

# Warum das Kemmeribodenbad derart erfolgreich ist

**Gastronomie in Schangnau** Der Landgasthof Kemmeribodenbad baut das Personalhaus aus. Mitten in einer Pandemie. Was macht das Unternehmen besser als viele in der Branche?

**Benjamin Lauener**

3. August 2021. Kaffeepause auf der Terrasse des Landgasthofs Kemmeribodenbad. Die Sonne tut sich schwer damit, ihre Strahlen bis in den hintersten Zipfel der Gemeinde Schangnau zu schicken. Im Auto brauchte es den Pullover nicht, doch auf der Restaurantterrasse ist man froh darum. Am Nebentisch haben sich zwei ältere Pärchen sogar Decken reichen lassen. Nichtsdestotrotz: Bevor die Gäste zu Tisch gebeten wurden, hatten sie Schlange stehen müssen. Zwar nur fünf Minuten, aber trotzdem. Es ist Dienstagnachmittag.

**«Wenn Sie dort hinten ankommen, sehen Sie die Schrattenfluh und den Hohgant, und selbst sitzen Sie in einem Loch.»**

**Beat Gerber**  
Gemeindepräsident Schangnau

Wie geht das? Warum stehen die Gäste im Landgasthof Kemmeribodenbad an einem gewöhnlichen Dienstagnachmittag Schlange, um ein Dessert zu essen oder einen Kaffee zu trinken? Was macht den Reiz dieser Wirtschaft aus, die so abgelegen und doch so beliebt ist? Dieser Artikel ist ein Versuch, diese Fragen zu beantworten. Denn die Erfolgsgeschichte geht weiter. Derzeit ist ein Baugesuch des Unternehmens publiziert: Mitten in einer Pandemie soll das Personalhaus saniert und ausgebaut werden.

## Zimmer für die Lernenden

Wer den Schangnauer Gemeindepräsidenten Beat Gerber auf das Kemmeribodenbad anspricht, muss keine Fragen stellen. «Wichtiger Teil der Gemeinde, wichtiger Arbeitgeber, wichtiger Touristenmagnet», lassen sich Gerbers Ausführungen zusammenfassen. Und noch mehr: «Das Kemmeribodenbad ist bekannter als Schangnau selbst», ist der Gemeindepräsident überzeugt.

Als Erfolgsgeheimnis macht Gerber die Gastfreundschaft aus. Hört sich simpel an? Scheint für das Gemeindeoberhaupt aber essenziell zu sein. «Wenn Sie dort hinten ankommen, sehen Sie die Schrattenfluh und den Hohgant, und selbst sitzen Sie in einem Loch», fasst er die geografische Lage zusammen. Doch schon bei der Begrüssung fühlen man sich als Gast einfach wohl. Das liegt unter anderem daran, dass vom Chef bis hin zum Erstlehjahrstift alle diese Gastfreundschaft leben würden.

Der Chef ist Reto Invernizzi. Gern und ausführlich erklärt er, was genau gebaut werden soll. Die meisten Jugendlichen, die im Landgasthof Kemmeriboden ihre Lehre machen, leben auch dort. Und zwar im Personalhaus. Dieses soll nun erweitert und saniert werden. Im Moment gebe es zwar bereits acht Zimmer für Lernende, doch damit stosse man an Grenzen, erklärt Invernizzi.

## Mehr Gäste als Personal

Geplant sind vier zusätzliche Zimmer. Zudem soll das Dach saniert, eine Notfalltreppe gebaut und der Lagerraum im Erdgeschoss ausgebaut werden. Doch wieso gerade jetzt? «Wir müssen investieren, wenn wir keine Investitionslücken wollen.» Im Drehbuch eines Unternehmers hätten Investitionen einen grossen Stellenwert. Das könne – gerade auch in solchen

Zeiten – schwierig sein, aber Lücken seien auf Dauer noch viel schwieriger.

Dass gerade ins Personalhaus investiert wird, ist für Jürg Stettler bezeichnend für den Erfolg des Gasthofs. Stettler ist Leiter des Instituts für Tourismus und Mobilität der Hochschule Luzern. Ein Ausbau des Personalhauses zeuge oft von einer guten Unternehmenskultur. «Die Zimmer der Mitarbeiter müssen genauso gut sein wie die Hotelzimmer selbst, denn die Angestellten leben ja dort», führt Stettler aus. Und wenn jemand gut zu seinen Mitarbeitern schaue, würden



Reto Invernizzi ist Gastgeber im Landgasthof Kemmeribodenbad und überzeugt: «Alle unsere Mitarbeiter sind kleine Gastgeber.» Fotos: Beat Matys

sich die Angestellten automatisch auch besser um die Gäste kümmern.

