



Auf 1233 Metern über Meer: Daniela Napoleone und Jean-Charles Christen mit Hund Leo sind die neuen Bewirtschafter und Pächter des Berggasthofs Oberdörfer ob Gännsbrunnen.

Bild: Bruno Kissling

Drei Bergwirtschaften erhalten neue Gesichter

Diese Woche öffnen gleich drei Bergrestaurants im Thal (wieder) ihre Tore: der «Oberdörfer» am Mittwoch, der «Vorder Brandberg» und der «Alpenblick» oberhalb Laupersdorf am Wochenende. Letzterer war drei Jahre geschlossen. Auffallend: Alle drei neuen Wirtepaare haben bisher keine Erfahrung in der Gastrobranche.



Das Fondue bleibt auf dem «Oberdörfer» ein «Muss»

Lavinia Scioli

Über dem Nebel und auf 1233 Meter über Meer empfangen die neuen Bewirtschafter Daniela Napoleone und Jean-Charles Christen gemeinsam mit ihrem einjährigen Hund Leo ab heute die Gäste auf dem «Oberdörfer» ob Gänsbrunnen wieder.

Für den neuen Wirt geht ein Kindheitstraum in Erfüllung: «Schon als Kind hatte ich ein Bild eines Bergrestaurants im Kopf», so Napoleone. Auch wenn sie sich erst nur im Hintergrund halten wollte, habe es angefangen, sie zu «kitzeln» und zu interessieren.

Erste Erfahrungen konnte Christen bereits als Hüttenwart sammeln. Gastronomieerfahrung haben aber beide noch nicht. Die 51-jährige Napoleone arbeitete 35 Jahre bei der Post. Zuletzt lebte sie in Kiesen (Bern), bevor sie mit «Sack und Pack» Ende April gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Christen auf den «Oberdörfer» zog. Christen selber arbeitete bis vor kurzem noch bei der Bundespolizei. Letztes Jahr hat er das Wirtepatent absolviert. Den «Oberdörfer» kennt der 57-jährige Christen,

der ursprünglich aus Delsberg (Jura) kommt, aber gut: Er habe bereits den ehemaligen Pächtern Luzia Schnyder und Andi Schnider unter die Arme greifen können – sowohl auf dem Landwirtschaftsbetrieb wie auch in der Küche.

Im Sommer gibt es «Spiessli» auf der Feuerschale

Raclette mit einem kleinen Kerzenofen, Älplermagronen, Ghackets mit Hörnli, Geschnetzelttes oder ein kaltes Plättli: Die Küche wollen die Pächter einfach halten. Im Sommer stehe den Gästen die Feuerschale zur Verfügung, um selber «Spiessli» grillieren zu können. Ihren Ideen möchten die beiden freien Lauf lassen, sie seien entsprechend offen für Kritik. Das traditionelle Fondue bleibe aber – «das ist ein Muss», sagt Napoleone. Und: Ein zweites Fondue soll dann mit der Zeit auch noch dazukommen. Die Gäste auf dem «Oberdörfer» sollen den Kopf abschalten und wieder Energie auftanken können. Napoleone: «Uns ist es wichtig, dass sich die Gäste hier wohlfühlen.» Eine Rollenverteilung auf dem Betrieb gebe es nicht. Sie wollen sich gegenseitig unter die Arme greifen

– auch wenn Christen sagt, dass die Desertzubereitung nicht seine Stärke sei. Das überlasse er lieber seiner Partnerin.

Auch mit dem Sömmerungsbetrieb geht es weiter: Ende Mai sollen zwischen 50 und 60 junge Rinder auf den «Oberdörfer» kommen. Ob die Esel auch wieder dazustossen werden, sei noch unklar. Den rund 75 Hektaren grossen Betrieb werden sie täglich zu Fuss meistern. Napoleone sagt lachend: «Ich muss noch gute Wanderschuhe bei Andi bestellen.» Bis vor kurzem pendelte Christen täglich zwei Stunden nach Bern – jetzt mache er morgens einen zweistündigen Kontrollgang beim Vieh.

