

# Herzlich willkommen

im   
**STERNEN**  
MURI

**Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.**  
Jeannette Koller, Simon Hesseler, Jasmin Krüsi, Laura Gasser  
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

## Sternen Fleisch-Menu

**Büffelmozzarella mit Orange, Karotten, Mandeln  
und Blattsalaten**

\* \* \*

**Rote Thaicurrysuppe mit frischer Kokosnuss**

\* \* \*

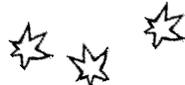
**Rindsfilet „Cordon rouge“**

Rindsfilet gefüllt mit Truffelbrie (nicht paniert)  
Portweinjus, Pommes Williams, Gemüse

\* \* \*

**Erfischendes mit Joghurt, Apfel und Baumnüssen**

**Menu CHF 68.00**



## Sternen Fisch-Menu

**Büffelmozzarella mit Orange, Karotten, Mandeln  
und Blattsalaten**

\* \* \*

**Rote Thaicurrysuppe mit frischer Kokosnuss**

\* \* \*

**Filet vom Zander aus Frutigen an Hummerbuttersauce**  
Trockenreis, Gemüse

\* \* \*

**Erfischendes mit Joghurt, Apfel und Baumnüssen**

**Menu CHF 68.00**

# Vorspeisen

**Sternensalat mit Belper Knolle** 🌿🌾🥚 16.50

Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing  
Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp

**Büffelmozzarella mit Orange, Karotten** 🌿🥚 16.50

Mandeln und Blattsalaten  
Buffalo mozzarella with orange, carrots,

**Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse** 🌿 17.50

Sauerrahm, Cherrytomaten und Gemüsechips  
Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips

**Rose vom Rauchlachs mit Avocadofächer** 🥚 17.50

Sauerrahm und Toast  
Smoked salmon with sour cream and toast

**„Cervelatsalat mal anders“** 12.50

Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade  
Cervelat salad Carpaccio style

**Nüsslisalat mit Trauben, Baumnüssen und Birnen** 🌿🌾 15.50

Lamb's lettuce, grapes, walnuts and pears

**Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croûtons** 16.50

Lamb's lettuce with bacon, mushrooms and bread croutons

**Nüsslisalat mit Ei** 🌿🥚 13.50

Lamb's lettuce with boiled egg

**Blattsalat** 🌿🌾🥚 8.50

Green salad

**Gemischter Salat** 🌿🥚 10.50

Mixed salad

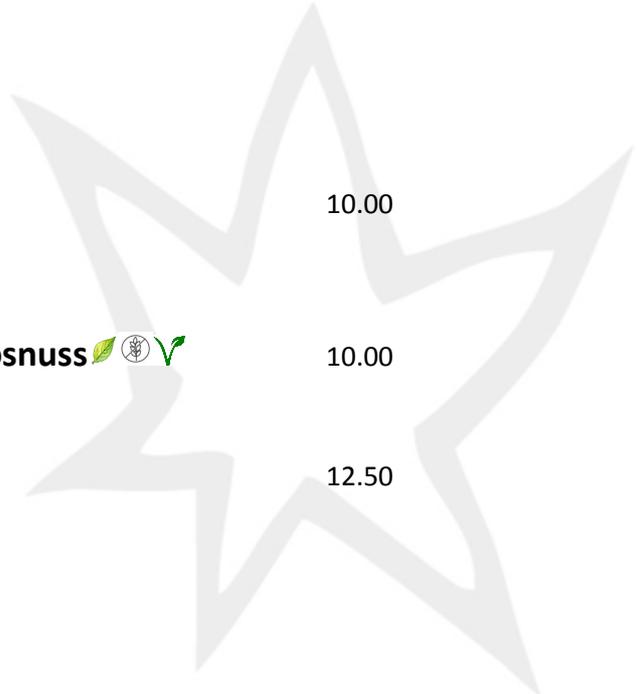
## Unsere Salatsaucen

Feigen-Senfdressing 🌿🥚🌾

Italienisches Dressing 🌿🌾🥚🌿

Französisches Dressing 🌿

# Suppen



<b>Geflügelconsommée mit Safran</b> 	10.00
Pouletfleisch und Gemüsewürfel Clear chicken soup with saffron and vegetables	
<b>Rote Thaicurrysuppe mit frischer Kokosnuss</b>  	10.00
Curry soup with coconut	
<b>Tomatensuppe mit Hendricks-Gin</b>  	12.50
Tomatoe soup with Gin	

## “Cordon bleu”

	Portion
<b>Rindsfilet „Cordon rouge“</b>	46.00
Nicht paniertes Rindsfilet gefüllt mit Truffelbrie, Portweinjus, Pommes Williams, Gemüse Beef filled with truffle-cheese, jus, vegetables, potatoes	
<b>„Chicken Kiew“</b>	35.00
Panierte und gebackene Poulardenbrust mit geschmolzenem Kräuterbutter-Kern, Bratkartoffeln und Gemüse Chicken breast pan fried, potatoes, vegetable	
<b>„Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein</b>	39.00
gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken Pommes Alumettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with ham and cheese, french fries and vegetables	
<b>„Verde“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein</b>	39.00
gefüllt mit Spinat und Gorgonzola, dazu Pommes Alumettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with sinach and gorgonzola cheese, french fries and vegetables	

# Unsere Starlights im Winter

## “Rognons de veau”

Kalbsnieren an grober Senf-Rahmsauce, dazu Rösti

**Calve’s kidney, mustardsauce, hashed brown potatoes**

36.00

## Entrecôte Café de Paris im Kupferfännchen mit Gemüse

250 Gramm Fleisch mit einer Portion Gemüse für den grossen Hunger  
oder zum Teilen für 2 Personen

Jede weitere Beilage

Gemüse, Pommes frites, Pommes Alouettes, Pommes Williams, Risotto

**Beef entrecôte and vegetables**

48.00

+ 5.00

## Fisch

	kleiner	Portion
<b>Frutiger Zanderfilet an Hummerbuttersauce</b> 	36.00	44.00
Reis und Gemüse		
<b>Filet of pikeperch with pomegranate, butter, herbs, rice and vegetables</b>		
<b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b> 	36.00	44.00
Salzkartoffeln und Zitronenstern		
<b>Perch filet with potatoes and almonds</b>		

