



„Schüpbärg-Beizli“, Schüpberg Total Schweiz

Diese Landbeiz - ziemlich genau zwischen Bern und Lyss gelegen - hat es als Erste geschafft: Auf der Weinkarte stehen Gewächse aus sämtlichen Schweizer (Ganz-)Kantonen. Der Wallfahrtsort für Liebhaber einheimischer Genüsse.

Text: Toni Koller

Es gibt ein paar Restaurants, die nur Schweizer Weine führen. Auf manchen Weinkarten spielen sie immerhin eine Hauptrolle. Aber allein das «Schüpbärg-Beizli» bietet «Ausschliesslich Schweiz» so vollständig: Soeben haben Hanspeter und Susanne Brunner mit einem Solothurner Réselle die letzte Lücke geschlossen. Weine aus allen 23 (Ganz-)Kantonen liegen nun im Keller bereit.

Die weisse Réselle ist eine der pilzresistenten Neuzüchtungen, die im Schweizer Weinbau an Bedeutung gewinnen. Aber natürlich gehören auch Chasselas, Pinot Noir, Merlot oder Wal-

liser Raritäten zu Brunners Querschnitt durch die Schweizer Weinvielfalt. Die Karte gliedert die rund 80 Gewächse nicht geografisch, sondern nach Traubensorten - und ist informativ wie ein Lehrbuch. «Ich lege Wert darauf, alle meine Weine persönlich beim Produzenten abzuholen», sagt Brunner. Dies im Einklang mit seinem gastronomischen Credo: Als Alleinkoch setzt er auf traditionell Schweizerisches. Allerdings mit häufig wechselndem Angebot, denn Brunner sucht den Saisonbezug und besorgt sich stets Frisches bei den Bauern der Umgebung. «Einheimische Kost - was würde besser dazu

passen als einheimischer Wein?», fragt er und ergänzt, dass das «Schüpbärg-Beizli» angesichts der Qualität und des Sortenreichtums der Schweizer Weine seit Jahren auf weit hergeholte Tropfen verzichte.

Dass Hanspeter und Susanne Brunner vor allem mit kleinen, weniger bekannten Produzenten in Kontakt stehen, sorgt für vorteilhafte Preise. «Obwohl, klar, ein paar renommierte Flaschen, etwa von Gantenbein oder Marie-Thérèse Chappaz, hätten wir durchaus gern auf der Karte», schmunzelt Hanspeter Brunner. Ein solches Starwinzer-Lieferkontingent hätte dieser Botschafter des Schweizer Weins auch sehr wohl verdient. Apropos verdient: Verdient gewonnen hat das «Schüpbärg»-Wirtepaar anlässlich der Veranstaltung und des Wettbewerbs «Genuss'10» vom vergangenen Spätsommer, ist ihr Lokal doch für die besten Eintopfgerichte der Region ausgezeichnet worden. 

Kurz & knackig

Das Essen:

Gut schweizerisch, mit Perfektionswillen aus regionalen Produkten zubereitet.

Der Wein:

Entdeckungswertes aus 23 Kantonen und 44 Traubensorten.

Das Extra:

Ein grüner Weiler abseits aller Hektik - und doch kaum 15 Minuten von Bern entfernt.

Adresse:

Schüpbärg-Beizli
3054 Schüpberg
Tel. 031 879 01 22
www.beizli.ch



Das Essen: urig und schmackhaft (o.l.);
die Gaststube: einfach und gemütlich (o.r.);
Hanspeter und Susanne Brunner (l.).

