

## Region

# Nur der Apfelkuchen hat sich nicht verändert

**Landgasthof in Utzenstorf** 30 Jahre haben Margret und Urs Thommen im Bären gewirtet. Manche Veränderung haben sie selbst initiiert. Neue Essgewohnheiten mussten sie akzeptieren.

Urs Egli

Das Mass aller Dinge im Bären zu Utzenstorf ist der Apfelkuchen. Glaubt man dem Gastroführer «Gault Millau», dann ist das süsse Gebäck aus dem Landgasthof im unteren Emmental eines der besten im ganzen Land. Doch man täte den Wirtfamilien der letzten hundert Jahre unrecht, würde man die Qualität der Küche auf den Apfelkuchen reduzieren. Denn was am Herd geleistet und auf die Teller gezaubert wird, ist eine Freude.

Urs Thommen, der den Bären zusammen mit seiner Frau Margret von 1987 bis 2017 geführt und zu 14 «Gault Millau»-Punkten gekocht hat, sagt, die gepflegte Küche habe im Bären Tradition: «Schon mein Schwiegervater kochte auf sehr hohem Niveau.» Und dieser wiederum eiferte seinem Vater nach, der in sehr guten Häusern in Europa und sogar am Hof des Zaren in St. Petersburg gearbeitet hatte. An der bisherigen Marschrichtung wird sich nichts ändern: «Unser Sohn Martin und seine Frau Manuela wollen die Bären-Tradition weiterführen. Sie machen ihren Job mit viel Herzblut.» Aktuell ist die 14. Generation am Ruder. Der erste Bären-Wirt war ab 1570 Durs Leng.

## Das geheime Rezept

Dass der Baselbieter Urs Thommen in den Kanton Bern gekommen ist, stand nicht von Anfang an fest. Denn auch seine Eltern führten einen Gasthof. Des Bärenwirts Tochter Margret Hubler war der Grund für seinen Start in Utzenstorf. Sie hatten sich an der Hotelfachschule in Zürich kennen gelernt und später im Queen Elizabeth Hotel in Montreal zusammengearbeitet.

Seit ihrem Start vor mehr als 30 Jahren habe sich so manches geändert, erzählt der 71-jährige Urs Thommen, etliches sei aber geblieben. Zum Beispiel die Hausspezialitäten: «Das ganze Thema ist der Apfelkuchen, der stets von Frauenhand hergestellt wurde.» Das Rezept kennt nicht einmal der Seniorchef.

«Meine Grossmutter wurde immer wieder nach dem Rezept gefragt. Doch sie gab stets die gleiche Antwort: Ihr müsst den Apfelkuchen hier an Ort und Stelle essen!», erinnert sich Margret Thommen. Als erste männliche Person ist kürzlich Sohn Martin ins Geheimnis eingeweiht worden.

## Ein spezieller Service

«An der Tatsache, dass man als Ehepaar Gastgeber ist, hat sich in den letzten Jahrzehnten nichts geändert», sagt die 1951 geborene Margret Thommen, die im Bären aufgewachsen ist und deshalb viele Gäste bereits von Kindesbeinen an kennt und kannte. Stammgäste und Bekannte würden mit dem Namen angesprochen, persönlich begrüsst werden alle, die hier einkehren. Weniger seine Art sei es gewesen, meint Urs Thommen, aus der Küche zu kommen, um die Gäste am Tisch nach ihrer Zufriedenheit zu fragen oder ihnen gar die Hand zu schütteln. Mit einem Schmunzeln erinnert sich die Se-



Margret und Urs Thommen haben bis vor vier Jahren als 13. Generation im Bären gewirtet. Foto: Raphael Moser

niorchefin an eine besondere Geste in früherer Zeit: «Meine Grossmutter hat die Gäste bei der Verabschiedung manchmal bis zum Auto begleitet.» Das kann man sich heute so wenig vorstellen wie die Praxis, dass Gäste mit ihrem Titel angesprochen werden – «Herr Doktor oder Herr Oberst sagt man schon seit etlichen Jahren nicht mehr». Im Mai 1945, als General Henri Guisan drei Tage nach Kriegsende im Bären tafelte, wird dies sicher noch der Fall gewesen sein.

