

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 289 (2016)

Artikel: Gasthof "zum Kreuz", Sumiswald
Autor: Sigrist, Dieter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-656018>

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: 02.10.2025

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

Gasthof «zum Kreuz», Sumiswald



Frontansicht (Foto: Peter Kohler, Wasen)

Die Gasthöfe im Emmental geniessen gemein- hin einen guten Ruf, und zahlreiche Ausflügler oder Touristen reisen wohl nicht zuletzt ihret- wegen in die Region. Das «Kreuz» in Sumis- wald veranschaulicht in geradezu vorzüglicher Weise die Vorstellung, die man sich von einem währschaftern Emmentaler Landgasthof macht.

Eine Wirtschaft mit der Aussicht auf ein feines Essen aufzusuchen, ist allemal eine Freude. Gesteigert wird diese ohne Zweifel, wenn man

als Gast ein so schönes Haus wie das «Kreuz» betreten darf. So schreibt der Langnauer Autor Eugen Egli in einem Artikel zum Thema «Essen im Emmental» in unserem Fall denn auch ganz treffend: «Wer vor der Fassade des Gasthofs zum Kreuz in Sumiswald steht, der kann sich der magischen Anziehungskraft und dem Charme dieses schönen und gepflegten Hauses nur mit Mühe entziehen. Man muss es einfach betreten, dieses behäbige und gemütlich wirkende Gasthaus...»



Käsefuhr, 1910 (Staatsarchiv Bern, FN Griebel G8)

Der äussere Anblick

Naturgemäss in eher etwas trocken-sachlicher Manier wird das Haus an der Marktgasse im Bauinventar der Gemeinde Sumiswald beschrieben. Dort liest man: «Markanter Ständerbau unter geknicktem Halbwalmdach mit Ründi zur Strasse und ehemaligem Ökonomie-teil unter Querfirst. (...) Der Bau prägt durch seine Länge stark den Strassenraum im alten Ortskern.»

Ja, das «Kreuz» ist ohne Zweifel ein imposanter, auffälliger Bau, und seine Front wird zur Freude der Gäste und Passanten sowohl zur Sommer- wie zur Winterszeit stets aufwendig und geschmackvoll dekoriert.

Beim genaueren Betrachten der wettergegerbten Holzfassade fällt ein aus Sandstein gemauerter Teil im Erdgeschoss auf. Ein solcher feuerfester Tresorraum war früher Vorschrift und stand den durchreisenden Gästen für die sichere Aufbewahrung ihrer Wertsachen zur Verfügung.

In seinem Kern ist das «Kreuz» ein Bau aus dem Jahr 1664; Umbauten erfolgten im Jahr 1743 sowie in den ersten Jahrzehnten des 19. Jh. Die Zahl 1743 steht auch auf dem prächtigen und kunstvoll gestalteten Wirtshauschild, das zu den schönsten im Emmental gezählt werden darf.

Das Schild verrät uns mit dem Schriftzug «Ullrich Hirschbrunner» auch den Namen des damaligen Besitzers. Bei ihm handelte es sich allerdings nicht um den ersten «Kreuz»-Wirt, denn ein im Berner Staatsarchiv aufbewahrtes Verzeichnis der «Wirtshäuser und Pintenschenken» aus dem Jahr 1688 verzeichnet für Sumiswald bereits zwei Wirte. Da der «Bären» damals mit Sicherheit bereits existierte, dürfte die zweite Wirtschaft diejenige «Zum Kreuz» gewesen sein. Es ist ohne Weiteres auch möglich, dass sogar schon ab 1664 im neubauten Haus gewirtet wurde. Schliesslich war der Personen- und Warenverkehr zu jenem Zeitpunkt schon spürbar im Zunehmen begriffen, und die Einführung des Postverkehrs im 17. Jh. brachte dem Gastgewerbe auf dem Land neue Impulse. Sumiswald lag an der Postkutschen-Strecke Bern–Luzern und war als Etappenort von Bedeutung. Man darf also davon ausgehen, dass in Sumiswald neben dem «Bären» durchaus ein zweiter Wirt sein Auskommen finden konnte. Ob das «Kreuz» in seinen frühesten Zeiten als



Wirtshauschild (Foto: Dieter Sigrist, Sumiswald)

Taverne (mit Beherbergungsrecht) oder als einfache Pinte (nur Ausschank) betrieben wurde, bleibe aber dahingestellt.