## Fleischlos

<b>Risotto mit Ziegenfrischkäse, Rande und Baumnüssen</b>  	23.00	28.00
Risotto with goatcheese, vegetables and nuts		
<b>Tagliatelle mit Belper Knolle, Krautstielgemüse</b> 	22.00	27.00
Peperoncini und Zitronenöl		
<b>Tagliatelle with special swiss cheese, vegetables and hot chili</b>		
<b>Frühlingsrollen auf rotem Kokos-Gemüsecurry</b>    		28.00
serviert mit Trockenreis		
<b>Spring rolls, vegetables, thaicurry sauce, rice</b>		

# Beliebte Klassiker

	kleiner	Portion
<b>Rindstatar mit Toast und Butter</b>	26.50	34.50
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50
Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00
<b>Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter</b>		
<b>Rindsfilet an Trüffelbuttersauce</b>	220 Gramm	56.50
Pommes Williams und Gemüse	150 Gramm	43.50
<b>Beef filet with truffle butter, fried potatoes and vegetables</b>		
<b>Boeuf „Trois Rois“</b>	29.00	36.00
Geschmorter Rindspfeffer an einer kräftigen Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Nudeln		
<b>Beef stew, noodles and redwine sauce</b>		
<b>Wiener Schnitzel</b>	32.50	39.50
Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		
<b>Deep fried veal escalope viennese style and potatoes</b>		
<b>Kalbsgeschnetztes Zürcher Art</b>	32.50	39.50
mit frischen Champignons, Weissweinsauce, Rösti		
<b>Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns</b>		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce, Rösti		
<b>Slices of veal liver, herb sauce and hash browns</b>		



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST

# Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Bresaola	Italien
Poularde	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Zander (aus Aquakultur)	Schweiz
Rauchlachs (aus Aquakultur)	Norwegen

Allergene und leistungsfördernde Stoffe können enthalten sein.

## Apéros ohne Alkohol

### Sternen-Drink

Hausgemachter Holunderblütensirup, Ginger Ale,  
Pfefferminz und Eiswürfel

7.50

<b>San Bitter mit Eis</b>		5.00
<b>San Bitter mit Soda und Eis</b>		6.00
<b>San Bitter Orange</b>		7.50
<b>Orangensaft Michel</b>	20 cl	5.00
<b>Traubensaft Michel</b>	20 cl	5.00
<b>Tomatensaft Michel</b>	20 cl	5.50

## Apéros mit Alkohol

<b>Cinzano weiss</b>	40 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Cinzano rot</b>	40 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Cynar</b>	40 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari</b>	40 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari Orange</b>			8.50
<b>Pastis</b>	45 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Sherry extra dry Tio Pepe</b>	15 Vol.%	4 cl	6.50

## Digestif / Südweine

<b>Appenzeller</b>	40 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Fernet Branca</b>	38 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Averna / Ramazotti</b>	40 Vol.%	4 cl	7.50

## ***Kennen Sie das Spielautomaten-Museum von Muri?***

---

Die private Sammlung der Familie Marlis und Erich Badertscher umfasst 30 restaurierte, verspielte und aparte Sammler-Stücke welche die Entwicklung von 1850 bis 1950 dokumentieren.

**Sehr gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage den Apéro ihres Anlasses in diesem kleinen Museum.**



### **Wissenswertes über Musikdosen**

1796 erfand der Genfer Uhrmacher Antoine Favre die **Musikdose**. Bis dahin hatten die mechanischen Musikinstrumente stets «Vorläufer», sei es die Orgel, das Glockenspiel usw. Favre konstruierte ein Instrument, das nur mechanisch gespielt werden kann. In den ersten Jahren fanden diese «Mechanismen» vor allem in Schmuckstücken, kleineren Uhren, Stockknäufen, Schnupftabakdosen usw. Verwendung. So nach und nach entwickelte sich die eigentliche Musikdose mit Zylinder und Kamm. Die Herstellung von Musikdosen entwickelte sich von da an in Genf in starkem Masse und erreichte um 1860 ihren Höhepunkt. Danach verlagerte sich die Produktion über das Vallée de Joux nach Sainte-Croix und Umgebung. Bis Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich Sainte-Croix zum Weltzentrum der Musikdosenfabrikation und der Musikautomaten. Hier wurde die Fabrikation dieser Kunstwerke zur Perfektion getrieben.

**Plattenspieldosen:** Erste Überlegungen für Lochplatten-Spieldosen finden sich bei Miguel Boom im Jahre 1882 und dem Engländer Ellis Parr im Jahr 1885. Wesentliche Konstruktionsangaben machte jedoch um das Jahr 1886 Paul Lochmann. In Leipzig-Gohlis erfand 1886/1887 Paul Lochmann die Plattenspieldose. Dadurch war eine Konkurrenz zu den Walzen-Spieldosen entstanden, denn diese Erfindung vereinigte den Vorteil der Austauschbarkeit der Melodien mit bedeutend geringeren Herstellungskosten. Die Fabrikation einer *Blechplatte* war um einiges einfacher und billiger als das zeitraubende Stiften einer Dosenwalze. Durch eine spezielle Technik gelang es, in runde Stahlplatten Haken zu stanzen. Alle auf einem Radius angeordneten Haken sind dabei einem Ton zugeordnet. Die Haken treiben beim Abspielen pro Ton ein spitzzahniges Rad an, welches seinerseits die zugeordnete Tonzunge des Kammes anreißt und so die Melodie erzeugt. Auf diese Weise konnte der Kamm waagrecht liegen und war zudem etwas vor Beschädigungen, unter anderem durch defekte Platten geschützt. Die Platten konnte man auswechseln. So konnte man sich zu einer Plattenspieldose eine Sammlung Platten anschaffen und im Gegensatz zu den Zylinderspieldosen verschiedene Musikstücke hören.



