

Porträt: Irene und Peter Hodler mit Daniel und Stephan im Landgasthof Thalgut in Gerzensee

# Präsenz, Leidenschaft, Toleranz

**Peter Grunder** Der Familienbetrieb lebt – zum Beispiel im Thalgut.

1480 wird das Haus erstmals erwähnt, es ist der einzige Gastwirtschaftsbetrieb an der Aare zwischen Thun und Bern. 1834 erst entsteht eine Brücke über den Fluss, das Thalgut ist weitem bekannt als Heilquelle und als Ort für Lustbarkeiten, die Kundschaft ist international und diskret.

«Ich kann mir gar nicht vorstellen, dass es nicht unser Betrieb ist», sagt Daniel, ältester Sohn von Irene und Peter Hodler und in der Zweitlehre als Koch bei René Maeder im Doldenhorn Kandersteg. «Wir haben das Gastgewerbe halt mitbekommen», ergänzt Stephan, der dem Vater seit sei-

«Ich hatte nie die Absicht, ins Gastgewerbe zu gehen»

nem Lehrabschluss in der Küche samt zwei Lernenden und einer Küchenhilfe zur Hand geht und zurzeit in Weiterbildung als Küchenchef ist.

Eigentlich habe er Polizist werden wollen, erzählt lachend Vater Peter: 1985 hatte er nach Kochlehre sowie Lehr- und Wanderjahren unter anderem auf hoher See den Landgasthof Thalgut übernommen. Irene, gelernte Kauffrau, kehrte als Mitglied der Dorfmusik von Gerzensee nach den Proben ein – und blieb hängen: «Ich hatte nie die Absicht, ins Gastgewerbe zu gehen», sagt sie, die sich heute mit zwei Festangestellten und einigen Aushilfen um den Service im weitläufigen Betrieb kümmert.



Historisches Haus, vorbildlicher Betrieb: Daniel, Peter, Irene und Stephan Hodler vor dem Thalgut.

Die Familie hat indes nie im Betrieb gewohnt, und als die Kinder heranwuchsen, war Irene vornehmlich Mutter und besorgte die Buchhaltung. Zum Essen gings freilich in den Landgasthof, und bei Bedarf stand nicht nur Irene bereit, sondern von Grosseltern bis zu Geschwistern die ganze Verwandtschaft.

«Gefragt ist eine grosse Einsatz- und Präsenzzeit», sagt Peter; «die Gäste wollen entweder mich oder Irene sehen». Gefragt seien aber auch Leidenschaft, Toleranz und Klarheit der Abläufe und Strukturen, ist sich die Familie einig. Das Thalgut bietet neben einer als Fumoir genutzten Gaststube drei weitere Gasträume sowie zwei grosse Terrassen – insgesamt sind rund 200 Innenplätze

und gegen über 250 Aussenplätze zu bedienen.

Die Umsätze in Küche und Keller dürften sich etwa die Waage halten, gut die Hälfte des Jahresumsatzes fließt von Mai bis August, der Betrieb direkt am Fluss ist äusserst wetterabhängig, im vergangenen verregneten Juli etwa brachen die Umsätze förmlich ein. Allerdings setzen Hodlers nicht nur auf Aus-

«Ich kann mich auf meine Frau und die Familie verlassen»

flügler. Die Fischküche ist weitem bekannt und krönt den Anspruch als Mitglied im Cercle bernischer Küchenchefs. Anlässe und Catering

runden das Angebot ab. Tragend sind nicht zuletzt Stammgäste, so aus den drei umliegenden Dörfern. «Manche Gäste kommen durch die Küche in die Gaststube», verdeutlicht Sohn Stephan. Gesellschaften und Vereine sind nach wie vor wichtig, bis vor kurzem war Peter als Präsident des 1-Liga-Hockeyclubs Wiki-Münsingen selber mitentscheidend dabei.

Weil er das Präsidium abgegeben habe, sei wieder mehr Raum für Neues, meint scherzhaft Irene: Seit Jahren engagiert sich Peter auch verbands- und ausbildungspolitisch. Jüngst wurde er zum Vizepräsident der Kantonalsektion von GastroBern gewählt, zentrale Anliegen sind ihm ein Schulterschluss der Branchenverbände und mehr

politische Durchschlagskraft. Das Verbandsarbeit sei wichtig und werde von vielen Branchenkollegen auch geschätzt, findet Peter. «Ich kann mich auf meine Frau und die Familie verlassen», macht er allerdings klar, «sonst ginge das gar nicht».

Natürlich seien die Herausforderungen gross, stellt die Familie klar, zumal immer mehr Konkurrenz herrsche, die teilweise unprofessionell arbeite und die Preise sowie das

«Manche Stammgäste kommen durch die Küche»

Branchenimage drücke. Natürlich müsse man persönliche Ansprüche zurückstecken und sich von der ungerechten Mehrwertsteuer übers Rauchverbot bis zu den mangelnden Anforderungen zur Führung eines Betriebes oft erfolglos für Branchenanliegen wehren.

Er koche gern, aber was den Reiz des Gastgewerbes ausmache, sei eigentlich «schwierig zu sagen», sagt Stephan. «Wir haben tolle Gäste», findet Irene, «die Leute schätzen es sehr, wenn man etwas zeigt», ergänzt Daniel, «wenn ich durch die Veranda gehe und an allen Tischen wird mir gesagt, wie gut es sei, dann ist das grossartig», bringt es Peter auf den Punkt.

## EN BREF

Irene et Peter Hodler dirigent depuis bientôt 30 ans l'auberge Thalgut à Gerzensee, aux bords de l'Aare, entre Thoune et Berne. Le deux fils du couple leur succèdent, alors que le défi est de taille: la joie de se lancer dans l'hôtellerie-restauration est plus forte.

P. GRUNDER