Nach dem Betreten

des «Kreuz» stellt der Gast bald einmal fest, dass das eingangs so gelobte Äussere des Hauses nicht bloss Kulisse ist. Die vier Gaststuben und Stübli, das Musiksäli und der prächtige Gotthelfsaal blieben nämlich so weit wie möglich im Originalzustand belassen. Nur das Nötigste wurde im Laufe der Zeit angepasst oder verändert. So fühlen sich die Gäste während ihres Aufenthalts im «Kreuz» denn auch auf wohltuende Art ein wenig in vergangene Zeiten zurückversetzt.

Etwas ganz Besonderes ist der Gotthelfsaal, der rund 200 Gästen Platz bietet. Dieser prächtige hölzerne Saal ist im Emmental der älteste seiner Art. Er verfügt über eine Galerie, die sich früher übrigens mit Klapppläden zur Heubühne hin vergrössern liess.

Gerade dieser Saal hat in der Mitte des letzten Jahrhunderts dem «Kreuz» zu einiger Bekanntheit verholfen, die bis heute anhält: Einer der ganz Grossen des unabhängigen Schweizer

Filmschaffens, der gebürtige Emmentaler Regisseur Franz Schnyder, drehte in den 1950er-Jahren nämlich einzelne Szenen seiner Filme «Uli der Knecht» (1954), «Uli der Pächter» (1955) und «Käserei in der Vehfreude» (1958) im und vor dem «Kreuz».

Das wird etwas ganz Besonderes gewesen sein, als das damals doch noch eher beschauliche Dorfleben von einem etwa 70-köpfigen Filmross durcheinandergewirbelt wurde! Diese Leute mussten ja untergebracht und gepflegt werden, zusätzliche Einrichtungen waren vonnöten, Statisten wurden gesucht. Da das «Kreuz» zu jener Zeit nur über wenige Gästezimmer verfügte, wohnten die meisten Leute der Filmcrew – unter ihnen auch Liselotte Pulver – im nahen «Bären». Noch heute sind Schnyders Dreharbeiten im «Kreuz» hie und da Gesprächsthema – vor allem dann natürlich, wenn im Fernsehen wieder einmal einer der Gotthelf-Filme zu sehen war.

Die Gastgeber

Seit nunmehr 22 Jahren wird der «Gasthof zum Kreuz» von Yvonne und Arthur Nyffeler-Eisenhut geführt. Das Ehepaar konnte das Haus



Regisseur Franz Schnyder bei den Dreharbeiten im «Kreuz» (SRF)



Das Wirteehepaar Yvonne und Arthur Nyffeler-Eisenhut (Foto: Dieter Sigrist)

vor 20 Jahren von Coop Bern erwerben. Die Genossenschaft ihrerseits hatte das «Kreuz» 1976 gekauft und dessen Ökonomieteil für ihre Bedürfnisse umgebaut. Wer schon etwas länger in Sumiswald lebt, erinnert sich daran, dass das «Konsum» darauf für fast zwei Jahrzehnte an der Marktgasse zu finden war.

Nun aber genug der Vergangenheit, schliesslich handelt es sich beim Sumiswalder «Kreuz» nicht um ein Museum.