«Sternen» Stories – die Zweite

## «Manchmal durfte ich in der Gaststube am Stammtisch sitzen, bei den Honoratioren ...»

Der heute 72-jährige, frühere Gemeindepräsident von Muri b. Bern, Peter Niederhäuser, verbrachte seine Kinder- und Jugendzeit im landauf landab bekannten Landgasthof «Sternen».

Von etwa 10 Jahren an waren er und sein jüngerer Bruder Daniel im Betrieb integriert. Sie halfen am Büffet, im Sommer, vor allem sonntags, trugen sie die Spesen von der Küche in die Gartenwirtschaft. Zweimal in der Woche fuhr Peter mit dem Velo nach Rubigen, um dort Guggelt abzuholen. Was geschähe wohl mit Eltern heute, die ihre minderjährigen Kinder in der elterlichen Gastwirtschaft einsetzen würden, damals, als noch «alle Männer rauchten» (Peter Niederhäuser)?

«Dort lernte ich jassen»  
LoNa: Wohnten Sie im «Sternen»?

Peter Niederhäuser: Ja, wir hatten eine Wohnung gegenüber dem alten Gemeindehaus.

LoNa: Nahmen Sie Ihre Mahlzeiten in der Gaststube ein?

P.N.: Nein, wir assen in unserer Wohnung. Aber natürlich bekamen wir Sternenessen.

LoNa: War der «Sternen» ein Familienbetrieb?

P.N.: Oh ja. Bereits meine Grosseltern väterlicherseits führten den «Sternen» mit grossem Erfolg. Meine Eltern übernahmen von ihnen den Betrieb. Es war durch und durch eine «Family

affair»: Die Mutter meines Vaters half am Büffet, sein Vater rüstete zum Beispiel die Spargeln. Meiner Mutters Mutter besorgte die Wäsche und ihr Vater bediente die Heizung. Der Grosse Saal wurde mit Kohle beheizt. Drei Tage vor einem Anlass begann er mit dem Einheizen.

LoNa: Grosse Saal?

P.N.: Der Grosse Saal war ebenerdig und fasste über hundert Personen. Im Grossen reich geschmückten Saal fanden Hochzeiten und Bälle statt. Bälle mit Orchestern und Zauberkünstlern. Ganz Muri kam. Die Herren im Smoking und die Damen in Abendkleidern. Alternierend mit dem Mattenhof in Gümligen fanden im Saal die Gemeindeversammlungen statt.

LoNa: Wer half Ihnen und Ihrem Bruder bei den Aufgaben?

P.N.: Mutter und Grossmutter. Allerdings waren mein Bruder und ich sehr selbständig.

LoNa: Sie durften am Stammtisch sitzen und den Politikern zuhören. Durften Sie auch an anderen Tischen sitzen?

P.N.: Ja, zum Beispiel bei den Jassern. Abends waren immer zwei bis drei Tische den Jassern vorbehalten. Manchmal, wenn ein Spieler fehlte, sprang ich ein und lernte mit ihnen richtig jassen.

LoNa: Erinnern Sie sich an eine besondere Begegnung?

P.N.: Ja, einmal war Vico Torriani (Vico Torriani, eigentlich Ludovico Oxens Torriani, war ein Schweizer Schlagersänger, Schauspieler, Showmaster und Kochbuchautor, 1920–1998), unser Gast. Er kam mit einem riesigen Amerikaner-Auto, einem rot-schwarzen Studebaker. Ich durfte sogar das Auto waschen, was mich mit grossem Stolz erfüllte.

LoNa: Hatten Sie keine Lust, einen Beruf in der Gastronomie zu ergreifen?

P.N.: Nein, in der Gastronomie hat man wenig Privatsphäre. Mein Eltern arbeiteten Tag für Tag, taten sich schwer damit, einen Wirtesonntag einzuführen und gönnten sich lediglich einige Tage Ferien im Jahr. Sie zogen sich nach dem Verkauf des «Sternen» an den Thunersee zurück und erlebten dort noch glückliche Jahre. Mein Vater starb mit 80, meine Mutter wurde 93-jährig.

LoNa: Bestand zwischen den Restaurants in der Gemeinde eine Konkurrenz?



Peter Niederhäuser ist im «Sternen» aufgewachsen. Bild: DSC



Die beiden Niederhäuser-Buben Peter (hinten) und Daniel mit Kindermädchen Margrit, Mutter Ida (oben rechts) und Hund Billy im Jahre 1948. Bild: zVg

P.N.: Mein Vater schaute mit Argusaugen, wieviele Autos vor der «Krone» parkiert waren. «Krone» und «Sternen» waren Konkurrenten. Der Landgasthof «Sternen» wurde sehr gut besucht. Es gab viele Stammgäste, die oftmals von weit her kamen. Meistens waren Gaststube und Läubli gut besetzt.

LoNa: Hatten Sie als Gasthofknd auch Vorteile?

P.N.: Ich war bei meinen Mitschülern beliebt, da oft etwas aus der Küche an sie verteilt wurde, ich denke an Pommes frites. Normalerweise hatten mein Bruder und ich keinen Zutritt zur Küche. Deshalb lernte ich auch nicht kochen.

LoNa: Gab es hin und wieder Probleme mit Gästen, die zuviel Alkohol tranken?

P.N.: Alkohol war zu jener Zeit überhaupt kein Thema. Ein Thema waren unsere Familienhunde (Jagdhunde und Dürrbächler), die sich frei in der Gaststube aufhalten konnten.

LoNa: Welcher Unterschied besteht zwischen einem Restaurationsbetrieb von gestern und einem von heute?

P.N.: Grundsätzlich nicht. Früher wie heute braucht es grossen Einsatz und Können. Vielleicht war es früher etwas einfacher, zum Beispiel mussten die Gäste nicht nach draussen an die Kälte gehen, wenn sie einen Stumpen rauchen wollten.

