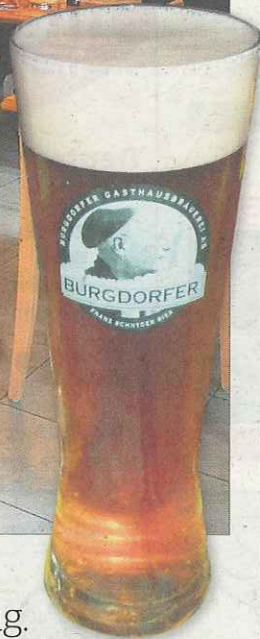




Hier gibts Bier
Blick ins
Schützenhaus
in Burgdorf.

Tagesmenü
Menü I
Schweins Piccata
Tomatenspaghetti
Broccoli 15.50
Menü II
Ginsedi mit
Steinpilz Füllung
an Rahmsauce 14.50

Gut gebraut - gut gegessen



Restaurant Schützenhaus

Wynigenstrasse 13
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 82 00

Vorspeisen: Herbstsalat an Preiselbeer-Vinaigrette, 12.50 Fr. und lauwarmer Pilzsalat, serviert im Brüsseler Stern, 14.50 Fr.

Hauptgang: Grosses Bierbrauerbrett 26.50 Fr. und Schützenhauspfanne 32.50 Fr.

Bier: Drei Stangen Franz Schnyder à 4.30 Fr. sowie je eine Stange helles Burgdorfer 4.10 Fr. und Aemme 4.30 Fr.

Espresso: 3.80 Fr.

Wir haben bezahlt: 111.10 Fr.

- Essen:** [Icons of plates and glasses]
- Ambiente:** [Icons of eyes]
- Service:** [Icons of light bulbs]
- Gäste:** [Icons of people]

Besonders schön sind die sichtbaren, mit Kupfer ummantelten Maisch- und Würzpfanne und der Läuterbottich. Die Saisonspezialität «Franz Schnyder» wird noch bis im Frühjahr 2011 angeboten.

GASTRO Im Schützenhaus kommen Bierliebhaber und Goethe-Fans zum Zug.

peter.pflugshaupt
@ringier.ch

Burgdorf kommt herauf, gewiss dort findet ihr die schönsten Mädchen und das beste Bier.» Davon war schon Johann Wolfgang von Goethe überzeugt. Die Textpassage stammt aus «Faust». Ob es sich bei «Burgdorf» um das Städtchen am Tor zum Emmental oder um «Burgdorf» in Niedersachsen handelt, ist unklar. Fakt ist: Goethe reiste durch die Region Bern. Und er hätte – würde er noch leben – Freude an den mit viel Liebe gebrauten Gerstensäften aus dem Hause Burgdorfer Bier.

Die Brauer präsentieren jeden Herbst eine Saisonspezialität. In diesem Jahr wird mit der Braukunst «Franz Schnyder» geehrt. Der Burgdorfer Film-Regisseur («Gilberte de Courgenay» oder «Die sechs Kumberbuben») wäre heuer 100 Jahre alt geworden.

Das Bier wird mit vier verschiedenen Malzen, dar-

unter ein seltener Abbey-Malz, und diversen Hopfen-sorten gebraut. Braumeister Joachim Kilian ist überzeugt, **dass ein Bier vor hundert Jahren ungefähr so geschmeckt haben könnte.** Unser Verdikt: Hervorragend!

Bier auf leeren Magen ist aber nur bedingt bekömmlich. Zum Glück befindet sich im selben denkmalgeschützten Komplex wie die Brauerei auch das Restaurant Schützenhaus. Schon die Auswahl an Herbstsalaten stellt uns aber vor Probleme. Wofür sich bloss entscheiden? Der Herbstsalat an Preiselbeer-Vinaigrette und der lauwarmer Pilzsalat, serviert im Brüsseler Stern, machen schliesslich das Rennen.

Auch beim Hauptgang stehen wir vor der Qual der Wahl. Wir entscheiden uns erst für das Bierbrauerbrett mit rohem Speck, Dauer-

wurst, Salsiz, Hobelkäse und Tête de Moine. Qualitativ und quantitativ macht das Brauerbrett seinem Namen alle Ehre – wir sind eigentlich schon satt.

Trotzdem packen wir noch eine Schützenhauspfanne obendrauf. Schweinsfiletmedaillons an einer Calvadosauce, Nudeln und Gemüse. Das deftige Gericht aus der Gusspfanne wärmt Magen und Herz.

Auf den Nachtisch müssen wir aus Platzmangel leider verzichten. **Doch ein weiterer Ausflug ins schöne Burgdorf ist geplant, die Desertkarte allein ist es wert.** Und ob, wie eingangs von Goethe versprochen, die schönsten Mädchen wirklich aus Burgdorf kommen, wissen wir auch noch nicht. Schützenhaus-Kellnerin Johanna ist jedenfalls ein Hinweis, dass es stimmen könnte. ●

Goethe: «Das beste Bier gibt es in Burgdorf.»

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinaka-demiker Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

Aus der Region

SYMPATHISCH Weine aus autochthonen Sorten (siehe unten) stehen bei den meisten Weinliebhabern hoch im Kurs. Schliesslich stehen sie unverwechselbar für eine bestimmte Region. Aus der Toskana stammt die rote Traube Fogliatonda, die bis anfangs der 90er völlig vernachlässigt wurde. Zu Unrecht: Aus ihr lassen sich reiche Rotweine erzeugen. Mit der klassischen Chianti-Sorte Sangiovese zusammenbringen sie diesen Charakterwein hervor. Mit seinen Aromen von schwarzen Beeren passt er bestens zu grilliertem Fleisch.

Uno Di Noi, Le Fonti, Toscana IGT 2008, 21.50 Franken, erhältlich bei www.archetti.ch



Poggibonsi liegt in der Provinz Siena, Toskana.

GUT ZU WISSEN

Autochthone Sorten

Autochthone nennt man Traubensorten, die in einer Region einheimisch sind. Das Wort stammt aus dem Griechischen, zusammengesetzt aus «autós» (selbst) und «chthon» (Erde). In der Schweiz ist dies zum Beispiel der Cornalin, der im Wallis und im Waadtland angebaut wird.