

Berner Oberland

DAS MAGAZIN

WINTER 10

Freizeit & Lifestyle

Sternwarte Sirius

Stern von Bethlehem

Lokaltermin

Chez Meyer's, Wengen

Brauchtum

Harder-Potschete Interlaken

INCLUDING
ENGLISH
SUMMARIES



Spezialitäten im
alten Gewölbe

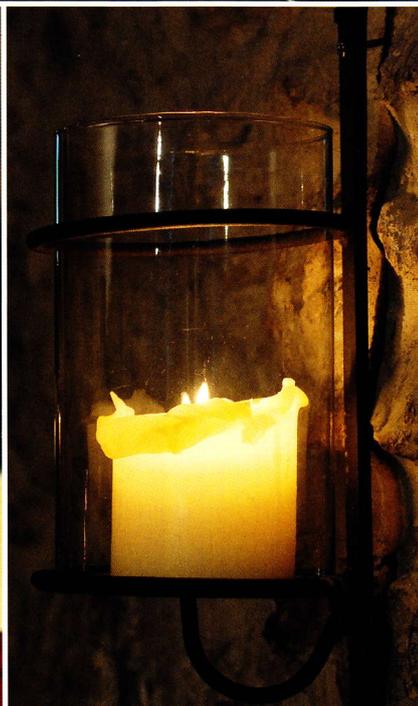
Chäs u Wy im Chäller

- Text: Peter Wenger, Unterseen
- Bilder: Herbert Steiner, Ringgenberg

Käse und Wein haben im Gasthof Steinbock ein lange Tradition. Schon die Mönche aus dem Kloster Interlaken benutzten das Gewölbe im Mittelalter als Weinkeller. Gabi und Bruno Schaad lassen die gute alte Zeit kulinarisch erleben, der Mönchskeller bietet den historischen Rahmen dazu.

Auf einer steilen Treppe gehts in den Untergrund. Schwere Steinplatten ebnen den Weg in ein weites Gewölbe. Im angenehmem Kerzenschein öffnet sich der Mönchskeller im Gasthof Steinbock in Gsteig bei Wilderswil. Seit Jahrhunderten steht das stattliche Gebäude bei der gedeckten Holzbrücke über die Lütschine, gleich neben der Kirche. Brücke, Kirche und der Gasthof Steinbock bilden als historische Bau- denkmäler eine harmonische Einheit und stehen unter Denkmalschutz. Die Brücke, aus einheimischem Holz geschlagen und gezimmert, stammt aus dem Jahre 1738. Doch schon als die Kirche Gsteig errichtet wurde – erste Schriften bestätigen den Bau im 12. Jahrhundert –, muss hier ein einfacher Steg als Übergang den Weg nach Grindelwald gesichert haben. Der Gasthof Steinbock bildete eine gute Ergänzung an dem strategisch wichtigen Ort. Reger Handelsverkehr, Pilger und erste Reisende bildeten eine gemischte Kundschaft. Hier trafen sich Menschen aus unterschiedlichsten Kulturen.

1386 tauchte das Gasthaus zum ersten Mal in schriftlichen Dokumenten auf. Und schon bald hatten die Mönche des Klosters Interlaken ein Auge auf das gut gehende Wirtshaus geworfen. 1443 erwarben sie es und gaben ihm, nach dem



Wappentier des Klostergründers Freiherr Seliger von Oberhofen, den Namen «Steinbock». Mit dem Tavernenrecht ausgestattet war das Privileg verbunden, nebst dem einfachen Wein von den Rebhalden des Thunersees, auch edlere Tropfen aus dem Welschland einzuführen und auszuschenken. Kein Wunder, dass den Mönchen der grosse Keller sehr von Nutzen war. Nach der wirren Reformationszeit kam der Steinbock in private Hände, seine Besitzer wechselten einige Male. Das Wirtshausschild mit der Jahrzahl 1780 wurde vom damaligen Landessäckelmeister Michel angebracht und hat mit dem Bau des Hauses nichts zu tun. Ein Glücksfall für alle Freunde von historischen Bauten. Vor rund 25 Jahren wurde das Gebäude mit viel Gefühl fachgerecht restauriert. Der Mönchskeller ist nur ein Beispiel für die Liebe zum Detail.

Heute sind Gabi und Bruno Schaad die Gastgeber. Sie führen das Hotel und Restaurant Steinbock als Pächter seit zehn Jahren. Sie schätzen natürliche Produkte: Schweizer Weine und Käse von den Alpen des Berner Oberlands finden bei ihnen einen festen Platz auf ihrer Speisekarte. Kein Wunder, dass in dem grosszügigen Kellergewölbe neben dem Wein auch der Käse ein Zuhause gefunden hat. Gabi und Bruno sprühen nur so von Fantasie. Die Vielfalt der regionalen Spezialitäten lässt ihnen dabei ein grosses Spielfeld offen. Kräuterfondue, kräftig rezent oder abgerundet mit einem rasisigen Bierbrand aus der nahen Brauerei, Schabziger-Mousse auf frischem Fruchtbrot, Raclette, wie es schon die Mönche als «Chäsbrätel» zubereitet haben, sind nur ein paar kulinarische Beispiele. Alpkäse ist eben nicht gleich Alpkäse, zu verschieden sind seine Geschmacksrichtungen je nach Reifegrad. Zum Wein aus dem Waadtland – wie er in der Zeit der Mönche hier gelagert wurde –, sind viele edle Gewächse dazugekommen. Ja, selbst die in früheren Jahrhunderten eher verschmähten Thunerseeweine haben sich zu aussergewöhnlichen Spezialitäten entwickelt. Im Mönchskeller kommt das eine zu dem andern, und wenn die Qualität stimmt, entwickelt sich eine wunderbare Harmonie. Flackerndes Kerzenlicht und angenehme Musik tragen das Ihre dazu bei.

Der Mönchskeller eignet sich ausgezeichnet für kleinere Gruppen. Rund 30 Gäste finden im wohligen Gewölbe reichlich Platz. Gabi und Bruno haben Ideen bereit, was Speisen und Weine angeht. Und erst recht, wenn es darum geht, ein passendes Rahmenprogramm auf die Beine zu stellen, überraschen die beiden mit vielen Extras. Ob Bruno an den speziellen Anlässen eine Mönchskutte überzieht, sei hier nicht verraten...

