

Tafeln wie einst bei Anne Bäbi Jowäger: In Trubschachen, im ältesten Berner «Bären», wird «Ziberlihoger-Lisi-Filet» aufgetischt.

Mit Gotthelf ins «Schlemmental»

Vor 150 Jahren starb Jeremias Gotthelf. Bis im Oktober erinnern Dutzende von Veranstaltungen an den Schriftsteller. So bieten Gastrobetriebe im Emmental Gotthelf-Gerichte an – vom «Ziberlihoger-Lisi-Filet» bis zum «Dorngrüt-Zimis».

VON USCH VOLLENWYDER

In Trubschachen, zwischen Langnau und Wiggen, steht der älteste «Bären» des Kantons Bern. Bereits im Jahr 1356 wurde er erstmals urkundlich erwähnt. Über seiner Fassade wölbt sich die «Rüнди», sie ist mit Ornamenten, Blumen, Trachtenfiguren und Wappen bemalt. In der Mitte über der zweiten Fensterreihe steht auf einem Vorbau die Skulptur eines mächtigen Bären.

«Gasthof zum Bären», steht in verzierten, alten Buchstaben auf dem Wirtshausschild über der schweren Eingangstür. Die Stufen der Sandsteintreppe sind von den Gästen über die Jahrzehnte und Jahrhunderte ausgetreten worden.

Am Stammtisch in der Gaststube wird bei einem Bier heftig diskutiert. Über die bauchfreie Mode auch im Winter, die neu angeschaffte Motorsäge, über das Bergheimet im Trueb, von dessen Bewirtschaftung nicht mehr eine ganze Familie



Währschafte Kost: Urs Mäder und sein Team halten Küchentradiation in Ehren.

leben kann. Doch wer in der Abgeschiedenheit aufgewachsen sei und immer so gewohnt habe, könne sich nicht mehr an ein Leben im Dorf gewöhnen, sind sich die Stammtischfreunde einig. Schliesslich steht einer auf: Er gehe heim, das «Müeti» habe gekocht.

Gluschtigs aus Gotthelfs Küche

Derweil finden sich in der Gaststube Handwerker und Ausflügler zum Mittagessen ein. In der grossen Küche steht Urs Mäder. Der gebürtige Seeländer und heutige Inhaber und Wirt des traditionsreichen Emmentaler Landgasthofs hat alle Hände voll zu tun: Er schneidet Fleisch für den Berner Teller, schöpft Kartoffeln, schlägt zwei Spiegeleier direkt

auf die grosse Herdplatte auf und dreht eine Röstli gekonnt in der Bratpfanne. Seine Frau Fränzi Mäder nimmt in der Gaststube die Bestellungen entgegen und serviert die Teller.

Danach nimmt sich Urs Mäder Zeit, um das «Ziberlihoger-Lisi-Filet» zuzubereiten: Kaum abgetropfte Nudeln wendet er im «Lisi-Anke». Diese schaumig gerührte Butter hat er zuvor mit gedämpften Zwiebeln und Knoblauch, mit Peterli, Estragonblättern, Salz und Senfpulver gewürzt, ein wenig Zitronensaft und Weisswein beigefügt und mageren, fein geschnittenen Schinken darunter gezogen. Drei in Mehl und Ei gewendete, rosa gebratene zarte Filetstücke richtet er auf den Nudeln an und garniert den Teller mit einem Minze- und einem Dillzweiglein. Dazu serviert er eine «gattli Rahmsauce» und empfiehlt einen leichten Weiss- oder Rotwein.

Das Rezept für diesen Schlemmerteller aus Gotthelfs Zeiten – es sei kein Arme-Leute-Gericht gewesen – entnahm Urs Mäder dem in der Zwischenzeit vergriffenen Buch «Rezepte aus dem Emmental» von Fritz Gfeller. Diese Rezeptsammlung, ergänzt mit Schilderungen und Bemerkungen zum Thema Essen und Trinken aus Gotthelfs Erzählungen, ist Urs Mäder kostbar. Schon als er noch im Berner Oberland wirtete, habe er jeweils Emmentaler Wochen durchgeführt und traditionelle Emmentaler Gerichte «zu Gestalten und Geschichten von Jeremias Gotthelf» aus diesem Kochbuch angeboten: «Dürlluft-Eisis Chäschügeli» zum Beispiel oder «Müetis Ankeläberli», «Hagu Hans' Gotlett» oder den «Wedelebock-Topf».

Viel Betrieb im Gedenkjahr

Dieses Jahr gedenkt das Emmental des 150. Todestags von Jeremias Gotthelf. «Auf dem Weg zum Original», heisst das Motto. Von April bis Oktober versucht eine Vielzahl von Veranstaltungen eine Annäherung ans Originalwerk von Albert Bitzios: Ausstellungen und Predigten, Theater und Filme, Vorträge, Lesungen und Tagungen, Ausflüge an die originalen Schauplätze, Märkte und Publikationen. Die Anlässe wollen eine Brücke schlagen von der damaligen zur heutigen Zeit: Die 13 Romane und 75 grösseren und kleineren Erzählungen des unbequemen Zeitgenossen Jeremias Gotthelf,

der als Pfarrer und Schriftsteller in Lützelflüh wirkte, enthalten bis heute eine aktuelle, zeitlose Botschaft.

