Zeitschrift: Burgdorfer Jahrbuch
Herausgeber: Verein Burgdorfer Jahrbuch
Band: 83 (2016)

Artikel: Der Bären Utzenstorf, ein Ort lebendiger Traditionen
Autor: Haldemann-Bürgi, Bettina
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1073648

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Bären Utzenstorf, ein Ort lebendiger Traditionen

Bettina Haldemann-Bürgi

Ästhetisch, kulinarisch und historisch hat der Bären Utzenstorf einiges zu bieten. Erwähnenswert ist seine Geschichte. Der Gasthof wurde nie verkauft, sondern immer an die nächste Generation vererbt. Die Räume und Kachelöfen aus dem Baujahr 1816 atmen eine gediegene Atmosphäre, und der Bären-Wirt steht selber am Herd und verwöhnt seine Gäste kulinarisch.

Wer einmal von der Spezialität des Hauses, dem Apfelkuchen, gekostet hat, wird immer wieder in den Bären Utzenstorf zurückkehren. Der blätterteigähnliche hauchdünne Boden vergeht einem auf der Zunge. Die Butter vermengt sich mit den süss-sauren Äpfeln zu einem unvergesslichen Geschmack.
Das Rezept des Kuchens ist über hundert Jahre alt. Am Morgen, wenn niemand in der Küche ist, bereitet die Chefin Margret Thommen-Hubler selber den Teig zu. Das Rezept, das sie von ihrer Mutter überliefert bekommen hat, hat sie bis heute für sich behalten.

Spätbarocker Bau
Die Liebe zu Traditionen spiegelt sich nicht nur im Apfelkuchen, sondern auch im guten Zustand des 200-jährigen Gebäudes. Vieles ist original erhalten geblieben. Sein heutiges Gesicht erhielt der Gasthof 1816. Man wählte nicht den klassischen, sondern den spätbarocken Stil, den Stil der «alten Herrlichkeit». Gefugte Ecklisenen betonen die Seiten des Hauses, Gurt und Dachgesimse aus Sandstein gliedern die Obergeschosse und ein geknicktes Walmdach deckt das Haus.
Wegen des hohen Grundwasserspiegels musste der Keller ebenerdig gebaut werden, sodass die Gaststuben im ersten und zweiten Obergeschoss

zu liegen kamen. Eine Freitreppe führt zu der mit Sandstein eingefassten Eingangstür.
Drinnen präsentieren sich die Räume in Originalzustand: die Gaststube, die Bärenstube, die Visitenstube in der Beletage, die Schlossstube, die Ratsstube im zweiten Stock, im Anbau der grosse Festsaal. Zwei Kachelöfen, bemalt von Johann Heinrich Egli, dem bedeutendsten Ofenmaler seiner Zeit, schmücken die Visiten- und die Schlosstube.

Starke Frauen
Dass vieles unverändert geblieben ist, hat mit der Geschichte des Hauses zu tun. Der Gasthof wurde im Laufe seiner langen Geschichte nie verkauft, sondern immer vererbt. Von 1570 bis 1922 haben zehn Generationen der Familie Läng gewirtet. Den Gasthof gibt es aber bereits viel länger. Seine Anfänge reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. 1261 ist das Gasthaus zum ersten Mal im Kyburger Urbar vermerkt.
Studiert man den Stammbaum der Wirtefamilie, merkt man, dass zwei starke Frauen die Geschichte des Bären geprägt haben. Zweimal drohte der Faden nämlich durch Todesfälle abzureissen, doch die Witwen sprangen ein und führten den Gasthof alleine weiter. Und nicht nur das: In ihre Ära fallen wichtige Bauvorhaben, die dem «Bären» sein heutiges Gesicht verleihen.

