

BERNER WEINMESSE

Ein Muss für Wein- und Gourmetfreunde

Freikartenverlosung



Die Berner Weinmesse ist die wohl schönste im Espace Mittelland. Foto: zvg

Ticketverlosung – Jetzt mitmachen und gewinnen!

Das können Sie gewinnen:

10 Freikarten für die Berner Weinmesse vom 10. bis 20. Oktober 2019.

So nehmen Sie teil: Ein E-Mail mit dem Stichwort «Berner Weinmesse» an wettbewerb@baernerbaer.ch senden oder eine Postkarte schicken an: **Bärnerbär**, «Berner Weinmesse», Gartenstadtstrasse 17, 3098 Köniz.

Wichtig: Bitte machen Sie folgende Angaben: Name, Vorname, Stichwort: «Berner Weinmesse» vollständige Adresse und Telefonnummer.

Teilnahmeschluss: Mo. 7. Okt. 2019

Die Gewinner/-innen werden schriftlich benachrichtigt. Mindestalter 16 Jahre. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

2000 erlesene Weine, feinste Delikatessen, Weinseminare, Gin Tastings – an der Berner Weinmesse dreht sich alles ums leibliche und gesellschaftliche Wohl.

Die Berner Weinmesse ist ein fixer Termin in mancher Agenda! Viele kommen seit Jahren, seit Generationen auf Empfehlung, um Neuheiten zu entdecken, zum Degustieren, zum Kaufen, zum Geniessen oder einfach um einen schönen Abend in stimmungsvollem Ambiente zu verbringen. Tauchen auch Sie ein in die wunderbare Welt des Weins, lassen Sie sich beraten und erfahren Sie von unseren Spezialisten viel Interessantes, Neues und Persönliches über die rund 2000 sorgfältig erlesenen Weine.

Vom 11. bis 20. Oktober 2019 findet auf dem Bernexpo-Gelände wieder die Berner Weinmesse statt. Auch dieses Jahr erwarten viele Attraktionen die Besucherinnen und Besucher:

- Weinseminare «Basiswissen» mit Weinakademiker Thomas Hari von der Weinschule Bern
- Gin Tastings, durchgeführt durch die Matte-Brennerei
- Mitarbeiteranlass, Kundenevent oder Geburtstagsfest in ungezwungener Atmosphäre
- Kinderhort an beiden Wochenenden – professionell betreut, Spass garantiert und kostenlos
- Montag freier Eintritt: 16 – 18 Uhr

Damit sich die Aussteller- und Weinliste papierlos durchstöbern lässt und die Notizen stets zur Hand sind, setzt die Berner Weinmesse auf DeguVino, den Weinkatalog in App-Form.

Öffnungszeiten

Mo	16 bis 21 Uhr
Di – Fr	17 bis 22 Uhr
Sa	16 bis 22 Uhr
So	14 bis 18 Uhr

Weitere Infos und Anmelde-möglichkeiten finden Sie auf bernerweinmesse.ch

Berner Weinmesse

Fr, 11. bis So, 20. Oktober 2019
BERNEXPO, Mingerstrasse 6
Halle 4 (Festhalle)

LANDHAUS LIEBEFELD

Schlemmen mit gutem Gewissen



Klein, fein und nachhaltig: Das Restaurant Le caveau im Liebefeld. Foto: zvg

Le Caveau

In aller Munde ist die Klimabewegung und das Wort Ökologie. Auch die Gastronomie wird sich in den nächsten Jahren nicht um dieses Thema drücken können. Im Liebefeld gibt es nun ein neues Konzept, bei dem die Küche auf hohem Niveau nachhaltig, aber auch kreativ arbeitet.

Zum Geniessen gibt es den Lachs aus Lostalio aus den Bündner Bergen. Ohne Antibiotika oder anderen Hormonen behandelt und frisch eingekauft in einer grossen Menge, um die Transportkilometer kurz zu halten. «Auch der halbe Lee ist bei uns», so Thomas Christen, Geschäftsführer des Landhaus Liebefeld und kreativer Kopf des neuen Restaurants Le caveau. Er zeigt auf die 240 Kilogramm Fleisch, die direkt aus Bolligen geliefert wurden. Das gesamte Team des Landhaus Liebefeld ist in das neue Restaurant eingebunden. Küchenchef Yaki Gallardo ist verantwortlich für das Menü und hat sich für die vegane Variante intensiv weitergebildet.

Geschäftsführer Christen erklärt, was ihm im Le caveau wichtig ist: «Es sind die gesamten Speisen, welche in

einem natürlichen, nicht überzüchteten Rahmen produziert wurden. Ich spüre andere Geschmäcker und verstehe die Geschichten der Produkte, genau dieser Bezug ist mir sehr wichtig.» Sei es etwa beim Kaffee, wo zwei verschiedene Projekte unterstützt werden. Einerseits, um einen nachhaltigen Anbau auch im Ausland zu gewährleisten. Zweitens um ein Schutzprogramm für die Orang-Utans der Region aufzubauen. Diese ganze Philosophie schlägt sich auch im Preis nieder. Für das Fünf-Gang-Menü müssen die Gäste pro Kopf 150 Franken im Le Caveau ausgeben.

«Nicht die Nachhaltigkeit ist teuer, sondern unsere Produktion und die Vorbereitungen. Unsere Gäste sollen das Essen und die Atmosphäre geniessen können und dies mit gutem Gewissen.»

Das neue Restaurant ist im geschichtsreichen Gewölbekeller im Landhaus Liebefeld gebaut worden. Am 17. Oktober 2019 öffnet es seine Tore für alle Gäste. Lassen wir uns überraschen!

Landhaus Liebefeld

Eröffnung Restaurant Le caveau
Dienstag, 17. Oktober 2019
Schwarzenburgstr. 134 im Sous-Sol
3097 Liebefeld



35 Jahre Circus Monti – Jour de fête

Der Circus Monti feiert sein 35. Jubiläum mit einer bunten und wilden Jahrmarkt-Inszenierung. Inspiriert durch das bunte Treiben, die lebensfrohe Energie, die kreisenden Bewegungen der Karusselle, die mutig-wirbelnden Kurven der Bahnen, die unverkennbaren Marktfahrer und Schausteller, die hüpfenden Kinder und die tanzenden Menschen entsteht auf dem Dorfplatz mitten im Monti-Zelt ein ausgelassenes Volksfest, ein Treffpunkt für Gross und Klein, ein Jour de fête.

Circus Monti

Allmend, Bern
9. – 27. Oktober 2019

PATHE!

HIGHLIGHT DER WOCHE

EVEREST - EIN YETI WILL HOCH HINAUS

Die fantastische Abenteuerreise des „kleinen“ Yeti Everest auf der Suche nach seiner Familie.

PATHE WESTSIDE | RIEDBACHSTRASSE 2, 3027 BERN pathe.ch

PRODUKTTIPP

Wenn's gut werden muss.

Schuhregal XXL

Das Schuhregal XXL bietet viel Platz und sorgt für Ordnung unter Ihren Schuhen. Auf insgesamt 10 flexibel einsetzbaren Regalböden finden Schuhe und Stiefel ausreichend Platz. Neben der Möglichkeit des Aufbaus als hohes Regal lässt sich das Schuhregal auch in zwei Teilen aufbauen.

**B 100 x H 174 x T 28 cm
CHF 29.-**

BAUHAUS
Ihr Spezialist für Werkstatt, Haus und Garten
BAUHAUS Fachcenter
Hallmattstrasse 32
3172 Niederwangen
www.bauhaus.ch