DSC

# Feuchtfrohliche Studentenrunde endete vor dem Amtsrichter

*Bis 1967 diente ein Anbau des «Sternen» als Güterschuppen der VBW-Station Muri, welche damals noch ein veritabler Bahnhof mit Billettschalter, Wartsaal und Abstellgleis war. Über dieses Eisenbahnreich regierte viele Jahre der allseits beliebte Bahnhofsvorstand Hans Schmutz.*

Dem «Bahnhofbuffet Sternen» in Muri ist es besser ergangen als vielen Restaurants entlang von Provinz-Bahnlinien, konnte doch etwas vom historischen Baustil des Traditionshauses in unsere Zeit hinübergerettet werden. So prägt heute – im Gegensatz zum abgebrochenen Gümliger Matenhof – der Landgasthof neben der Tramhaltestelle weitgehend das Ortsbild.

Der Bahnhof Muri selber, damals im stattlichen Wahlgut neben dem «Sternen» untergebracht, konnte freilich nicht gerettet werden. Die Gemeinde Muri bei Bern erstand das frühere Bauernhaus im Jahre 1929 und errichtete später darin unter anderem die Station der Vereinten Bern-Worb-Bahnen (VBW), sowie die Wohnung des Stationvorstandes. Nach dem 1956 von russischen Panzern blutig niedergeschlagenen Aufstand in Ungarn stellten sich dort die ersten Flüchtlinge an.

Mit der Automatisierung des Schienennetzes und des Billetverkaufes verlor der Bahnhof seine Dasensberechtigung und wurde zu einer blossen Haltestelle. Der Abriss des Wahlhauses erfolgte 1967 bis 1969. An seiner Stelle entstand das heutige Gemeindehaus.

Der äusserst beliebte Stationsvorstand Hans Schmutz, der seine Stelle als Nachfolger des späteren Gemeindegassiers Eduard Tschannen angetreten hatte, wurde pensioniert und zügelte



Stationsvorstand Hans Schmutz regelte die Ein- und Ausfahrt der Züge und war auch verantwortlich für den Verkauf der damals üblichen Kartonbillette. Bild: Archiv Daniel Krügel



Die Geisterfahrt ab Muri Station endete abrupt im Brunnen vom Welttelegrafendenkmal am Helvetiaplatz. Bild: zVg

mit seiner Familie in ein Haus am Mettliengässli. Fortan widmete er sich der Gartenarbeit. Ob er gelegentlich einen Abstecher in den «Sternen» machte, weiss sein jüngster Sohn Alfred, der im Aeblitquartier wohnt, nicht mehr. Dafür erinnert er sich an den Camionneur Ernst Bigler, Multengutbauer, der das Stückgut, das in den VBW-Güterwagen transportiert wurde, mit einem Camionnetzli zu den Kunden lieferte. Auf Bigler folgte später Landwirt Neuenschwander vom Krätzigweg als lokaler Camionneur.

Man muss sich vorstellen: Das Muri-Bähnli, das bis zur Elektrifizierung im Jahr 1910 mit Dampf unterwegs war, beförderte bereits 1952 immerhin 2,7 Mio. Passagiere! An schönen Sonntagen im Frühling oder Herbst sollen es bis zu 14'000 Personen täglich gewesen sein, und viele Ausflügler kehrten im «Sternen» ein, assen im Gartenrestaurant gemischten Sonntagsbraten und zum Dessert Meringues Glacés oder tranken ein kühles Bier im Schatten der alten Bäume.

An Gütern, Gepäck, Expressgut, Poststücken und Tieren transportierte die VBW im 1952 rund 87'000 Tonnen. Das meiste wurde in SBB- oder DB-Güterwagen transportiert, die wegen der breiteren Spurweite auf Rollschienen befestigt waren. Vor der Station befand sich zu diesem Zweck ein Abstellgleis, auf dem die Güterwagen nach dem Entladen oft über Nacht blieben.

Studentenstreik lief glimpflich ab Vor 65 Jahren, in der Nacht vom 16. auf den 17. Mai 1950, verliessen elf aktive Mitglieder der Studentenverbindung «Helvetia» nach ausgiebigem

Bierkonsum den «Sternen» in Richtung Bern. Nicht mehr ganz gehtäglich, aber in unternehmungslustiger Stimmung entdeckten sie den auf dem Abstellgleis parkierten, uralten VBW-Gepäcktriebwagen Fe 4/4 24 mit Jahrgang 1910. Sie verschafften sich mit der Idee, das Fahrzeug zum Gebrauch zu entwenden, Zutritt zum abgeschlossenen Führerstand. Der Stromabnehmer wurde an die Fahrleitung angehängt. Da aber – was die Studenten nicht wussten – die VBW aus Sicherheitsgründen nachts den Strom abstellten, mussten die jungen Männer den Heimweg schliesslich zu Fuss antreten. Weil aber der Stromabnehmer in Position blieb, setzte sich am frühen Morgen beim routinemässigen Einschalten des Stromes das Gefährt führerlos Richtung Bern in Bewegung. Auf dem flachen Streckenteil ging dies, nicht zuletzt wegen des damals noch schwachen Strassenverkehrs, unfallfrei vonstatten. Doch dann erreichte die «Geisterbahn» die abschüssige Thunstrasse, das Tempo erhöhte sich über die zu-

## Das blaue Bähnli

Am 23. Dezember 1896 erteilte die Bundesversammlung der eigens hierfür gegründeten Bern-Muri-Gümligen-Worb-Bahn (BMGW) die Konzession für Bau und Betrieb einer Bahnstrecke. Eröffnet wurde die ursprünglich 9,7 Kilometer lange Verbindung am 21. Oktober 1898. Mit der Betriebsführung der Dampfstrassenbahn wurde zunächst die Berner Tramway-Gesellschaft beauftragt, erst am 1. April 1904 übernahm die BMGW selbst die Regie. Ab dem 1. Juli 1907 firmierte das Unternehmen als Bern-Worb-Bahn (BWB), zum 21. Juli 1910 wurde die Strecke elektrifiziert. Nachdem die BWB zum 1. Januar 1927 mit der Worblentalbahn fusionierte, hiess die neue Betreibergesellschaft Vereinigte Bern-Worb-Bahnen (VBW).

lassige Höchstgeschwindigkeit von 50 km/h und schoss bei der Endstation Kirchenfeld mit 70 Sachen vorbei und knallte ungebrems in den Brunnen des Welttelegrafendenkmals auf dem Helvetiaplatz. Der Sachschaden war beträchtlich und das Ereignis warf hohe Wellen. Der Brunnen war zwar schnell repariert aber der Triebwagen erlitt Totalschaden. Die Altherren der «Helvetia» und die am Streck beteiligten Nachtbuben leisteten 105'000 Franken Schadenersatz. Neun Studenten wurden vom Amtsrichter zu einer bedingten Gefängnisstrafe von je 30 Tagen und zu Geldbussen von 10 bis 50 Franken verurteilt.

