

Das Rezept des «Bären»-Kuchens bleibt geheim

Viele haben schon von ihm gehört, etliche haben ihn gegessen, aber nur eine Person weiss das Rezept: Die Zutaten zum Teig für den Utzenstorfer «Bären»-Apfelkuchen kennt nur Margret Thommen.

◆ Christine Nydegger

Im Utzenstorfer «Bären» beginnt die Kuchenzeit grad nach dem Mittagessen. Kaffee und Apfelkuchen als Dessert sind im Gotthelf-Dorf noch Mode – einfach darum, weil der «Bären»-Apfelkuchen sowohl berühmt als auch gut ist. Der knusprige, leicht braun herausgebackene Teigrand, der dünne, rundherum mit Apfelscheiben belegte Boden, das sind die äusseren Daten des Kuchens. Zucker und Zimt sind sicher im Spiel. Könnte es die Vanille sein, die den Geschmack abrundet? Fragen stellen ist zwar erlaubt, doch Wirt Urs Thommen beantwortet nicht jede. «Die Zutaten bleiben unser Geheimnis», sagt er.

Der Teig

Der Kuchen ist für den Betrieb von Thommens wichtig. «Es gibt recht viele Leute, die extra wegen des Apfelkuchens zu uns kommen», sagt Urs Thommen. Rund 30 Kuchen werden am Morgen in der «Bären»-Küche vorbereitet, aber noch nicht gebacken. Denn die Gäste erhalten nach dem Bestellen einen frisch gebackenen, noch warmen Kuchen auf den Tisch. Das heisst für den Wirt, dass die Küche auch am Nachmittag besetzt sein muss. Zum Kuchen wird Vanilleglace oder Rahm serviert. «Klassisch ist aber die Natur-Variante», so Thommen. Den «Bä-



Sind stolz auf ihre Kuchenspezialität: Margret und Urs Thommen.

BILD W. PFAFFLI

«BÄREN»

Gasthof mit Geschichte

Der «Bären» in Utzenstorf wird bereits 1261 in den Geschichtsbüchern erwähnt. Lengs und später Längs tauchen als Wirte auf. 1887 übernahm Anna Maria Läng den Gasthof. Sie hatte eine Schwester, Elise Ingold, und die war bekannt für ihren Apfelkuchen. Den backte sie jede Woche im Ofenhaus der Familie. Eine von Ingolds Töchtern heiratete 1922 einen Jakob Hubler. So kamen Hublers nach Utzenstorf.

Das Rezept von Elise Ingold wird von Generation zu Generation weitergegeben. Noch ist unklar, wer nach Margret Thommen den Teig herstellen wird. *cnq*

ren»-Kuchen isst man mit Messer und Gabel, denn der Teig ist so dünn ausgewallt, dass der Kuchen nicht von Hand hochgehoben werden kann. Übrigens, auch Aprikosen oder Zwetschkuchen ist im «Bären» zu haben. «Je nach Saison», sagt Urs Thommen.

Nur eine Person im alten Utzenstorfer Gasthof kann und darf den Teig für die Kuchen herstellen: Margret Thommen. Etwa alle 14 Tage mischt die Wirtin die geheimen Zutaten zusammen. Anschliessend wird der Teig portionweise eingefroren. Margret Thommen hiess vor der Heirat Hubler, und das ist der Grund dafür, dass sie für die Herstellung des Kuchenteiges zuständig ist. Sie hat diese Aufgabe von ihrer Mutter übernommen. Hublers führten den «Bären» von 1922 bis 1987 (siehe Kasten).

Die Äpfel

Ein Teil der Äpfel, die auf den «Bären»-Kuchen kommen, stammt aus der Gegend. «Wir kaufen im Herbst zwar hier ein und lagern die Früchte», berichtet Urs Thommen. Doch bis zur nächsten Ernte können die Früchte nicht eingelagert werden. «Nach einer gewissen Zeit sind wir auf die Lagerung der Profis angewiesen.» Übrigens, auch über die Apfelsorten redet Urs Thommen nicht gern. Nur so viel: Golden sind für den Kuchen nicht geeignet, Gravensteiner dagegen schon. «Die Äpfel müssen eine gewisse Säure haben», lässt Thommen dann doch noch entlocken.

Wenn die Mittagsgäste gegangen sind, kommen auf der Terrasse hinter dem Landgasthof Bären die Nachmittagsgäste an. Denn: Kaffee und Kuchen sind in Utzenstorf auch zum Zvieri