«Uns ist bewusst, dass wir noch viel lernen müssen», meint Napoleone. Die beiden zeigen sich aber sichtlich begeistert über die Unterstützung, die sie von den Eigentümern, der Familie Wyss, und den ehemaligen Pächtern erhalten haben. Langweilig werde es ihnen wohl nicht. Es gebe immer etwas zu tun, sagt Christen schmunzelnd.



Pächter vom «Vorder Brandberg»: «Es ist ein Traum, der wahr wird»

Enya Kopp

Mit dem Blick über Herbetswil und das gesamte Thal steht der Bauern- und Gasthof «Vorder Brandberg» da. Unterhalb der Terrasse tummeln sich bereits die ersten Rinder und beim Nebengebäude grasen einige Ziegen. Auch die Hunde hört man bellen. Mittendrin steht das Hauptgebäude. Darin befindet sich neben der Wohnung auch der Gasthof.

Seit April leben hier Monika Bigler und Jean-Philippe Minger mit ihrer Familie. Sie übernahmen die Pacht von Familie Hänni, die Ende Januar den Betrieb verlassen hatte. Für die beiden ist ein Traum in Erfüllung gegangen, als die Zusage kam: «Bei mir muss immer etwas laufen», erzählt Bigler.

Seit drei Jahren hätten sie nach einem Bergrestaurant mit Bauernhof gesucht, erzählt Monika Bigler. Nach einem Telefonat mit dem Präsidenten der Genossenschaft Brandberggemeinde sei schnell klar geworden, dass die erste Pacht, die ihr Interesse weckte, bereits vergeben war. Die Hoffnung schien verloren. Doch er erwähnte das Inserat des «Vorder Brandberg». Sofort ergriff die Familie die Initiative und bewarb sich. «Im Dezember 2021 bekamen wir die Zusage, dass wir vom Vorstand der Genossenschaft gewählt wurden», sagt Bigler.

Eine neue Küche und noch viel

zu tun bis zur Eröffnung

Danach ging es auch bald schon mit dem Renovieren los. Im Gasthof musste eine neue Küche eingebaut werden und die Wohnung der Familie wurde neu gestrichen. Die Familie lebt das ganze Jahr über auf dem Betrieb und geht nicht für die Wintermonate ins Tal.

«Während 110 Tagen im Sommer haben wir 150 Sömmerungsrinder hier oben», sagt Bigler. Um diesen ein schönes Gehege zu bieten, seien sie dabei, die Pfosten einzuschlagen, sagt sie weiter. Nebst den Arbeiten im und ums Haus müssen auch noch die Vorbereitungen fürs Restaurant erledigt werden: Menükarten müssen erarbeitet, die Speisen probiert und verfeinert und die Tiere versorgt werden. Es sei das erste Mal, dass sie einen solchen Betrieb führten, erzählt Monika Bigler. Im Restaurant soll man ein familiäres, heimeliges Gefühl vermittelt bekommen. Darum wird der Betrieb so weit wie möglich nur durch die Familie geführt. Bigler: «Als Unterstützung für die Terrasse werden wir wohl eine Kellnerin oder einen Kellner einstellen.»

Monika Bigler und Jean-Philippe Minger sind bereits jetzt voller Ideen für den Hof. «Ich kann mir gut vorstellen, mal eine «Stubete» oder eine «Chilbi» zu organisieren», sagt Bigler.

Der Familie ist zudem wichtig, dass man nicht nur auf ein Zielpublikum eingerichtet ist. «Wir möchten einen

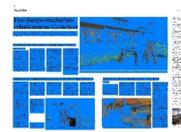
Ort schaffen, an dem sich Jung und Alt wohlfühlen kann», erklärt Monika Bigler. Um das Angebot möglichst allen Altersgruppen anzupassen, wurden die Öffnungszeiten so gewählt, dass Gäste sowohl vormittags als auch abends lange verweilen können. Das erste Ziel der neuen Gastgeber ist jedoch die Eröffnung vom 15. Mai.