Der Neubau von 1816
Eine dieser massgebenden Frauen war Elisabeth Leng-Fischer. Sie stammte aus einer prominenten Familie und war die Mutter von Samuel Läng (siehe unten). Ihr Ehemann Jakob Leng verstarb im Jahr 1799, und die Witwe führte den Bären durch die wilde Zeit der Helvetik. 1816 liess sie den «Bären» umbauen. 1816 war das Jahr ohne Sommer, ausgelöst durch einen Vulkanausbruch im fernen Indonesien, der eine Klimakatastrophe in Europa bewirkte. Die Ernte fiel aus, was eine Hungersnot und eine Auswanderungswelle zur Folge hatte.
Der schmucke Bau des «Bären» verrät nichts von der Krise, doch der Kachelofen in der Schlossstube legt Zeugnis davon ab. Auf der Hauptkachel hat der Ofenmaler die exorbitanten Preise für Mehl, Bohnen, Äpfel und Erbsen festgehalten.

Kluge Familienpolitik
Die andere Frau, welche die Geschichte des Bären geprägt hat, war

Anna-Maria Läng-Hübscher. Ihr Ehemann Albert Samuel Läng (1849–1882) verstarb mit 33 Jahren und hinterliess nur einen einzigen Sohn (Albert Samuel, 1873–1887), der als 14-jähriger Schüler an einer Lungenentzündung starb. Mit dem Tod dieses Kindes erlosch die Linie der Familie Läng im Bären von Utzenstorf. Aber das Leben musste weitergehen. Anna Maria Läng-Hübscher pflegte regen Kontakt zu ihrer Schwester Elise Ingold-Hübscher und deren drei Kindern. Sie beteiligte sich an deren Ausbildungskosten, und nachdem die Nichte Martha Ingold Jakob Hubler, einen Sohn aus der «Krone» in Bätterkinden, geheiratet hatte, übergab ihnen Anna Maria Läng die Führung des «Bären» im Jahr 1922.

Ein Tanzsaal der Belle Epoque

Durch die Liberalisierung der Gesetze waren in der Zwischenzeit zwei weitere Wirtshäuser in Utzenstorf entstanden, die einen grossen Saal besassen. Anna Maria Läng-Hübscher liess deshalb um die vorletzte Jahrhundertwende auch einen Tanzsaal anbauen. Weil sie keine Stützsäulen wollte, die den Tanzenden im Wege standen, liess sie die Decke mit Stahlträgern an den Dachstock hängen. Die Wände und die Decke wurden mit feinen Stuckverzierungen und Blumenmalereien des Jugendstils versehen. Der Anbau wird heute von der Denkmalpflege gelobt. Er nehme Elemente des Hauptgebäudes auf und füge sich gut ein.

Die voluminöse Bärenscheune (für die Kutschen und Pferde der Gäste) und auch die Kegelbahn entstanden in ihrer Ära. Ebenfalls in diese Zeit fällt der Erwerb des Gartens, der ratenweise in ihren Besitz überging. Ein Stammgast zahlte seine Zeche, indem er der Bärenwirtin Jahr für Jahr einen Teil seiner Hostet abtrat. Zu guter Letzt gäbe es ohne Anna Maria Läng-Hübscher keinen Apfelkuchen. Das Rezept stammt von ihrer Schwester, die die Köstlichkeit im «Bären» nach alter Familientradition zu backen begann.

Samuel Läng

In der Visitenstube hängt das Porträt von Samuel Läng (1798–1874), gemalt um 1860 von F. Walthard. Samuel Läng war der Sohn von Jakob Leng und Elisabeth Leng-Fischer (siehe oben). Er wurde Oberst im Militär, Grossrat, Regierungsrat, Regierungsstatthalter in Sumiswald und eine markante Persönlichkeit in Utzenstorf. Im Sonderbundskrieg 1847 führte er unter General Dufour ein Berner Regiment bei Murten und Freiburg an. Er war es, der den Namen Leng in Läng änderte.

