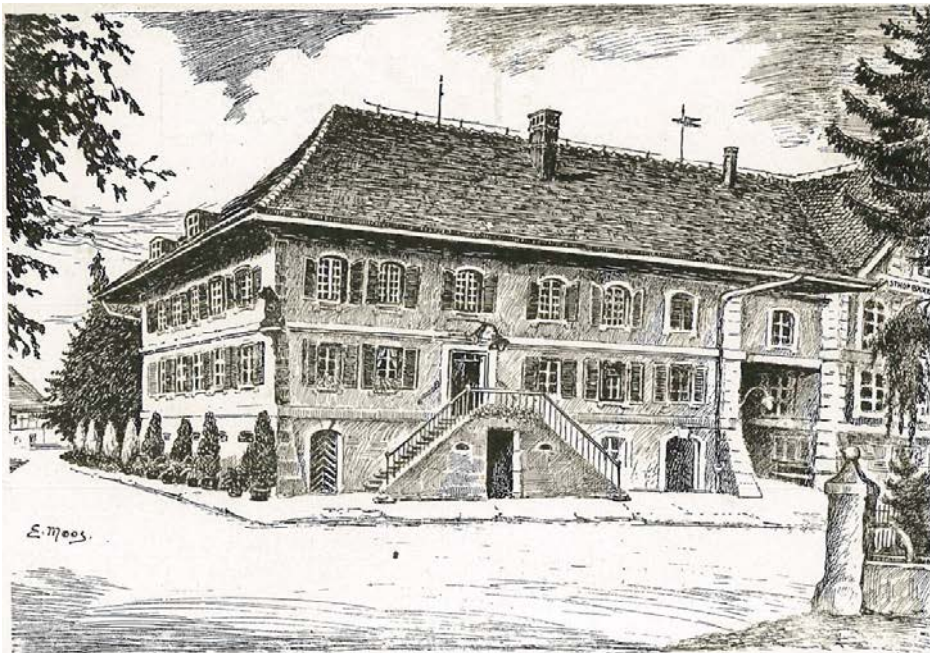


14 Generationen im Bären Utzenstorf

- 1261 Erster Eintrag im Kyburger Urbar
- 1570 1. Durs Leng ist Bären-Gastwirt
- 1607 2. Benedict Leng
- 1652 3. Durs Leng
- 1662 Tavernenrecht gemäss Eintrag im Kyburger Urbar
- 1682 4. Jakob Leng
- 1699 5. Albert Leng
- 1742 6. Jakob Leng
- 1782 7. Jakob Leng
- 1798 - 1874 8. Samuel Läng Bärenwirt (Er hat den Namen Leng in Läng geändert)
- Oberst im Sonderbundskrieg,
 - Kommandierte ein Berner Regiment,
 - war Grossrat
 - Mitgründer der Amtersparniskasse Fraubrunnen
- 1849 - 1882 9. Albert Samuel & Anna-Maria Läng-Hübscher
- Albert Samuel Läng starb mit 33 Jahren
- 1848 - 1929 Anna-Maria Läng-Hübscher
- Ab 1882 ist Sie Bären-Gastwirtin
10.
 - Ihr einziger Sohn Albert Samuel (1873-1887) starb 14 jährig
 - Sie holt 3 Kinder ihrer Schwester, Elise Ingold-Hübscher, Bäuerin im Hof neben der Krone Bätterkinden in den Bären. Sie liess ihnen eine fundierte Ausbildung zukommen.
 - Jakob Ingold, lernte Metzger
 - Anna Ingold, lernte Köchin
 - Martha Ingold, (1883–1980) absolvierte eine Servicelehre
 - Zum Gasthof Bären gehörte damals die Landwirtschaft im Bärenhof und eine Metzgerei
 - Von Elise, der Bäuerin in Bätterkinden, kam das Rezept vom Apfelkuchen, noch heute eine Spezialität unseres Hauses



Gasthof Bären um 1900

- 1922 **11.** Martha Ingold, eine Tochter von Elise, heiratet Jakob Hubler, (1887-1939) Sohn aus der Krone Bätterkinden. Sie übernehmen die Führung des Bären. Er ist ein hervorragender Koch und arbeitete in grossen und bekannten Häusern, so zum Beispiel:
- Schweiz:
 - Beau-Rivage Palace in Ouchy, Grand Hotel Territet, Palace Hotel Montreux
 - Palace Hotel St. Moritz, Hotel Schweizerhof in Bern, Hotel Bellevue in Bern
 - Frankreich:
 - Hotel Negresco in Nizza, Hotel Ritz in Paris
 - England:
 - Hotel Café de Paris in London
 - Deutschland:
 - Hotel Adlon in Berlin, mit Auguste Escoffier, dem König der Köche
 - Polen:
 - Hotel Pologna in Warschau
 - Aegypten:
 - Hotel Winterpalast in Luxor, Shepheard's Hotel in Kairo
 - Sogar am Hof des Zaren in St. Petersburg (Ermitage) stand er am Herd.
 - Von diesem Aufenthalt stammt das Rezept des „Bärenchöpfli“, ein Dessert welches auch heute noch auf unserer Karte steht.
 - Sie können mir glauben, es war jeweils schon ein spezieller Moment wenn Margret und ich in einem dieser Hotels in der Lobby standen und daran dachten, dass Margrets Grossvater vielleicht vor 80 oder 90 Jahren hier arbeitete.
 - Nach dem frühen Tod von Jakob Hubler führte seine Gattin Martha, zusammen mit ihrer Schwester Anna Voitel den Gasthof
 - Das Ehepaar Hubler hat einen Sohn, Hans (1924)
- 1952 **12.** Hans Hubler (1924) übernimmt als 2. Generation Hubler, zusammen mit seiner Gattin Margreth (1924) den Bären.
- Sie haben 2 Töchter:
 - Margret (1951)
 - Christine (1964)



Gasthof zum Bären in Utzenstorf (Bern). Wwe. Bäng

Gasthof Bären um 1920

- 1987 **13.** Tochter Margret Hubler, (1951) übernimmt mit Ihrem Mann Urs Thommen (1949) den Bären.
- Ihre 3 erwachsenen Kinder
 - Bettina (1978)
 - verheiratet mit Christopher Lacroix hat 3 Kinder:
 - Janosch (2007), Ruby (2010), Elliott (2015)
 - Martin (1980)
 - Philipp (1983) sind alle im Hotelfach tätig.
- 2009 Martin Thommen wird, nach seinen Lehr- und Wanderjahren (Münchenbuchsee, Schaffhausen, Zürich, München), Küchenchef im Bären
- er heiratet 2008 Manuela Umbricht (1981)
 - sie haben 3 Kinder:
 - Nils, Johannes (2008)
 - Anna, Lena (2009)
 - Gaia Lynn (2016)
- 2014 Philipp Thommen tritt nach Kochlehre, Hotelfachschule, Lehr- und Wanderjahre, unter anderem in Interlaken, Luzern, Zürich, St. Tropez und Zermatt in den Betrieb ein.
- 2017 **14.** Die 14. Generation übernimmt die operative Führung des Betriebs.
- Philipp an der Front, Service, Administration vertritt den Betrieb nach aussen
 - Martin als Küchenchef für das kulinarische Programm verantwortlich



Gasthof Bären im Sommer 2016