Der Tourismusexperte merkt aber an, dass er kein vertieftes Wissen über das Kemmeribodenbad habe. Sein letzter privater Besuch liege auch schon sechs, sieben Jahre zurück. Er spricht dennoch von einem «sehr gut gemachten Produkt», «gelebter Nachhaltigkeit» und davon, dass alles dort sehr durchdacht wirke. Doch auch Stettler landet am Ende seiner Ausführungen wieder bei der Gastfreundschaft. Denn gute Qualität allein reiche heute bei weitem nicht mehr.

Erst kürzlich habe ihm ein 5-Stern-Hotelier erklärt, es sei heute einfacher, Gäste zu finden als Personal. «Für ein hervorragendes Produkt braucht es auch ausgezeichnetes Personal.»

Ins gleiche Horn stösst auch Konrad Gerster, Geschäftsführer von Gastro Emmental-Oberaargau. «Invernizzis beweisen, dass es keine Rolle spielt, wo ein Betrieb oder wie gut das Wetter ist. Wer die 4 M kennt und umsetzt, ist auf der sicheren Seite.» Die 4 M? «Man muss Menschen mögen.» Klingt abgedroschen, aber für Gerster ist es ein Grundsatz dafür, dass ein Gastrounter-

nehmen erfolgreich ist. «Gastfreundschaft kann man nicht erzwingen, sonst wirkt sie aufgesetzt und komisch.» Stattdessen sei das Feuer für die Gastronomie im Kemmeriboden einfach unglaublich gross, und jede Person, die man als Gast sehe, tue das, was sie tue, mit sehr viel Freude.

## Verhunzen verboten

Der Landgasthof an der Kantonsgrenze zu Luzern scheint die 4 M tatsächlich verstanden zu haben. Denn auch Reto Invernizzi landet – auf das Erfolgsgeheimnis angesprochen – schnell bei der Belegschaft. «Wir tun sehr viel

dafür, dass wir die besten Leute zu uns holen können.» Das beginne schon bei der Suche nach Lernenden. «In jungen Jahren kann es herausfordernd sein, neben dem Wechsel ins Berufsleben auch noch umzuziehen. Aber während der Lehre bei uns geht es nicht anders.

Die Lernenden entwickeln daher früh eine ausgesprochene Sozial- und Gemeinschaftskompetenz.» Deswegen sei es wichtig, die Lernenden so gut einzubetten, wie es gehe, und sie so zu einem Teil des Ganzen zu machen. Das Endprodukt: «Alle unsere Mitarbeiter sind kleine Gast-

kenzeichen ist, könnte fatal enden.» Zwar werde Innovation grossgeschrieben, aber eben nur bei Trends, die ins Gesamtkonzept des Betriebs passen würden.

## Die Fotos der Lieferanten

National ist das Hotel vor allem für Wellness- und Seminargäste ein Begriff. Doch auch dem einheimischen Brauchtum stehe der Betrieb nahe. Der Kemmeriboden-Schwinget oder verschiedene Viehschauen und Alpbazüge finden jedes Jahr dort statt. Kann dieser Spagat aufgehen? Konrad Gerster von Gastro Emmental-Oberaargau sieht den Balanceakt zwischen verschiedenen Welten nicht als Problem. «Nichts, was sie dort tun, ist aufgesetzt.»

Läge Reto Invernizzi die Gegend nicht so am Herzen, dann wäre ein Schwingfest im Kemmeriboden kein Thema. Zuerst müsse man sich als Gastgeber fragen, wofür man brenne, und daraus dann die Geschäftsaktivitäten entwickeln. Das geschehe im Kemmeribodenbad fortlaufend. Oder anders gesagt: «Invernizzis überlegen, was sie gut können, und setzen es um, anstatt nur zu reagieren.» Das ist für Gerster ein grosser Unterschied zu jenen Restaurants, die einfach mal probieren und schauen, was dabei herauskommt.

Auch der Schangnauer Gemeindepräsident Beat Gerber ist überzeugt, dass der Spagat gut gelingt. Er empfindet die Mischung als gesund. Denn das Kemmeribodenbad habe glücklicherweise die Lokalitäten, um die Balance zwischen Viehschau und Seminar zu schaffen. Mehr noch: «Es ist für die auswärtigen Gäste toll, die einheimischen Dinge direkt miterleben zu können.»