«Kulinarisches auf Gotthelfs Wegen», heisst das Projekt von Gastro Emmental und «Ämmitaler Ruschtig», der Organisation für Emmentaler Originalprodukte, zum Gedenkjahr. In rund vierzig Betrieben der Region – vom Löwen in Affoltern bis zum Appenberg in Zäziwil – kann original nach Gotthelf gegessen werden. Die Rezepte der angebotenen Gerichte müssen in konkretem Zusammenhang mit dem Werk des Dichters stehen. So hat Urs Mäder neben dem «Ziberlihoger-Lisi-Filet» – benannt nach einer Figur aus «Anne Bäbi Jowäger» – zwei weitere Originalgerichte auf seiner Karte.

Das «Dorngrüt-Zimis» ist eine währschafte Röstli mit Geschnetzeltem und



Viel zu «briichten»: Am Stammtisch wird wie zu Gotthelfs Zeit die Welt verhandelt.

geht auf den Dorngrüthof in der Gemeinde Affoltern zurück, von dem in «Geld und Geist» die Rede ist.

Und der «Suure Blitzloch-Mocke» ist ein eingelegter Rinderbraten an Rotweinsauce. Als Beilage gibt es Spinatknöpfli und mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel. Das sei nun eher ein Gericht für die ärmeren Leute gewesen, erläutert Urs Mäder: Auch zäheres Fleisch habe sich noch einbeizen lassen, und unter die Knöpfli hätten schliesslich auch Brennesseln gezogen werden können.

Der Blitzlochhof wird im Roman «Uli der Pächter» erwähnt. Im dritten Kapitel dieses Buchs, überschrieben mit «Das Erntefest oder die Sichelten», schreibt Jeremias Gotthelf über die Bedeutung des Essens. Mahlzeiten seien im Leben wie die Sterne in einer mondlosen Nacht, hält er fest und fügt an: «Es ist traurig, wenn über einem Leben keine andern Sterne stehen als Mahlzeiten, aber es ist dumm, wenn man ihnen Wert, Bedeutsamkeit absprechen will.» ■

WEITERE INFORMATIONEN

► «Ziberlihoger-Lisi-Filet», «Suure Blitzloch-Mocke» und «Dorngrüt-Zimis» gibt es im Bären in Trubschachen BE: Urs Mäder, Gasthof zum Bären, Trubstrasse 1, 3555 Trubschachen, Telefon 034 495 51 08, Fax 034 495 62 23, Mail aeltester-baeren-trubschachen@bluewin.ch (Mittwoch ab 13.30 Uhr und Donnerstag Ruhetag.)

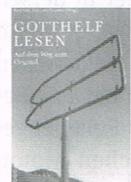
► Ein Faltblatt mit allen Betrieben, die originale Gotthelf-Rezepte anbieten, ist zu beziehen bei: Gastro Emmental, Standstrasse 8, 3022 Bern, Telefon 031 330 88 88, Fax 031 330 88 90, Mail k.gerster@gastrobern.ch

► Das detaillierte Programm mit allen Anlässen und Veranstaltungen im Gotthelf-Gedenkjahr ist bei der Geschäftsstelle von Pro Emmental erhältlich: Pro Emmental, Schlosstrasse 3, 3550 Langnau, Telefon 034 402 42 52, Fax 034 402 56 67, Mail info@emmental.ch, Internet www.emmental.ch. Im Internet kann das Programm unter www.emmental.com/gotthelf heruntergeladen werden.

► Ebenfalls erhältlich ist das Programm bei der Kulturmühle in Lützelflüh. Dort wird für 20 Franken zudem ein Wanderkalender mit zwölf Vorschlägen zu Gotthelfstätten angeboten: Kulturmühle, Fritz von Gunten, 3432 Lützelflüh, Telefon 034 461 36 23, Mail info@fritzvongunten.ch



► Das Taschenbuch «Auf dem Weg zum Original» enthält für jeden Tag des Jahres ein Gotthelf-Wort. Es ist im h.e.p. Verlag AG erschienen und kostet CHF 19.50.



► Im Buch «Gotthelf lesen» versuchen zwölf zeitgenössische Autorinnen und Autoren und der Fotograf Hansueli Trachsel eine Annäherung an

Gotthelfs Werk. Mit Blick auf die heutige Welt suchen sie einen neuen Zugang zu Gotthelf. Erschienen ist das Buch ebenfalls im h.e.p. Verlag AG. Es kostet CHF 29.–.

Die beiden Bücher können mit dem Talon auf Seite 68 bestellt werden.