Grosse Köche

Mit Jakob Hubler (1887–1939) begann die Zeit der Köche im Bären Utzenstorf. Hubler kochte in den besten Häusern, vom Hotel Ritz in Paris über das Hotel Adlon in Berlin bis zum Winterpalast in Luxor. In Bern war er im Bellevue wie im Schweizerhof tätig. Sogar am Hof des Zaren in St. Petersburg stand er am Herd. Vom russischen Aufenthalt stammt das Rezept des Bärenchöpfli, ein Dessert, das bis heute auf der Karte steht.

Als Jakob 1939 mit 52 Jahren starb, führte Martha Hubler-Ingold (1883–1980) mit ihrer Schwester den «Bären» weiter. Während der Kriegsjahre wohnte viel Militär im Haus, was für die Frauen nicht immer einfach war.

Der schmucke Bau von 1816

Der legendäre Apfelkuchen

Die Visitenstube

Der Kachelofen in der Schlossstube

Porträt Samuel Läng in der Visitenstube

Die Hauptkachel hält die Lebensmittelpreise von 1817 fest

Die Kegelbahn und der Rosengarten

Vier Generationen

Sohn Hans (1924) absolvierte eine Kochlehre im Hotel Bellevue in Bern und besuchte anschliessend die Hotelfachschule in Lausanne. Dann kehrte er unverzüglich nach Hause zurück, heiratete 1950 Margreth Burkhalter (1924) aus Wynigen und führte mit ihr ab 1952 den «Bären». Beliebt waren unter anderem die Bälle am Bärzelistag und an der Fastnacht, an denen manch ein Paar zusammenfand.
1987 fand die Stabübergabe an Tochter Margret und ihren Mann Urs Thommen statt. Dieser machte in seinen Lehr- und Wanderjahren auch in Montreux Station, wo er mit Anton Mosimann zusammen arbeitete, dem späteren Koch des englischen Königshauses. Urs Thommen führte die legendäre Küche seiner Vorgänger weiter. Die Queen war zwar nie bei ihm zu Gast, dafür fand während der Jura-Unruhen ein Treffen der Berner Regierung mit dem Gesamtbundesrat im «Bären» statt. Unvergesslich bleibt die Hochzeit eines Militärpiloten, zu dessen Ehre seine Kameraden ein Flugmanöver über Utzenstorf absolvierten.

Ein Familienbetrieb
Seit ein paar Jahren rückt die Jungmannschaft nach, die 14. Generation in der Kette der Bärenwirte. Martin Thommen ist wie sein Vater ein leidenschaftlicher Koch. Wer seine Gerichte im Internet betrachtet, dem läuft das Wasser im Mund zusammen. Zusammen mit seiner Frau und den beiden Kindern weilt er seit 2007 im «Bären». Seit 2014 arbeitet auch der zweite Sohn, Philipp Thommen, im Betrieb mit. Er kümmert sich um die Gäste und die unternehmerische Führung des Hauses.
Doch die Eltern wissen, dass gut Ding Weile haben will und haben das Heft noch nicht aus der Hand gegeben. Auch Grossvater Hans Hubler redet ab und zu ein Wörtchen mit. Den Fassadenanstrich, der im Sommer 2015 am «Bären» angebracht worden ist, hat er veranlasst. So ist der «Bären» Utzenstorf bis heute ein Familienbetrieb geblieben. Und das Rezept des Apfelkuchens bleibt ein streng gehütetes Geheimnis.

Unter dem Motto «Vom Bäre i Löie» lud die Regionalgruppe Burgdorf-Emmental zum Besuch legendärer Gasthöfe ein. Eine der Besichtigungen führte in den Bären Utzenstorf.

Quellen: «Gasthof Bären zu Gotthelfs Zeiten», Vortrag von Barbara Kummer; «14 Generationen im Bären Utzenstorf», Handout von Urs Thommen; Bauinventar des Kantons Bern; mündliche Ausführungen von Isabella Meili-Rigert, Denkmalpflege, und Urs Thommen, Wirt.