Daniel Krügel und Fritz Mäder



Sie gehören seit jeher zusammen: Der Sternen und das blaue Bähnli.

Bild: Tramclub Basel

## «Sternen» Stories – die Vierte

# Dorfpolitik in der dunkeln Ecke

*Werner Martignoni war von 1965 bis 1972 nebenamtlicher «Gemeinderatspräsident», wie er damals genannt wurde und von 1973 bis 1974 erster hauptamtlicher Gemeindepräsident von Muri bei Bern. Ihn verbinden viele private wie auch behördliche Erinnerungen an den Landgasthof Sternen.*

In Muri ging «man» zur Zeit von Werner Martignonis Amtszeit in drei Restaurants: In die «Krone», den «Sternen» und in den «Mattenhof». «Der Gemeinderat», so Martignoni, «suchte immer den Ausgleich zwischen den drei Betzen».

### Die Gemeinde spendierte einige Flaschen Weisswein

In den sechziger Jahren ereignete sich eine Kostenüberschreitung von zwei Millionen Franken beim AG-Wasserkanal im Moos in Gümligen. Die Zeit für Gespräche und technische Daten war auf den ganzen Tag veranschlagt. Um neun Uhr morgens trafen sich der Baupräsident, ein Ingenieur und Gemeindepräsident Werner Martignoni mit einer grossen Delegation der Firma «Schafir und Mugglin», um zu versuchen, die Überschreitung einvernehmlich zu regeln. Im Gemeindehaus dauerten die Gespräche während des ganzen Tages. «Um einen Prozess zu vermeiden», erzählt Werner Martignoni, «unterbreitete ich einen Vorschlag zur Güte. Eine halbe Stunde später nahm die Firma den Vorschlag an; nach Verantwortlichkeiten und Haftpflichtgesichtspunkten teilten wir die Kostenüberschreitung. Und die Gemeinde spendierte einige Flaschen Weisswein, um die Vernunft beider Parteien zu feiern».

### Zwei Liter Roten

Die Gemeindeversammlungen fanden damals im Landgasthof «Sternen» statt. Und jeweils freitags versammelten sich um den runden Tisch in der dunkeln Ecke Gemeindebeamte, Ge-



Werner Martignoni – Muri's erster vollamtlicher Gemeindepräsident.

Bild: DSC

werbler und andere Honoratioren – etwa deren zehn – «es wurde so richtig Dorfpolitik gemacht», berichtet Martignoni, «dabei auch mächtig geschimpft und gespottet. Für mich war

das immer ein Blitzableiter». Eines Freitags um 17.30 Uhr, nach einer Versammlungsversammlung, durchquerte Werner Martignoni die Sternen-Gaststube und entdeckte dabei die engagiert de-

batterende Runde. Er bat Wirt Niederhäuser spontan, zwei Liter Roten an den besagten Tisch zu bringen – eine Geste, die bei den Männern am Stammtisch wohl gut ankam.

### Als die Frauen zum ersten Mal wählen konnten

Zur Zeit seiner nebenberuflichen Gemeinderatspräsidentschaft gab es in der Gemeinde noch kein Parlament. Im Jahr, in dem er hauptamtlicher Gemeindepräsident wurde, durften die Frauen zum ersten Mal wählen gehen. Von den acht Personen, welche die Exekutive bildeten, waren deren vier Frauen. «Und einer der Männer», lacht der 88-Jährige, «hies – nomen est omen – Werner Frauenknecht!».

### Private Anlässe

Werner Martignoni wurde in Muri geboren und wuchs in dieser Gemeinde auf. Er und seine Frau feierten zahlreiche Familienanlässe im «Sternen». So zum Beispiel auch das Aufrichtefest seines Hauses an der Thunstrasse. Für Taufen, häufig auch Konfirmationen und Geburtstagsfeste, erzählt er voller Erinnerungsfreude, «isch me i Sterne gange».

Bei Todesfällen traf sich die Trauergemeinde zur «Greß» im «Sternen» – wie das ja auch heute noch verbreitet ist.

Als Niederhäuser den «Sternen» aus Altersgründen verliessen, ging es laut Martignoni mit dem Landgasthof auf und ab.

DSC



Honoratioren unter sich: Bauleiter Fred Steffen (von links) mit Dachdecker Heiri Keller, Bauunternehmer Werner Merz und Architekt Bruno Reinli.

Bild: zVg.



1965: Familie Martignoni feiert die Taufe von Töchterchen Caroline im «Sternen».

Bild: zVg.

«Sternen» Stories – die Fünfte

# Die Muriger Ärbssuppe mit Gnagi traf den Geschmack der Gümliger nicht

Für den Löschzug Muri war der «Sternen» nicht nur gemütlicher Treffpunkt nach dem Feuerwehrdienst. Auch als Übungsobjekt bot sich die grosse Liegenschaft mitten in Muri an. Der legendäre, alljährlich im Oktober stattfindende Feuerwehrball fand im Zweijahres-Turnus abwechselungsweise im Gümliger «Mattenhof» oder im «Sternen» in Muri statt.