Umgekehrt helfe die Bekanntheit des Gasthofs den lokalen Produzenten. Die meisten Produkte würden aus der Region stammen, und alle, die etwas liefern würden, seien in der Gaststube mit einem Foto an der Wand präsent. Gerber: «Ich kann gar nicht genug betonen, wie wichtig der Landgasthof Kemmeribodenbad für unsere Gemeinde ist.»

**«Bei der Mernigue Experimente zu wagen, nur weil es unser Markenzeichen ist, könnte fatal enden.»**

**Reto Invernizzi**  
Gastgeber  
Landgasthof Kemmeribodenbad

geber, und oft kehren sie nach den Wanderjahren wieder zurück in den Lehrbetrieb, als Fach- oder Führungskräfte.» Die Fluktuation sei entsprechend klein, viele blieben acht oder zehn Jahre im Betrieb, der aktuelle Rekord liege sogar bei 44 Jahren.

Ein weiterer Punkt ist für Invernizzi die Tradition. Seit rund 180 Jahren gibt es die Wirtschaft. «Wir dürfen aber nicht anfangen, etwas zu verhunzen.» Als Beispiel nennt er die Meringue. Im Kemmeribodenbad gebe es das Kultdessert klein, gross, mit oder ohne Glace. Fertig. «Dort Experimente zu wagen, nur weil es unser Mar-

## Bundesangestellter beschlagnahmte in Burgdorf Rosmarin

**Gefährliche Bakterien?** Nichts ahnend besorgte sich ein Kunde einen Rosmarinstock. Doch dieser blieb nicht lange auf seinem Balkon.

Um seine Gerichte zu verfeinern und den Balkon zu verschönern, kaufte sich Hannes Hofstetter Ende August einen Rosmarinstrauch. «Mit einigen Zweigen kochte ich eine leckere Bolognese-Sauce», sagt Hofstetter, der in Burgdorf wohnt und Präsident des dortigen Altstadtleists ist. Da wusste er noch nicht, dass im würzigen Kraut eine grosse Gefahr schlummern könnte. Nicht für ihn, aber für andere Pflanzen.

Am nächsten Tag meldete sich die Floristin, bei der er den Stock gekauft hatte, bei ihm. Das Bundesamt für Landwirtschaft habe sie kontaktiert und um die Koordinaten des Kunden gebeten. Da schmückte das Grünzeug schon den Balkon von Hofstetter.

## Rosmarin wird konfisziert

In einem kurzen Mailaustausch erfährt Hofstetter, dass seine Pflanze möglicherweise von einer Krankheit befallen sei. Bald erhält er einen Anruf von einem Mitarbeiter des Bundesamts für Landwirtschaft. Die beiden vereinbaren einen Termin. «Es war anscheinend dringend», erzählt Hofstetter.

Als der Inspektor bei Hofstetter vorbeikam, begutachtete er die Pflanze zuerst und entschied dann, sie gleich mitzunehmen. «Der Inspektor erklärte mir, dass mein Strauch möglicherweise von gefährlichen Bakterien infiziert sei», so Hofstetter. Und zwar von sogenannten Xylella fastidiosa, weltweit eines der gefährlichsten Bakterien für Pflanzen, schreibt das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW).

## Behörde gibt Entwarnung

«Das machte mir aber keine Angst», sagt Hofstetter. Er habe den Experten gefragt, was der Krankheitsverdacht für seine

fünf Liter Bolognese-Sauce bedeute. Der Inspektor erklärte, dass Xylella fastidiosa für den Menschen vollkommen harmlos sei.

Über das ganze Prozedere habe er sich keineswegs genervt. «Ich fand es sehr spannend, wie schnell die Behörden die verdächtigen Pflanzen ausfindig machten.» Mitte September gibt der Eidgenössische Pflanzenschutzdienst dann Entwarnung: Hofstetters Balkonpflanze ist nicht infiziert.

Den Strauch bekommt er nicht zurück, aber mit der offiziellen Verfügung kann er bei seiner Floristin im Frühling eine Ersatzpflanze beziehen. Für



«Das habe ich nicht erwartet, als ich den Strauch besorgte», sagt Hannes Hofstetter. Foto: A. Marbot

Hofstetter ist klar: «Ich will unbedingt wieder einen Rosmarin auf dem Balkon.» Diesmal hoffentlich ohne Verdacht auf Krankheitsbefall.

## EU-Land schlägt Alarm

Hintergrund des Falls sei, dass ein EU-Land den Verdacht eines Bakterienbefalls auf importierten Pflanzen gemeldet habe, teilt das BLW auf Anfrage mit. Jene von Hofstetter kommt aus Portugal, wie er sagt. Normalerweise werden Pflanzen, die über EU-Grenzen transportiert werden, aufgrund des Pflanzenschutzsystems nicht kontrolliert.

Wegen der Meldung wurden zur Sicherheit aber alle potenziell betroffenen Pflanzen aus dem Verkehr genommen und untersucht, heisst es beim BLW weiter. Insgesamt waren es 21 Pflanzen, bei keiner wurden Bakterien festgestellt. Bisher konnte sich das Bakterium in der Schweiz also nicht verbreiten. Anders in Südtalien: Dort fielen ihm schon Millionen Olivenbäume zum Opfer.

**Nina-Lou Frey**



Das Grünzeug auf dem Balkon hatte für Hannes Hofstetter den Besuch eines Inspektors zur Folge. Symbolfoto: Getty Images

## Damit Vögel in Ruhe brüten können

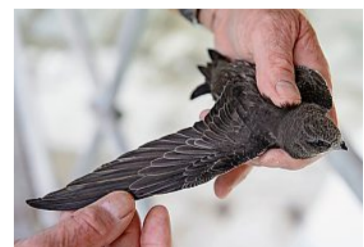
**Burgdorf** Vogelschützer retteten auf dem Aebi-Areal 16 Mauersegler. Nun sagt der Stadtrat klar Ja zu einem Inventar gefährdeter Arten.

Die Rettung kam in letzter Minute: Auf dem Aebi-Areal waren die Abbrucharbeiten im Sommer 2020 schon in vollem Gange, als ein Passant entdeckte, dass in der einstigen Maschinenfabrik Mauersegler brüteten. Er alarmierte die Mitglieder des Natur- und Vogelschutzvereins Burgdorf (NVB). Einen Baustopp konnten die Vogelschützer zwar nicht erwirken. Die 16 jungen Mauersegler wurden aber kurz darauf in die Wildtierstation in Utzenstorf gebracht. Alle konnten wieder ausgewildert werden.

## Alles andere als optimal

Ende gut, alles gut? Nicht ganz. Denn die Jungen den Eltern zu entreissen, war alles andere als optimal. Man hätte früh genug in unmittelbarer Nähe Mauerseglerbrutkästen aufhängen oder mit den Abbrucharbeiten warten sollen, bis die Brutzeit vorüber ist. So empfiehlt es der Vogelschutzverband BirdLife.

Damit die Stadt Burgdorf in solchen Fällen künftig eingreifen kann, soll ein Inventar über die Brutplätze geschützter Arten ge-



Wo junge Mauersegler leben, heisst es: Rücksicht nehmen. Symbolfoto: Raphael Moser

den. So kamen über 800 Standorte zusammen.

## Hausbesitzer im Dilemma?

Über die verschiedenen Parteien hinweg sprachen sich die Stadträtinnen und -räte für das Vorhaben aus. «Eine Sensibilisierung der Bevölkerung ist sinnvoll», fand auch Jürg Grimm von der FDP. Doch sah er einen Knackpunkt. «Wir befürchten, dass manche Hausbesitzer aus Angst vor den Konsequenzen versuchen zu verhindern, dass sich Vögel und Fledermäuse bei ihnen ansiedeln.» So könnte ein solches Inventar gerade das Gegenteil vom Beabsichtigten bewirken: nämlich eine weitere Verknappung der Plätze für geschützte Arten.

Die FDP werde sich deshalb der Stimme enthalten. Die übrigen Stadtratsmitglieder aber sprachen sich für das Inventar aus. Welche Arten darin aufgenommen werden und wie man es nicht zum Papierträger verkommen lässt – damit müssen sich nun Gemeinderat und Verwaltung beschäftigen.

**Regina Schneeberger**



Das Personalhaus soll saniert und ausgebaut werden. Es handelt sich dabei um das historische Badehaus.



Das Markenzeichen: Die Kemmeriboden-Meringue ist weitum bekannt.



Weit hinten im Schatten der Hügel liegt der erfolgreiche Landgasthof.