

WO GIBT ES WAS?

Die Produkte sind teilweise nicht nur ab Hof, sondern auch bei Grossverteilern, im Detailhandel oder auf Märkten erhältlich. Infos: entsprechende Telefonnummern.

EMMENTALER UND ANDERE KÄSE

■ Käserei Mutten, Anton Wyss, 3534 Signau, Tel. 034 497 10 28
Emmentaler vom Weltmeister

■ Emmenspitz

Käserei Tiefenbach, 3555 Trubschachen, Tel. 034 495 54 43

■ www.emmenspitz.ch

■ Käserei Schangnau, 6197 Schangnau, Tel. 034 493 31 44,

■ www.kaeserei-schangnau.ch

Produkte aus Kuh-, Schaf- und Büffelmilch
Büffel-Besichtigungstour

BÄRNER BURECHORB

■ Ruth Joss, Längenbach, 3543 Emmenmatt, Tel. 034 402 22 16,

■ www.burechorb.ch

Schön gestaltete Geschenkkörbe mit traditionellen Spezialitäten verschiedener Bauersfrauen (Kräuteröl, Gewürzessig, eingelegtes Gemüse, Kräutersalz, Bretzeli, Tee, Konfitüre, selbst Gebackenes ...)

BEERENSPEZIALITÄTEN

■ Bracher Spezialitäten, Brunnen, 3465 Dürrenroth, Tel. 062 964 11 76,

■ www.bracher-spezialitaeten.ch

Weine, Schaumweine, Liköre, Konfitüren, Sirup, Randensalat

BIOKRÄUTER

■ Fam. Baumann, Hasensprung, 3536 Aeschau, Tel. 034 491 18 07
Tee- und Gewürzkräuter, Biogemüse, Weidefleisch

RAPSÖL

■ Christian Ruch, Lindenstr. 7, 4950 Huttwil, Tel. 062 962 85 18
Kaltgepresstes Biorapsöl

MEHL UND FLOCKEN

■ Mühle Kleeb, 3418 Rüegsbach, Tel. 034 461 14 11,
■ www.muehle-kleeb.ch
Mehl, Dinkelprodukte, Müesli- und Flockenmischungen, Vollwertprodukte

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

■ Ämmtaler Ruschtig, Bäregg, 3552 Bärau, Tel. 034 409 37 11,
■ www.aemmtaler-ruschtig.ch
Infos über Restaurants und Produzenten.
Emmentaler-Rezeptbuch (15 Fr.)

■ Pro Emmental, Tourismus
Schlossstrasse 3, 3550 Langnau, Tel. 034 402 42 52, ■ www.emmental.ch



HELLE GASTSTUBE:

Das Wirtepaar Marianne Kühni und Thomas Linder von der gastlichen «Bäregghöhe».

HERRLICHE AUSSICHT:

Auf der grosse Südterrasse unter schattigen Kastanien lässt es sich schön rasten.



«Schwarzer Spinne» die Rede. Und in Langnau gibts den ältesten «Bären», 1432 als «Wirt ze Langnouw» erstmals erwähnt.

Dagegen ist die hundert Jahre alte «Bäregghöhe» oberhalb Trubschachen fast ein Neubau. Als Sommerkurhaus konzipiert, als düstere Beiz «zhaub Zit» geschlossen, wurde sie vor fünf Jahren vom Wirtepaar Marianne Kühni und Thomas Linder aus dem Dornröschenschlaf geküsst. Eine helle, luftige Gaststätte, mit viel Liebe zum Detail und gebührend Respekt für die Jugendstilelemente renoviert. Mit einem Himmelsstübli mit gemaltem Wolkenhimmel und grandioser Aussicht auf Hügel und Täler.

ECHE EMMENTALER KÜCHE

Ebenso toll ist die geschmackvolle Küche mit den besten, natürlich verarbeiteten Produkten aus der Region. Von Anfang an dabei ist Jan Woide, ein ebenso bescheidener wie engagierter Küchenchef und Zauberer zwischen Natur und Herd. Stundenlang probiert er neue Rezepte aus, streift durch Wäl-

der und Felder auf der Suche nach Zutaten, sucht in alten Rezepten nach neuen Ideen. Es gibt nicht nur vegetarische Gerichte, obwohl sie typischer sind fürs Emmental als die berühmte Berner Platte. Grosszügig ist die Gastfreundschaft, günstig sind die Preise, und von der grossen Terrasse unter Kastanien hat man eine Aussicht, die jeden Tourismusprospekt in den Schatten stellt.

Noch vor fünfzig Jahren waren diese Hügel mit einem Schachbrett von Äckern überzogen, bedeckten die Wälder eine viel kleinere Fläche. Doch die Bauern haben heute weder Geld noch Arbeitskräfte, die Verwaldung zu verhindern. Sondern sie setzen auf Weiden, bei den tiefen Milchpreisen ein Teufelskreis. Heute ist im oberen Emmental das Durchschnittseinkommen das kleinste der Schweiz. Doch innovative Leute und neue Produkte beweisen es, und Emmentaler-Weltmeister Anton Wyss fasst es zusammen: «Es gibt immer einen Weg. Vielleicht keinen geraden, sondern einen gewundenen. Aber einen Weg gibt es.»