«Bis dahin müssen wir noch einige Punkte abarbeiten», sagt Monika Bigler. Sie seien aber guter Hoffnung, alles bis dahin fertig zu haben. Den grössten Knackpunkt, die Küche, konnten sie bereits von der Liste streichen. Denn: Diese wurde bereits fertiggestellt.

«Wir freuen uns auf die neue Aufgabe und die Gäste.»

Monika Bigler

Neue Pächterin «Vorder Brandberg»



Die neuen Wirte auf dem «Vorder Brandberg»: Monika Bigler und Jean-Philippe Minger mit ihrer Tochter Flavy. Bild: Enya Kopp



Restaurant Alpenblick öffnet seine Tore wieder

Dominik Bloch

Exakt drei Jahre nach der Schliessung öffnet das traditionsreiche Restaurant Alpenblick ob Laupersdorf diesen Sonntag seine Tore wieder. Die Aussicht sei der Namensgeber. Denn an schönen Tagen sind laut dem neuen Wirtepaar, Patrick Wangler und Kathrin Niemetz, die Alpen zu sehen. Die Terrasse bietet Platz für rund 20 Gäste und das Restaurant für weitere 30 Gäste. Wangler entschied sich wegen seiner Passion zum Kochen für die Restaurantübernahme. Kathrin Niemetz übernimmt eine andere Rolle: «Ich werde mich um unseren Bio-Hof kümmern und, wenn nötig, Patrick im «Alpenblick» unter die Arme greifen.» Dank der Unterstützung von Susanne Frey, Niemetz' Mutter, kann das neue Wirtepaar auf 40 Jahre Erfahrung zurückgreifen.

Kurz vor dem Tod von Peter Frey entschied Susanne und Peter Frey im Mai 2019, das Restaurant zu schliessen. Für ihre Tochter Kathrin Niemetz kam

eine Übernahme der Beiz damals nicht in Frage. In den letzten drei Jahren veränderte sich die Ausgangslage: Kathrin Niemetz lernte Patrick Wangler kennen. Der Wirtschaftsingenieur war schon immer ein leidenschaftlicher Koch. Gemeinsam entschieden sich das Paar zur Restaurantwiedereröffnung. Frey werde die beiden im Hintergrund unterstützen und zur Entlastung bei Bedarf die Kinder von Kathrin hüten. Im Sommer hat es viele Wanderinnen und Biker auf der zweiten Jurakette, für sie will das Wirtepaar da sein. Dasselbe gelte für die zahlreichen Familien, die an schönen Wintertagen auf den Brunnersberg kämen. «Wenn der Nebel unten im Thal hängt, scheint hier oben oft die Sonne», so Niemetz.

Nachhaltigkeit ist Gebot

Wangler wird kleine und grosse Zwischenverpflegungen wie Alpenblick-Plättlis und hausgemachte Käse-Spätzli mit Apfelmus servieren. «Wichtig ist

für uns in erster Linie Nachhaltigkeit und Regionalität», so Niemetz. Fast alle Angebote stammen aus regionalen Kleinbetrieben. Biologische Produkte werden nach Möglichkeit berücksichtigt. «Unser Ziel ist es, den Food Waste zu minimieren», erklärt Niemetz. Esswaren sollen lang haltbar bleiben und deshalb nicht wegen ausfallender Kundschaft im Müll landen.

Das Restaurant soll vorerst am Mittwoch sowie von Freitag bis Sonntag offen sein. Fast alle anderen Restaurants im **Naturpark Thal** sind mittwochs geschlossen. «Auch beim Naturpark stösst diese Entscheidung, dass auf dem Brunnersberg am Mittwoch wieder ein Restaurant geöffnet ist, auf positive Resonanz», führt Wangler aus.

Einen Konkurrenzkampf unter den Bergrestaurants auf dem Jura verneint das Wirtepaar: «Wir streben ein positives Miteinander und einen gesunden Wettbewerb mit den anderen Gastrobetrieben auf dem Brunnersberg an.»



Das Wirtepaar Kathrin Niemetz und Patrick Wangler sowie Susanne Frey, die Mutter von Kathrin Niemetz.

Bild: Bruno Kissling