



Gastro

3412 Heimiswil

Landgasthof
Löwen

www.loewen-heimiswil.ch

Text: Thorsten Kaletsch
Fotos: Manuel Friederich

Geschichte auf Schritt und Tritt

Wer im Landgasthof Zum Löwen in Heimiswil einkehrt, bekommt die Geschichtslektion gleich mitgeliefert. Ein Besuch im «ältesten Löwen der Schweiz» ist aber auch wegen der gastronomischen Leistung eine rundum überzeugende Sache.

Schon Jeremias Gotthelf wusste die Vorzüge des Emmentaler Dorfes Heimiswil zu schätzen: In seiner Novelle «Elsi, die seltsame Magd» von 1843 schreibt er von «mächtigen Hügeln, die unten heitergrün und oben schwarzgrün sind, unten mit Wiesen und Äckern eingefasst, oben mit hohen Tannen bewachsen» und von einem «reichen Tal» und «zierlichen Häusern.» Zierlich ist der «Löwen», in dem die berühmte Versöhnungsszene der Gotthelf-Verfilmung «Ueli der Knecht» gedreht wurde, aber nicht. Ganz im Gegenteil: Der Landgasthof mit den vielen Sälen und Stuben steht seit Jahrhunderten imposant und trutzig am Dorfeingang. Erstmals urkundlich erwähnt wurde er im Jahr 1340, seit 1669 steht er im Tavernenrecht. Auf diese Tradition ist man im «Löwen» stolz. In der Landvogt- und Walter-Soom-Stube, wo einst Gericht gehalten wurde, werden auch «Essen wie zu Gotthelfs Zeiten» serviert. Und das in authentischem Rahmen – mit oder ohne Besteck...

Der Betrieb wird von Brigitte und Daniel Lüdi bereits in der vierten Generation geführt. Die beiden haben den Stil des Lokals nachhaltig geprägt. Basis für ihren Erfolg ist ein Konzept, das Traditionellem und Modernem Platz einräumt. Bekannt ist der «Löwen» für Wärschafes: Etwa die «Berner Platte» für 46 Franken mit Fleischsuppe, Markbein und neun Sorten Fleisch oder den «Berner Teller» mit sechs Sorten Fleisch (37 Franken) – beide mit vier Sorten Gemüse, darunter auch Schweizer Dörrbohnen. Weitere Klassiker: Heimiswiler Gschnätzlets mit Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch; «Suure Mocke» mit Kartoffelstock, Wienerschnitzel sowie Kalbsleberli mit Rösti. Das vier- bis sechsgängige saisonale Menü dagegen lässt dem Küchenteam Raum für innovative Kreationen. Bei unserem Besuch zum Beispiel in Form einer Pilzcrèmesuppe mit Cranberries oder des «Wild-Geschnetzeltens vom Reh und Hirsch an Wildrahmsauce mit Hagebutten und rosa Pfeffer». Kinder kommen mit einer eigenen Karte auf ihre Rechnung – und mit dem originellen Spielplatz vor dem Haus sowieso.



Daniel und Brigitte Lüdi führen den Landgasthof Löwen in Heimiswil bereits in vierter Generation.

Attraktiv ist auch das Weinangebot im «Löwen». Dies, obwohl der Weinkeller letztes Jahr durch das Hochwasser massiv in Mitleidenschaft gezogen wurde. Daniel Lüdi hat ihn sorgfältig wieder aufgebaut und bietet das Bijou jetzt für Apéros an. Seine Leidenschaft für den Rebensaft ist unverkennbar – unter dem Namen «Löwenstöckler» keltert der Absolvent der Weinschule Wädenswil sogar einen eigenen Wein. Schrittweise wird jetzt auch die Weinkarte wieder ausgebaut. Gut beraten ist, wer auf die Tipps des aufmerksamen Servicepersonals oder des Wirts hört und gerne Neues kennenlernt. Wie vor dem Unwetter werden auf der Karte schon bald wieder einige australische Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet. Wer diese bestellt, dem spielt der Wirt persönlich ein Ständchen mit dem Didge-ridoo, das er von einem Australienaufenthalt mit nachhause genommen hat.

Auf der Dessertkarte kommt eine weitere Stärke des Wirts zum Tragen. Lüdi ist gelernter Bäcker, Konditor und Confiseur. Sämtliche Desserts sind hausgemacht – vom Gebäck über die exzellente «Brönnti Creme» und die Grosi-Lüdi-Crème (beide serviert im «Mälchterli») bis hin zur Glace. Die gastronomische Leistung ist deshalb von A bis Z überzeugend. Das kommt nicht von ungefähr. Lüdi arbeitete nach der Kochlehre unter anderem bei Gérard Rabaey in Le Pont-de-Brent und bei Adolf Blokbergen in der Auberge du Raisin in Cully. Diese Erfahrung in der Spitzengastronomie schlägt sich in der täglichen Arbeit im «Löwen» nieder. «Wir verwenden nur frische Produkte und machen auch die Fonds selber», betont der Gastronom. «Unsere Küche ist ehrlich und passt zum Haus» – in der Tat.

Streifzug- Angebot: Gratis-Apéro

- Lokal:** Landgasthof Löwen, Dorfstrasse 2, 3412 Heimiswil. Bushaltestelle direkt vor dem Gasthof.
- Anreise:** Mit der S-Bahn-Linie S4/44 nach Burgdorf. Der BLS-Bus 468 fährt anschliessend bis vor die Haustüre des «Löwen». Heimfahrt für Gruppen auf Anfrage auch nach Betriebsschluss. Ansonsten mit dem innovativen Wirt-Taxi «Drive for Five» für fünf Franken zurück an den Bahnhof in Burgdorf (oder in den Umkreis von 10 km).
- Wirtepaar:** Brigitte und Daniel Lüdi.
- Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Sonntag.
Reservationen: Tel. 034 422 32 06.
- Spezielles:** «Essen wie zu Gotthelfs Zeiten» für Gruppen auf Anmeldung, Freiluft-Kegelbahn, Kinderspielplatz, Weinkeller für Apéros, diverse Säle und Stuben, Gruppen-Events wie Glasblasen und Plausch-Hornussen.
- Streifzug-Angebot:** Diesen Talon vorweisen – dann gibts vor dem Menü oder Hauptgang gratis einen Hausdrink mit oder ohne Alkohol (Wert: 7 oder 5 Franken).