Nyffelers führen ihren Betrieb mit grossem Engagement, sind mit Leib und Seele Gastgeberin und Gastgeber. Das Ehepaar fühlt sich im wahrsten Sinn «daheim» in seinem so geschichtsträchtigen Gasthof. Das grösste Anliegen ist den beiden, dass man sich bei ihnen rundum wohl fühlt und vielleicht sogar über die Dauer des Aufenthalts hinaus etwas von der Wärme und der Ausstrahlung des Hauses nachwirkt.

Am Herd fühlt sich Arthur Nyffeler einer traditionellen, gutbürgerlichen Küche verpflichtet. Die frischen Zutaten sollen dabei möglichst aus der Region kommen und so weit wie möglich der jeweiligen Saison entsprechen. Klar ist auch, dass man sich in einer Emmentaler Küche bei der Portionierung weniger die «Nouvelle Cuisine» zum Vorbild nimmt und zudem mit Butter und Rahm alles andere als geizig hantiert...

In der «Kreuz»-Küche orientiert sich das Team zwischendurch gerne an den Vorgaben des bekannten Kochbuchautors Fritz Gfeller: Dann kommen beispielsweise ein «Hagu-Hans-Gotlet» oder ein «Ziberlihoger-Lisi-Filet» auf den Tisch. Aber allein mit originellen Namen auf der Speisekarte wäre natürlich kein Staat zu machen; dass die Gäste für einen Berner Teller, «Suure Mocke» oder geschnetzelte Leberli einen nicht selten weiten Weg nach Sumiswald auf sich nehmen, ist der Qualität der Küche und nicht dem Einfallsreichtum beim Benennen der Gerichte zuzuschreiben.

Nyffelers können sich bei ihrer Arbeit auf ein Team von vierzehn fest angestellten Personen verlassen, die vier Lernenden eingeschlossen. Wenn aber Hochbetrieb herrscht, sind über zwanzig Personen für das Wohl der

Gäste besorgt: bei Festen und Feiern etwa, oder wenn jährlich wiederkehrende Anlässe wie die «Jazz-Matinee» oder das «Wildbuffet» auf dem Programm stehen.

Und wenn im Juni in Sumiswald der inzwischen traditionelle «Gotthelf-Märit» stattfindet und die Besucherschar in eine Zeit zurückversetzt wird, in der das traditionelle Handwerk, urchige Musikanten und «Wöschwyber» die Szenerie der Märkte bestimmten – dann wird der Gasthof «zum Kreuz» als echter Zeuge der Vergangenheit halt doch ein wenig zum Museum und zum selbstverständlichen Zentrum des bunten Treibens an der Marktgasse!

Bevor das «Kreuz» 1976 von Coop Bern erworben wurde, war es im Besitz der Familie Hirsbrunner. Elisabeth Gygax-Hirsbrunner (1928), die Tochter der damaligen Wirtsleute, erinnert sich:*

«Die 1930er-Jahre waren eine schwierige Zeit mit viel Arbeitslosigkeit. Ich erinnere mich an die vielen Handwerksburschen, die abwechslungsweise im «Kreuz» und im «Bären» verköstigt wurden. Es waren meistens sehr gute und flotte Handwerker. Von der Gemeinde erhielten sie eine Karte, die zum Bezug eines Nachtessens, einer Übernachtung und eines Zmorge berechtigte. Zum Znacht gab es Rösti und Milchkaffee, zum Zmorge dasselbe. 1935 waren es 35 Tappelbrüder, wie wir sie nannten. Da wir nicht so viele Betten zur Verfügung hatten, wurden sie kurzerhand im Säli auf Stroh gebettet.

Auch die Kriegsjahre waren eine harte Zeit mit sehr viel Arbeit. Neben dem Gasthof hatten wir ja noch den Bauernbetrieb mit Kühen, Pferden, Gusti, Schweinen und Hühnern. Aber auch mein Vater und der Melker mussten Dienst leisten.

1942 kamen die Polen. Ich sehe sie noch vor mir, wie sie müde und verdreckt mit Ross und Wagen in Sumiswald einzogen. Wir hatten dann während neun Monaten 180 Polen im Saal.»