König «Mättu» und der Löwen

Schwingerkönig Matthias «Mättu» Sempach im stattlichen Gasthof Löwen in Kernenried. Als Markenbotschafter von Emmentaler Switzerland repräsentiert Matthias Sempach alles, was auch den Emmentaler AOP charakterisiert: Kraft, Originalität, Authentizität, Bodenhaftung, Regionalität und Natürlichkeit!

Die «Bösen» in der helvetischen Schwinger-Szene sind derzeit die Berner. Schliesslich stammt auch der amtierende Schwingerkönig Matthias Sempach vom Bernischen Kantonalen Schwingerverband und vom Schwingklub Kirchberg. Seit 2007 trainiert «Mättu» und seine Schwingerkameraden auf dem Openair-Schwingplatz neben dem Gasthof Löwen von Kernenried: König «Mättu» und der Löwen Kernenried — das ist eine ganz besondere Geschichte!

Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: Rolf Neeser

Der Gasthof «Löwen» in Kernenried ist von einer einzigartigen kulturhistorischen Relevanz: Die Anfänge des Dorfes Kernenried, das zwischen den bernischen Ortschaften Kirchberg und Fraubrunnen liegt, gehen ins tiefste Mittelalter zurück, als die Kyburger 1318 die Burg der edlen Herren von Kernenried eroberten. Und mittendrin in Kernenried stand und steht noch heute das stattliche Haus des Gasthofs Löwen, dessen Existenz erstmals im Jahre 1500 urkundlich dokumentiert wurde. Bis 1804 hiess das Wirtshaus allerdings noch «Zum Wildenmann».

135jährige Familientradition

Der heutige Gasthof wurde 1820 als «Löwen» neu gebaut. Bis 1960 wurde hier vor allem auch Landwirtschaft betrieben. Seit 1879 befindet sich der Gasthof Löwen in Familienbesitz, und es waren in diesen 135 Jahren stets die Frauen, über welche der «Löwen» von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Seit 1979 führen Therese und Gody Schranz-Schär das kulturhistorisch einzigartige Gasthaus von Kernenried in vierter Familien-Generation. Sie tun es mit viel Herzlichkeit und Herzblut. Und mit Küchenchef Christoph Schranz steht auch die fünfte Familien-Generation bereit, die Familientradition im «Löwen» zu Kernenried in die Zukunft zu führen.

Im «Löwen» brummt's (und brüllt's)

Der Gasthof Löwen von Kernenried ist auch in unternehmerischer Hinsicht eine Ausnahme-Erscheinung. Denn: Anders als viele ländliche Restaurationsbetriebe «brummt» der «Löwen» Tag für Tag.

Gastgeber und Wirt Gody Schranz zu GOURMET: «Wir erfüllen hier die Funktion einer traditionellen Dorfwirtschaft. Von morgens bis abends kehren bei uns die Einheimischen aus der Umgebung ein. Die Dorfvereine, die Bauern oder auch die Hornusser-Gesellschaft gehen hier ein und aus. Und selbst die Gemeindeversammlungen von Kernenried finden jeweils in unserem grossen Saal statt.

Impressionen vom kulturhistorisch relevanten Gasthof Löwen in Kernenried: Gaststube und Sempach-Stube.

135jährige Familientradition: Therese und Gody Schranz-Schär und Küchenchef Christoph Schranz repräsentieren die vierte und fünfte Familien-Generation.

Ueber Mittag verpflegen sich bei uns vor allem Handwerker, Arbeiter und Mitarbeitende aus der nahen Shopping-Meile von Lyssach. Aber auch Gäste aus Wirtschaft und Gewerbe von Burgdorf, Kirchberg, Koppigen, Frauenbrunnen frequentieren den 'Löwen'. Wir sind mittags sozusagen täglich 'ausgebucht', und auch abends herrscht bei uns pulsierendes Leben.»
Ueber Mittag stehen preiswerte Menus zur Auswahl, die sehr speditiv serviert werden. Zudem gibt es ein breit abgestütztes gutbürgerliches A la Carte-Angebot – grosszügig in der Portionierung, knapp kalkuliert in der Preisgestaltung. Die Herzblut-Gastgeber Therese und Gody Schranz-Schär wissen also sehr genau, wie man in der Gastronomie auf dem Lande auch heute noch zum nachhaltigen Erfolg kommt.

Vielseitiger Gasthof Löwen

Die gemütliche Gaststube im stattlichen Hause verfügt über 40 Sitzplätze, die Löwen- und die Sempach-Stube bieten Platz für je 20 Gäste. Dazu kommt der grosse Saal für 40 bis 60 Personen, die Gartenterrasse mit 20 bis 30 Sitzplätzen und der stimmige Gewölbekeller für Aperos für bis zu 40 Personen.