## Die Treue der Gäste

Eines sei über all die Jahre erhalten geblieben: die Treue der Gäste. Jüngst habe sich dies während der Corona-bedingten Schliessung des Landgasthofs gezeigt. «Viele Leute solidarisierten sich mit uns und begehrten unseren Take-away-Service», sagt Urs Thommen. An Ostern und am Muttertag seien jeweils nicht weniger als 80 Menüs über die Gasse verkauft worden. Die Treue erkenne man aber auch daran, dass immer wieder junge Erwachsene mit ihrer Begleitung in den Bären kämen, «deren Tauf-, Konfirmations- und Matur- oder Lehrabschlussessen schon hier waren».

«Apropos Essen: «Früher kochten wir jede Woche einmal Berner Platte und am Sonntag Kalbsbraten und Poulet», erzählt der frühere Chefkoch und Patron mit dem nach wie vor unverkennbaren Baselbieter Dialekt. Das habe sich komplett geändert: «Die

Gäste wollen nicht mehr so viel essen – und auch weniger Schweinefleisch.» Gefragt sei heute eine leichte Küche mit drei bis vier Gängen, die gut aufeinander abgestimmt seien. Kein Wunder also, hängen die polierten kupfernen Pfännchen, in denen früher die Saucen am Tisch serviert wurden, nur noch zur Dekoration in der Küche.

## Allergien und Intoleranzen

Höchst selten sei früher ein Vegemü bestellt worden, «heute ist dies Standard». Von vegan habe bis vor wenigen Jahren noch überhaupt niemand gesprochen. Die Ansprüche der Gäste forder-

ten in zunehmendem Mass auch die Köche. Dies auch darum, weil früher Allergien und Intoleranzen viel seltener vorgekommen seien. Und: «Die Leute wollen heute wissen, woher die Produkte kommen.»

## Forelle aus dem Dorfbach

Frische Bachforellen stehen nach wie vor hoch im Kurs. Noch immer werden sie von der Forellenzucht der Familie Hostettler in Krälligen geliefert. Bis zu ihrer Zubereitung verweilen die lebenden Fische im Vivier im Bärenkeller. Früher kamen die Forellen nach der Lieferung vor dem Bärenhof in die Fischkästen im

Dorfbach. «Wenn eine Forelle bestellt wurde, musste sie der Lehrling auf der anderen Strassenseite holen», erinnert sich Urs Thommen. Wenn der Gastroführer «Gault Millau» den Bären als einen der schönsten Landgasthöfe der Schweiz bezeichnet, dann ist das nicht übertrieben. Die vielen Stuben und Säle laden zum Essen. Aber auch wenn die Wirtfamilie Thommen eine gepflegte und, wie die Testesser schreiben, «französisch inspirierte Küche» bietet, sind nicht nur Feinschmecker in gutem Tuch willkommen. «Unser Brotkorb ist die Gaststube. Hier kann selbstverständlich auch im Übergang-

wändli zu Mittag gegessen werden», macht Urs Thommen klar.

## Ein Tisch für die Jasser

Und natürlich wird in der Gaststube des Bären auch gejasst. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Weil jedoch etliche Gäste nicht stets in einer der Stuben, sondern vorne in der Beiz, wo auch einmal ein Jass geklopft wird, essen wollten, «begannen wir auch hier die Tische zu decken. Für die Jasser liessen wir aber stets einen Tisch frei.» Da konnte es dann auch mal vorkommen, dass sich der leicht salzige Geschmack einer kubanischen Zigarre mit den Düften der Speisen mischte. Seit der Einführung des Rauchverbots im Jahr 2010 ist dies zum Glück Geschichte. Zu guter Letzt: Wenn die Schweizer Gastkritiker von einem «bezaubernden Garten» sprechen, darf dieser nicht vergessen gehen. Denn auch hier kam es zu einer Veränderung. «Kein Mensch wollte früher im Garten essen, höchstens ein Dessert geniessen oder ein Bier trinken», erinnert sich Urs Thommen und ergänzt: «Heute ist das ganz anders: Viele Gäste wollen ihr Menü im Schatten der Platanen im Freien essen und sich an unserem Garten erfreuen.»

**«Früher kochten wir jede Woche einmal Berner Platte und am Sonntag Kalbsbraten und Poulet.»**

Urs Thommen



Im Kyburger Urbar von 1261 wird der Utzenstorfer Gasthof erstmals urkundlich erwähnt. Foto: Daniel Fuchs

«Die Zeiten ändern sich», sagt man leichtthin – und staunt im Rückblick, was alles anders geworden ist. In einer Serie lassen wir ältere Menschen über ihre Berufserfahrungen von einst berichten.