«Die z'Muri wüsse nid, wie me ä richtig Ärbssuppe mit Gnagi macht – das chöi nume die im Mattehof z'Gümlige» lautete das harte Verdikt der Gümliger Feuerwehrmänner anlässlich des ersten Feuerwehrballs im neu erbauten «Sternen» in Muri. Ob aber diese Kritik nur geäussert wurde, weil man lieber im Gümliger Etablissement gefeiert hätte, war nicht erwiesen. Der Schweinebraten im Hauptmenü indes mundete auch den Männern aus dem anderen Dorfteil bestens.

Für das anfangs der 80er Jahre rund 150 Mann zählende Feuerwehrkorps war der Schlussabend – nebst den mehrmals wiederholten monotonen Dankesworten des Kommandanten an Materialverwalter und anderweitig wichtige Exponenten – immer der Anlass zu ausgiebigem Feiern mit Spets und Trank. Auch die bunten Darbietungen im Unterhaltungsprogramm waren nicht ohne: So sorgte auch schon mal «Klibb» mit seiner Karoline für tosendes Gelächter im Saal oder die Damenreihe des Köntzer Turnvereins fegte mit einer Revuenummer in Miniröcken über die Bühne, nicht unerwähnt bleiben darf natürlich das obligate Ständchen der Musikgesellschaft «Harmonte» Muri.

## Schlussübung

Bevor die Feuerwehrmänner zu Tisch geladen wurden, mussten sie jeweils den Samstag Nachmittag über ihre Jahres-Schlussübung erfüllen. So holten auch die Männer des legendären Wagen 3 Muri ihr Gefährt aus dem



Feuerwehrball-Menü im neu eröffneten «Sternen» nach dem Um- und Neubau.

Spritzenhäuschen beim Bauernhof von Res Jordi und nahmen den Weg zum Einsatzort irgendwo in Muri in geschlossener Formation unter die Füsse. Beim Übungsobjekt angekommen warteten sie dann gespannt auf ihren Einsatzbefehl. Unterstützt wurden sie zudem von den Männern der Leiter-Abteilung, die für Rettungen zuständig war oder dem mit Rotlicht und Sirene herbefahrenden Tanklöschfahrzeug. «Nummer 3 und 4 Wasser» wurde befohlen und sofort

öffnete der beim Hydrant postierte Feuerwehrmann die Seitenventile und die ausgelegten Schläuche wanden sich unter dem Wasserdruck auf der Strasse oder im Vorgarten des «brennenden» Hauses. Dann ging alles schnell: eine Rettung über die Letter wurde vollzogen, der Rasen von den beiden Rohrführern befeuchtet und somit das Übungsziel erreicht. Nun hiess es für die Männer vom Wagen 3 Muri noch die Schläuche auf dem Haspel auszuwechseln und das Material auf seine Vollständigkeit zu prüfen. Alles schön aufgeräumt und aufgehäpelt – jetzt fand der Schlauchwagen wieder den Weg zurück in sein Depot. Dort wartete er auf seine Wiederbenützung bei der ersten Feuerwehrübung im nächsten Frühjahr – ein Ernstfall natürlich nie ausgeschlossen.

Fritz Mäder



Mit diesem Inserat warb der neue Sternen in den «LoNa» im Jahr 1981.

Aus der «LoNa» vom 22. Oktober 1981:

## Feuerwehr Muri

Samstag, 24. Oktober 1981, Schlussübung für sämtliche Abteilungen.

Major H. Rohrer

... dann am 29. Oktober 1981:

## Feuerwehr Muri

Am Samstag, 24. Oktober, hat die Feuerwehr Muri-Gümligen an der Schlussübung den Ernstfall geübt. Pikett- und Löschzug Gümligen kamen beim Gewerbezentrum «Mattenhof» zum Einsatz, während der Löschzug Muri, zusammen mit der Motorspritze, beim Landwirtschaftsbetrieb Scheuermatt arbeitete.

Kader und Mannschaft mussten sich auf die völlig verschiedenen Ausgangssituationen einstellen, wie sie bei einem Brandausbruch in einem Industriekomplex und einem Wohnhaus mit Stallungen gegeben sind. Es galt vor allem, die richtigen Spezialisten und Geräte einzusetzen, entsprechende Prioritäten für das Vorgehen zu setzen.

Am Abend fand im «Sternen» mit dem traditionellen Schlussessen das Übungsjahr seinen Abschluss. Kommandant Hans-Jürg Rohrer und Ernst Sollberger, als Vertreter des Gemeinderates, würdigten die von der Feuerwehr geleisteten Dienste. Geehrt wurden Hansruedi Bürki und Felix Marti für 20 und 25 Dienstjahre in der Feuerwehr Muri-Gümligen.

Unsere Feuerwehr wird jedes Jahr einige Dutzendmal alarmiert. Zum Glück sind diese Einsätze meist wenig spektakulär, gelingt es doch im allgemeinen einigen wenigen Spezialisten, grösseren Schaden zu verhindern. So kommt es, dass die meisten Bürger die Feuerwehr nur bei grösseren Übungen zu Gesicht bekommen und von deren Existenz Kenntnis nehmen.

pk



Der Wagen 3 Muri wartet auf den Löscheinsatz.

Bild: zVg

«Sternen» Stories – die Sechste: Filmdreh für den Spielfilm «Garten Afrika»  
im Muriger Landgasthof

## Ein Hauch von Hollywood

*In der «Sternenstube» geht es hektisch zu und her. Mindestens fünfzehn Filmcrew-Mitarbeiter, die Schauspieler und eine Handvoll einheimischer Statisten proben und proben und proben.*

Im Kino sieht alles so einfach aus, filmisch perfekt, keine Unterbrechung, kein falsches Geräusch, kein Darsteller, der aus der Rolle fällt. Ein Filmübers Filmemachen sähe wohl anders aus: «Stopp, stopp, stopp, Tont, kannst du nicht etwas nach rechts ..., are you ready, Statisten bitte fröhlich unterhalten».

Eine als Serviertochter verkleidete Akteurin im Minirock hisst zum zehnten Mal ihr Tablett mit sechs Gläsern, die sie nach jeder nicht ganz perfekten und daher zu wiederholenden Drehsequenz wieder akkurat in den rechten Abstand rückt. Plötzlich Unterbruch: Das Deckenlicht im «Sternen»-Saal muss korrigiert werden. Etlliche Glühbirnen werden ausgewechselt, andere Lichtquellen brauchen eine zusätzliche Abdeckung und es vergeht einige Zeit, bis wieder weitergedreht werden kann. «Statisten: Action bitte!»

**Filmdreharbeit ist Knochenarbeit**  
Der Kameramann, wenn sein Gerät nicht auf einem Stativ steht, buckelt vierzehn Kilo. Jede mitarbeitende Frau, jeder mitarbeitende Mann schleppt schwere Geräte, Leuchten, Gestelle, Leitern, Kisten, Tripods, Teleskop-Angel etc., und alle telefonieren, sind verbunden untereinander, fällen ad hoc-Entscheidungen, sind ununterbrochen zig Stunden auf den Beinen und greifen dankbar nach den herumgereichten Häppchen und dem Kaffee in Pappbechern. Die Schauspieler wiederholen fünf-, sieben-, neunmal denselben Text, so dass sich der filmunbedarft Zuschauer fragt, ob diese Wiederholungen der Sponta-

nettät nicht abträglich sind.

**Auf der Terrasse vor dem «Sternen»**

Die zweite Sequenz an jenem Samstagabend wurde nach 23.00 Uhr auf der «Sternen»-Terrasse gedreht. Also musste das ganze Material nach draussen gebracht werden. Aussenaufnahmen brauchen besondere Vorkehrungen. Licht- und Lärmströme behindern die Dreharbeiten. Eine störende Strassenlampe musste kurzerhand ausgeschaltet werden und Leute der Feuerwehr von Muri und Allmendingen stoppten beim Drehen den Verkehr. Trotzdem störten quetschende Muri-Bahnflügel und eine laut lachende Gruppe junger Leute die Aufnahmen. Also alles wieder von vorn, sieben Mal insgesamt musste neu gedreht werden. Und schliesslich ging es um eine der Schlüsselszenen des Films: Politiker Ralph Gähwiler (Philipp Nauer) wird von einem aufrechten Muriger Querulant der Mauscheleten bezichtigt: «Du, dis subere Muri, aus subere oder was ... tschou zäme dir subere Sieche ...». Mehr sei vom Plot nicht verraten. Muri b. Bern mitsamt dem «Sternen» geht in die Schwetzer Filmgeschichte ein – zumindest ein kleiner Hauch von Hollywood....

N.B.

Dass es sich beim «Garten Afrika» um eine Schwetzer Produktion handelt, ist unverkennbar. Die Kittel der Männer bleiben beim Stehen und Gehen offen – ein Verstoß gegen die Kleiderregeln.

DSC/fm



Sie steht immer im Mittelpunkt: Die Kamera!

Bilder: DSC



Aussenaufnahmen erfordern zusätzlichen Aufwand.



«Wahlfeier im Sternen»: Szene aus dem neuen Spielfilm.

# Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
<b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier</b>	8.50	59.50
<b>AOC Valais</b>		
<b>Adrian &amp; Diego Mathier</b>		
Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris		
Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist die Petite Arvine verantwortlich.		
Der Pinot Blanc gibt dem Wein die Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich.		
Der Pinot Gris verleiht dem Cuvée einen Hauch von exotischen Früchten und		
der Silvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.		
<b>St. Saphorin „La Foncette“</b>	7.50	52.50
<b>AOC Lavaux, Waadt, Schweiz, Raymond Chappuis</b>		
Chasselas		
Feine delikate Nase erinnernd an Lindenblüten. Die kreidigen Eigenschaften verdankt dieser Wein dem gipshaltigen Boden. Die elegante Fruchtigkeit entzückt durch die opulente Rundheit.		
<b>Chardonnay</b>	6.00	42.00
<b>Collection sud, Pays d’oc Frankreich, Kressmann</b>		
Chardonnay		
Frischer, fruchtiger und saftiger Chardonnay mit Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten.		
Der Abgang ist mittellang, begleitet von einer eleganten Säure.		
<b>Roero Arneis</b>	8.00	56.00
<b>DOCG Piemont, Italien, Guidobono</b>		
Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich, grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er mit seiner fruchtigen und légèren Struktur. Er ist reintonig und gradlinig. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.		
<b>Pinot Grigio</b>	7.50	52.50
<b>DOC Trento, Italien, Bollini</b>		
Pinot Grigio		
Helles Zitronengelb und fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Birne, gelber Melone und gelbem Apfel, leichte Noten von Zitrone und Orangenblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, wirkt belebend und sehr frisch. Guter Trinkfluss und schöne Harmonie. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. Ein sehr typischer Pinot Grigio, welcher einfach ein enormes Trinkvergnügen bereitet.		
Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend im Keller vergoren. Geachtet wird vor allem auf die Bewahrung von frischer Frucht, leichter Mineralität und belebender Säure.		
<b>Château Bauduc</b>	8.50	59.50
<b>A.C Bordeaux, Frankreich, Gavin Quinneys</b>		
Sauvignon blanc		
Frisches Sauvignon Blanc-Bouquet von reifen Zitrusfrüchten; aromatisch und rassig am Gaumen.		
Die herrliche Mineralität offenbart einen trockenen und anhaltenden Abgang. Ein köstlicher weisser Bordeaux zu einem unschlagbaren Preis! Der Besitzer, Gavin Quinneys gehört zu den ausgewiesenen Experten im Bordelais und schreibt für einige der namhaftesten Fachzeitschriften über diese berühmte Anbauregion. Im Hauptberuf keltert er Weine, die es mit so manchen weit kostspieligeren Bordeaux aufnehmen können. Diese Weine werden in den besten Restaurants Großbritanniens ausgeschenkt.		

# Offene Rotweine

	1dl	7,5dl
<b>Merlot del Ticino</b> <b>AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz</b> Merlot Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang.	7.50	52.50
<b>Kloster Sion Pinot Noir Klingnau</b> <b>AOC Aargau, Weingut zu Sternen, Schweiz</b> Pinot Noir Der Kloster Sion Pinot Noir besitzt eine warme, komplexe Frucht, ist fleischig-dicht und von äusserst feinem Stoff. Seine Kraft und die Geschmeidigkeit sind Markenzeichen seines mineralischen Bodens, welche ihn bis in die Reife begleiten.	9.00	63.00
<b>Primitivo Falcetto Salento</b> <b>IGT Puglia, Falcetto, Italien</b> Primitivo Die süffigen Weine von Falchetto vermitteln perfekt das süditalienische Ambiente. Leichter und unkomplizierter Wein mit wenig Alkohol und Aromen von Sommerbeeren.	6.50	45.50
<b>Montepulciano d Abruzzo 2015</b> <b>DOC Abruzzo, Gianni Masciarelli, Italien</b> Montepulciano Der Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo stellt die sehr bemerkenswerte Basisqualität des größten, organisch arbeitenden Weinguts in Italien dar. Er besitzt eine rubinrote Farbe mit noch hellem Rand. Die Aromen erinnern an Süßkirschen, dunkle Beeren, Zwetschgen, Veilchen, dunkle Schokolade, Pfeffer, Rauch, Leder und Tabak.	7.50	52.50
<b>Speri Ripasso 2015</b> <b>DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Ein dichter granatroter Wein, gehaltvoll, füllig und harmonisch, mit Stachelbeer- und Zwetschgenaromen, ergänzt von etwas Dörrpflaume und rauchigen Noten. Dieser Wein ist biodynamisch produziert. Es dürfen verschiedene Maßnahmen des biologischen Pflanzenschutzes bzw. integrierten Pflanzenschutzes in sehr strenger Form angewendet werden. Das gesamte Ökosystem und deren natürliche Ressourcen werden geschont und die Lebensprozesse im Zusammenwirken irdischer und kosmischer Kräfte gezielt gefördert.	8.50	59.50
<b>Amarone 2013</b> <b>DOCG Sartori, Veneto, Italien</b> Corvina, Rondinella, Corvinone Intensiv tiefes Rubinrot. Im Bouquet balsamische Duftnoten von Minze, Eukalyptus, gefolgt von Lakritze, schwarzem Pfeffer, Cassis und Schokolade. Im Abgang tauchen intensive Noten von getrockneten Tomaten und reifen Kirschen auf. Am Gaumen beeindruckt er durch seine Weiche und eine fast süße Frucht von Pflaumen und reifen Brombeeren.	10.00	70.00
<b>Rioja el Castro de Altos, Reserva 2011</b> <b>DOC Reserva, Rioja, Spanien</b> Tempranillo, Garnacha Einladende, komplexe Aromatic von schwarzen Pflaumen, wilden Brombeeren, Cassis und schwarzem Kirschenkompott, gepaart mit Sandelholz, süßem Tabak, Mocca, orientalischen Gewürzen und getrockneten Feigen. Untermalt von leichten Noten von Toast, Tahiti-Vanille, Lakritze und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen besticht der El Castro mit Kraft und Eleganz. Seidenweiche Tannine, gepaart mit perfekt verwobenen Barrique-Noten, bestens unterstützt von der angenehmen Frische. Der Reserva endet lang und anhaltend mit markanter Mineralität. Ein typischer Vertreter der modernen Art ohne die Tradition zu vergessen.	9.50	66.50

# Käse

## **Kaltbach Gruyère**

Schweizer Hartkäse, mit Rohmilch hergestellt, 49% Fett, mind. 17 Monate gereift, markant würzig im Geschmack.

## **Rotschmierkäse Gerzensee**

Wenn Schimmel zum Genuss gehört

Bei vielen Lebensmitteln ist Schimmel nicht gewollt... Bei dieser Käsesorte ist der Befall mit Edelschimmel geradezu erwünscht. Mit Rotschimmel-Kulturen angereichert, tragen diese zum besonderen Geschmack des Käses bei.

## **Chavroux**

Chavroux ist eine Frischkäsespezialität in bester französischer Tradition. Chavroux erhält seinen individuellen Charakter durch die Zubereitung aus Ziegenmilch. Dieser Käse ist unverwechselbar zart und mild.

## **Würziger Bündner BIO-Bergkäse**

Typisch Graubünden. Wenn flinke Kühe verdutzten Steinböcken die leckersten Kräuter vor der Nase wegstibitzen, kommt nur das Beste dabei heraus – feinsten Bündner Bergkäse Bio! Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept und in ausgesuchten Sennereien auf über 1000 Höhenmetern von Hand gekäst wird, aber erst nach der Fahrt ins Tal und einer Reifezeit von bis zu neun Monaten seinen erstklassigen Charakter entfaltet. Mit dem Besten drin, was in Graubündens Höhenlagen nur einmal pro Jahr wächst und von traditionellen Kleinbetrieben aus 30 Tälern beigesteuert wird.

## **Trüffel Brie**

Hier treffen Trüffel und weichschmelzender Käse zusammen. Frischkäsezubereitung auf Doppelrahmstufe mit pasteurisierter Kuhmilch.

## **Lenker Berg blau**

Der Berg Bleu mit seinem bergigen Blauschimmel Gôut wurde mit dem Innovationspreis nominiert und hat an der Bergkäse Olympiade 2009 die Silbermedaille gewonnen.

## **Belper Knolle**

Wie schon vor 20 Jahren wird die Belper Knolle immer noch von Hand geformt. Die Kuhmilch und der Knoblauch kommen aus Belp (so auch der Name), der Pfeffer aus dem Oberland und das Salz aus dem Himalaya. Mittelbrüchiger Teig, zart schmelzend im Mund, lang anhaltendes reiches Aroma an Knoblauch und Pfeffer, angenehm prickelnd im Mund.

**Kleiner Käseteller mit 3 Sorten 13.50**  
**Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten 18.50**  
**Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten 24.50**