Aufschwung mit den Schwingern

Das Platzangebot wird ergänzt durch einen grosszügigen Parkplatz, einen grosszügigen Kinderspielplatz – und vor allem durch einen grosszügigen Schwingplatz! Und damit hat es seine ganz besondere Bewandtnis. Denn nach einem besonders erfolgreichen Schwingfest in der Region entschlossen sich Therese und Gody Schranz-Schär, dem Schwingklub Kirchberg einen grossen Outdoor-Schwing- und Trainingsplatz neben dem Gasthof Löwen zur Verfügung zu stellen. Das war im Jahre 2007. Schon damals galten die Kirchberger als die besonders «Bösen» in der helvetischen Schwinger-Szene. Klingende Namen wie Schwingerkönig Adrian Käser, aber auch Christian Oesch, Niklaus und Peter Gasser oder Hans und Ulrich Stucki stammen aus dem Schwingklub Kirchberg.

«Mättu's» Stammbeiz

Vor allem aber: Der «Löwen» ist die Stammbeiz des amtierenden Schwingerkönigs Matthias Sempach! Seit 2007 trainiert Matthias Sempach auf dem

Das «Königs Cordon Bleu» ist die Spezialität des Hauses: Das 600 bis 700 Gramm schwere Fleischgericht wird u.a. mit 80 bis 100 Gramm Emmentaler AOP zubereitet.

Schwingplatz neben dem Gasthof Löwen von Kernenried. Er ist hier sozusagen zu Hause und pflegt ein schon fast familiäres Verhältnis zum Gastgeber-Paar. Als er in den Jahren 2012 und 2013 zum «Schwinger des Jahres» und obendrein am Eidgenössichen Schwingfest 2013 in Burgdorf erst noch Schwingerkönig wurde, war es für den heute 29jährigen gelernten Metzger und Landwirt Ehrensache, dem Wunsch von Gody Schranz nach der Einrichtung einer «Sempach-Stube» im Gasthof Löwen in Kernenried zu entsprechen. Heute zieren zahlreiche Bilder und Erinnerungen vom Eidgenössischen Schwingfest 2013 in Burgdorf die gediegene «Sempach-Stube».
Seither ist der «Löwen» zu Kernenried in der gesamten schweizerischen Schwinger-Szene ein Begriff. Der Gasthof Löwen hat sich zu einer veritablen «Schwinger-Beiz» entwickelt, was das Gastgeber-Paar besonders freut und was dazu beigetragen hat, dass der «Löwen» in Kernenried «brummt» und «brummt» und «brummt»!

Authentische Gastronomie aus dem Emmental

Das ist allerdings nicht zuletzt auch der authentischen, gutbürgerlichen Küche zu verdanken, die sich von den Produkten aus der Region bzw. aus dem Emmental inspirieren lässt. Tatsächlich fühlen sich die Kernenrieder voll und ganz dem Emmental zugehörig, auch wenn Kernenried wegen der Verkehrsstränge von SBB und Autobahn A1 so etwas wie eine «Exklave» des Emmentals bildet.

Das «Königs Cordon Bleu» – und andere «Käsereien»

Gastgeber Gody Schranz zu GOURMET: «Wir pflegen eine gutbürgerliche Küche ebenso wie die bekannten populären kulinarischen 'Klassiker' und wie die Emmentaler Spezialitäten. Der absolute 'Renner' ist aber bei uns das 'Königs Cordon Bleu' vom Schwein mit reichlich Schinken und viel Emmentaler AOP Käse drin. Zwei Mal pro Woche bereitet mein Sohn und Küchenchef Christoph Schranz unsere Spezialität des Hauses in grosser Zahl zu, damit wir die vielen Bestellungen der Gäste überhaupt in vernünftiger Zeit bewältigen können. Die Dimensionen des 'Königs Cordon bleu' und vor allem die 80 bis 100 Gramm Emmentaler AOP drin überraschen unsere Gäste immer wieder.

Ob Käseplatte, Käse-Salat oder Emmentaler Steak: Stets kommen im «Löwen» zu Kernenried die drei Käsesorten Emmentaler AOP mild, mittel und reif zum Einsatz.

Aber auch die Emmentaler Steaks vom Schwein mit Tomaten und Emmentaler AOP sind sehr beliebt, genauso wie der Käse-Wurst-Salat und der reine Käse-Salat, den wir auf der Basis von Emmentaler AOP zubereiten. Auch bei den diversen Käseschnitten kommen die drei Emmentaler AOP-Käse-Sorten mild, mittel und reif zum Einsatz. Von den Gästen gut aufgenommen wurde auch das 'Königs-Tatar' vom Rind. Und selbstverständlich servieren wir bei den vielen Aperos im Gewölbekeller oder unter den Bäumen beim Schwingplatz reichhaltig angerichtete Käseplatten zu prickelnden Getränken, auf welchen der Emmentaler AOP dominiert. Die drei Emmentaler AOP-Käse-Sorten mild, mittel und reif figurieren im übrigen bei uns auch an Banketten, beim sonntäglichen Brunch oder als Käse-Vorspeise. Zudem haben wir ein Käseplättli mit den Emmentaler AOP-Sorten als Nachspeise im Angebot.»

