

Porträt: Urs und Fränzi Mäder, Gastgeber im Gasthof zum Bären, Trubschachen

Gewisse Kraft des Hauses

Peter Grunder Dieser Gasthof zum Bären erscheint als gastgewerbliches Klischee, ist es aber keineswegs.

Vor der Zimmerstunde stellt sich Tochter Denise, gelernter Koch und zurzeit daheim im Service, noch rasch fürs Foto zu ihren Eltern. Sohn Stefan, Stürmertalent der SCL-Tiger-Eishockeyaner, ist bei der Arbeit als Metzgerlehrling un-abkömmlich.

Die Eingebundenheit der jungen Generation mag typisch sein – fürs Emmental, fürs Gewerbe, für Mäders: Der Gasthof zum Bären in Trubschachen, den Urs und Fränzi Mäder 1994 erworben haben, macht Eindruck; da sei schon «eine gewisse Kraft des Hauses», sagt Urs. Es ist der älteste Bären im Land, erstmals erwähnt 1356, drei

«Im jugendlichen Leichtsinn ins Gastgewerbe»

Jahre nach dem Eintritt Berns in die Eidgenossenschaft. In dem Haus, 1698 nach einem Brand wieder aufgebaut und seit 1734 als Gasthof zum Bären bekannt, wurden Teile der Gotthelf-Verfilmungen der 1950-Jahre gedreht. Selbstverständlich steht das Haus unter Denkmalschutz, und selbstverständlich liegt der Gasthof nur einen Steinwurf vom Gemeindehaus und der Kirche entfernt.

Der Bären ist ein gastgewerblicher Klassiker: die Gaststube mit ihren 50 Plätzen, das ebenso grosse Säli, der Theatersaal mit 100 Plätzen unter



Fränzi und Urs Mäder mit Tochter Denise vor ihrem Gasthof.

dem mächtigen Walmdach und die grosse Terrasse – nicht zu vergessen die einzige «eidgenössische Schwingerstube» mit dem grossen, vom legendären Freiburger Nationalrat Robert Colliard gespendeten Tisch.

«Im jugendlichen Leichtsinn» hätten sie sich fürs Gastgewerbe und den Bären entschieden, sagt Fränzi nur halbwegs scherzhaft: «Es braucht Mut, einen Betrieb zu übernehmen und die Verantwortung selber zu tragen.» Die Adelbodner Skilehrerin hatte sich das Gastgewerbe als zweites Standbein ausgesucht und lernte 1987 im ber-

nischen Wirtkurs Urs Mäder kennen, gelernter Bäcker aus Schüpfen im Seeland.

Das junge Paar etablierte sich zuerst als Pächter im Restau-

«Wir wurden im Dorf sehr gut aufgenommen»

rant Kandergrill am Fusse der Niesenbahn. Als die Aufbauarbeit geleistet war, machte der Eigentümer den Pächtern Druck und wollte verkaufen, was Mäders, die einen Jahresbetrieb suchten, nicht gelegen kam: ein Klassiker nicht nur bei Gotthelfs

Geschichten von damals, sondern auch im Gastgewerbe von heute. Die junge Familie Mäder entschied, sich nicht der Willkür von Eigentümern auszusetzen und womöglich immer wieder weiterziehen zu müssen, sondern etwas Eigenes zu kaufen.

Die Wahl fiel auf den Bären, das persönliche Umfeld und die Bank machten mit. «Wir wurden im Dorf sehr gut aufgenommen», sagt Urs, «die Erwartungen haben sich erfüllt.» Jedenfalls die Erwartungen im Betrieb. Das Umfeld jedoch veränderte sich in diesen Jahren gewaltig: Die Bedürfnisklausel fiel, die von Beginn weg diskriminierende Mehrwertsteuer kam. Einerseits häuften sich Vorschriften und Regeln, zuletzt mit dem Rauchverbot; andererseits wurde dereguliert, zuletzt mit der letztlich völligen Preisgabe des Patentzwangs.

Grosse Veränderungen gab es auch bei den Gästen und im Umfeld: «Was uns wehtut, sind die wirtenden Clubs und Besenbeizen», sagt Fränzi. Gleichzeitig habe sich die Art der Verpflegung geändert, ergänzt Urs, überdies sei der Gast anspruchsvoller und wisse mehr, sind sich beide einig. Im Bären, wo man sich als Dorffrestaurant bewusst nicht spezialisiert hat, braucht es im Tages- und im Jahreslauf viele kleine Säulen, um einen Familienbetrieb zu tragen: der wichtige Stammgast, die Heimweh-Emmentaler, die Arbeiter und die rarer gewordenen «Höckler». Aber auch Familienfeste, Vereine, Kommissionssitzungen sind weitere Säulen.

Veränderungen betreffen auch die Branche selbst: Heute herrsche «ein Vertei-

lungskampf», sagt Urs, früher hätten die Betriebe Rücksicht aufeinander genommen, inzwischen gebe es das nicht mehr, da sei «viel verloren gegangen». Mag sein, dass auch aus diesem Verlust das Engagement wächst, das weit über den Betrieb hinausreicht. Fränzi hat sich neben dem

«Ich würde es wieder machen, weil es so interessant ist»

Service immer um die Familie gekümmert, wobei sie die Selbständigkeit und das Familiäre des Gastgewerbes schätzt: «Das entschädigt für viele Nachteile», sagt die Gastgeberin, «ich würde es wieder machen, weil es so interessant ist.»

Urs seinerseits engagierte sich früh auch ausserhalb der Küche: als Mitglied von Kommissionen in der Gemeinde, als Präsident der regionalen Sektion von GastroBern, im Vorstand des lokalen Gewerbevereins, nicht zuletzt als Kandidat für den Grosse Rat, das Kantonsparlament im Kanton Bern. Mühe macht ihm dieses vielfältige Engagement nicht, vielmehr erscheint es ihm selbstverständlich: fürs Dorf und fürs Emmental, aber auch für klassische Familienbetriebe, die massiv gefährdet sind. «Ich möchte die KMUs unterstützen, vertreten und ihnen eine Stimme geben.»

En bref

L'auberge Zum Bären à Trubschachen, dans l'Emmental, correspond au premier coup d'œil à des clichés sur l'hôtellerie-restauration. A y regarder de plus près, on constate que ce ne sont pas des clichés.