs, arbeitet ideal abgestimmt mit dem Entremetier zusammen, der vis-à-vis am Herd die Beilagen fertig stellt. Sein älterer Bruder steht zurzeit bei Petermann in Küsnacht am Herd. Zufällig treffen wir uns am gleichen Abend. Schon der Vater und der Grossvater haben in renommierten Häusern gelernt, und der Urgrossvater hat mit Escoffier bei der Eröffnung des «Adlon» in Berlin gekocht. Die Küche im «Bären» ist gleichermassen traditionsverbunden und weltoffen. An diesem prächtigen Frühlingstag lassen wir es uns dann auf der Terrasse munden. Eine Spezialität des Hauses nach der andern: Weinsuppe, Forelle blau, geschnetzelter Kalbsleber und den Apfelkuchen mit etwas Zimt, der so leicht und knusprig wirkt wie ein Fasnachtsküchlein und so karamellig wie eine Tarte Tatin.

Bären, Tel. 032 665 44 22, www.baeren-utzenstorf.ch.