Produkte und Lieferanten aus der Region

Die meisten kulinarischen Klassiker im Gasthof Löwen in Kernenried sind auch als halbe Portionen erhältlich. Und so authentisch und regional wie die kulinarischen Kreationen, so authentisch und regional sind auch die Lieferanten: Das Fleisch bezieht Küchenchef Christoph Schranz von der Metzgerei Stauffer in Kernenried und Lüthi AG in Lyssach, das Brot und den feinen Zopf von der Bäckerei Peter Lüthi in Lyssach, den Käse und vor allem die Emmentaler AOP mild, mittel und reif stammen aus der Käsehütte in Burgdorf und von der Käserei Beutler im benachbarten Koppigen.

Matthias Sempach – Botschafter von Emmentaler AOP

Kurz – der Gasthof Löwen in Kernenried profiliert sich kulinarisch nicht zuletzt auch durch den vielseitigen Einsatz von Emmentaler AOP.

Und damit schliesst sich der Kreis. Denn: Stammgast und Schwingerkönig «Mättu» Sempach ist gleichzeitig auch Markenbotschafter von Emmentaler Switzerland, der Sorten-Organisation, welche sich die Förderung von Qualität und Genuss von Original Emmentaler AOP («Appellation d'Origine Protégée») zur Aufgabe gemacht hat. Matthias Sempach ist ein waschechter

Mehr zum Thema: Gasthof Löwen, Hauptstrasse 3, 3309 Kernenried, Tel. 031 767 71 81 Fax, 031 767 97 08, www.gasthof-loewen.ch

Emmentaler, wohnt im emmentalischen Alchenstorf und ist Mitglied des Schwingklubs Kirchberg BE. Der Gewinner von 80 Kränzen und amtierende Schwingerkönig ist ein veritabler Sympathieträger und symbolisiert alles, was Emmentaler AOP ausmacht: Kraft, Originalität, Authentizität, Bodenhaftung und Natürlichkeit. Wer ihm einmal persönlich begegnet ist, weiss – «Mättu» ruht genauso in sich selbst wie der Original Emmentaler AOP. Eine sympathischere Symbiose zwischen einem Markenbotschafter und seiner Marke gibt es kaum!

Die starken Trümpfe von Emmentaler AOP

Regina Miesch von Emmentaler Switzerland führt gegenüber GOURMET auch zahlreiche andere Gründe auf, weshalb Emmentaler AOP gerade auch in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie in die kulinarischen Angebote und Sortimente aufgenommen werden sollte: «Emmentaler AOP ist ein Natur- und Premium-Produkt und auch mit Blick auf eine bewusste und gesunde Ernährung und auf die modernen Verpflegungstrends ein Erfolgsfaktor in der Gastronomie.
Emmentaler AOP zeichnet sich durch Salzarmut, einen hohen Kalziumgehalt und als ausdauernder Energiespender aus. Er ist ein wahrer Vitamin B-Spender, und er ist von Natur aus laktosefrei. Selbst für die Lakto-Vegetarier unter den Gästen lässt sich Emmentaler AOP optimal einsetzen, weil er zum grössten Teil ohne tierisches Lab hergestellt wird. In der vegetarischen Küche nimmt Emmentaler AOP ebenfalls eine zentrale und kreative Rolle ein. Mit ihm lassen sich originelle, überraschende und sehr schmackhafte vegetarische Gerichte kreieren. Wir bei Emmentaler Switzerland verfügen über eine grosse Auswahl an entsprechenden Rezept-Ideen!»

Erfolgreiche Partnerschaft: Gastgeber Gody Schranz, flankiert von Regina Miesch von Emmentaler Switzerland und von Schwingerkönig und Emmentaler AOP-Markenbotschafter Matthias «Mättu» Sempach im Garten des Gasthof Löwen.

Küchen- und Juniorchef Christoph Schranz in der Küche des Gasthof Löwen in Kernenried.

Fazit

Der Gasthof Löwen in Kernenried zeigt es mit aller Deutlichkeit: Das Bekenntnis zur Region und zu deren typischen Produkten wie Emmentaler AOP ist gerade auch in der Gastronomie ein Erfolgsfaktor, den es alles andere als zu vernachlässigen gilt. Der Trend ist klar: Die Gäste wollen wieder das Ursprüngliche und das Authentische geniessen können, wenn sie in einem Landgasthof einkehren!

Mehr zum Thema: Emmentaler Switzerland, Kapellenstrasse 28, 3001 Bern, Tel. 031 388 42 42, Fax 031 388 42 40, info@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch