

Landgasthof Thalgut in Gerzensee

Das Glück, das in der Familie liegt

Er ist Gastronom mit Leib und Seele, Gilde-Koch, Vizepräsident von GastroBern, Lehrlingsausbildner, seit 35 Jahren zufriedener Feldschlösschen-Kunde und vor allem eines: ein Familienmensch! DURST sprach mit Peter Hodler über Landgasthöfe, Familienbetriebe und die Rolle der Frauen in der Gastronomie.

«Ich kann nicht jammern, meine Arbeit macht mir immer noch Spass.» Peter Hodler sitzt direkt an der Aare auf der Terrasse des Landgasthofs Thalgut, den er seit 1985 gemeinsam mit seiner Frau Irene führt. Die Söhne Stefan und Daniel sind im Familienbetrieb aufgewachsen, heute arbeiten die gelernten Köche beide in der Küche. «Zuerst wollten sie nicht, jetzt sind beide mit Leib und Seele dabei», sagt der stolze Vater.



Der Landgasthof Thalgut nach dem Umbau. Beim Besuch von DURST fehlten nur noch die Storen.

Der neue Glanz

Das «Thalgut» strahlt in neuem Glanz. Während mehr als eines Jahres hat der Besitzer das stattliche Haus umbauen lassen; oben sind zwölf Wohnungen entstanden. Peter Hodler: «Die Renovation ist gelungen. Das ganze Restaurant befindet sich jetzt auf einer Etage.» Die Familie hat den Betrieb während des Umbaus mit einem Provisorium weitergeführt und die Umtriebe locker weggesteckt.

- «Viele Vereine kehren bei uns ein, und wir haben einen gut besuchten Stammtisch.»
- «Die vielen Bankette sind ein wichtiger Umsatzbringer.»
- «Wir sind seit drei Jahren ein Gilde-Betrieb, was fürs Renommee enorm wichtig ist.»
- «Unsere Gäste lieben den Fisch aus den umliegenden Seen.»
- «Unser Betrieb ist während des ganzen Tages offen. Erst um 11 Uhr am Mittag öffnen und dann am Nachmittag schliessen, das geht nicht.»

Die Erfolgsfaktoren

Mehr als drei Jahrzehnte lang mit Erfolg einen Landgasthof als Familienbetrieb führen und dabei nie den Spass verlieren: Wie macht man das? Peter Hodler schmunzelt. «Die Familie funktioniert, das ist das Wichtigste», sagt er und nennt dann noch weitere Faktoren:

Die Frauen

Und dann hält Peter Hodler noch ein Plädoyer für die Frau: «Man

Peter Hodler mit Gattin Irene und Sohn Daniel in der Küche. Auch Sohn Stefan arbeitet im Betrieb.



GASTROJOURNAL

merkt schon bei Lernenden, dass Frauen zuverlässiger sind. Ohne Frauen ginge im Gastgewerbe gar nichts mehr. Eine Ehefrau wie meine Irene an der Seite zu haben, ist wahnsinnig wichtig.» Peter Hodler weiss auch, warum es im Gastgewerbe so wenige Chefinnen gibt: «Weil ihnen die starke Frau an der Seite fehlt.»

Ihm gefallen auch die Produkte, allen voran natürlich das Berner Gurten-Bier: «Schon als kleiner Giel habe ich gesehen, wie die Holzharasse fürs Gurten-Bier gemacht wurden. Gurten, der Bär mit der roten Zunge, ist ein Stück Berner Tradition und ein fester Bestandteil unseres Betriebes.»

Die Ferien

Das Gespräch neigt sich dem Ende zu, der Chef muss wieder in die Küche. Hat man denn nie frei, wenn man einen Familienbetrieb führt? «Doch», sagt Peter Hodler, «im Februar schliessen wir für zwei Wochen. Dann machen wir Ferien.»

Der Getränkepartner

Da wären wir also wieder bei der Familie als Erfolgsrezept – und zu der gehört irgendwie auch der Getränkepartner. Peter Hodler: «Mit Feldschlösschen verbindet mich seit 35 Jahren ein Vertrauensverhältnis. Die Aussendienstler sind auch meine Freunde.»

www.thalgut.ch



Direkt an der Aare: Peter Hodler auf der Terrasse des Landgasthofs Thalgut in Gerzensee.