Hotel Gasthaus Bären
6023 Rothenburg
baeren-rothenburg.ch



Wo die Dorfbeiz Zukunft hat

Das Hotel Gasthaus Bären verkörpert die klassische Dorfbeiz. Was es braucht, um eine solche heute erfolgreich zu führen, wissen Nadin und Hannes Hoberg. Die beiden haben den Betrieb im Februar dieses Jahres übernommen.

Text: **Sara Hübscher** Bilder: **Holger Jacob**



Tradition im Säli: Hier werden noch heute gern Geburtstage gefeiert oder an Generalversammlungen Traktanden diskutiert.

Die Geschichte des Hauses reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück, seit jeher dient es der Gastronomie. Seit noch nicht einmal einem Jahr schreiben Nadin und Hannes Hoberg diese Geschichte weiter. Ich besuche die beiden kurz nach dem Mittagsservice und möchte wissen, wie man ein Gasthaus dieser Grösse heute erfolgreich führt.

Zwei, die vom Wirten träumten

Beide haben das Wirten von der Pike auf gelernt: Hannes als Koch, Nadin im Service. Ihren Traum von der Selbstständigkeit starteten sie auf vier Rädern. 2015



legten sie mit einem «Gourmetbus» und mit Caterings los. 2021 wurden sie «sesshaft» und übernahmen den Betrieb schräg gegenüber dem «Bären». Als dort der Platz knapp wurde, streckten sie die Fühler nach etwas Grösserem aus – und bekamen hier den Zuschlag. «Vor Jahren habe ich im ‹Bären› ausgeholfen und mich damals ins Haus verliebt. Sollte ich je einen eigenen Betrieb führen, dann diesen», erzählt Nadin, die im Nachbardorf aufgewachsen ist. Für Hannes war der Weg etwas weiter: Er kam vor knapp 20 Jahren aus Dresden in die Schweiz.

Stammgäste, Vereine und Events

Wie blicken die beiden auf das erste Halbjahr zurück? «Es läuft besser als erwartet», beginnt Hannes. Nadin ergänzt: «Einerseits durften wir viele Stammgäste vom Vorgänger übernehmen. Andererseits ging es vor allem darum, den Mittag zu aktivieren und die Säle zu füllen.»

Das sei ihnen bereits zu einem guten Teil gelungen. Selbst jetzt während den Sommerferien laufe erstaunlich viel. Die Rothenburger gehen gern auswärts essen, mittags wie abends. Und das Dorf zählt Dutzende Vereine, die auf einen Höck vorbeikommen oder ihre Generalversammlung hier durchführen. Um sie kümmern sich Nadin und Hannes besonders und heissen sie stets willkommen. Am Dienstag, dem Ruhetag, proben sogar Vereine im Haus. Oder eine Kinderschar kommt im Rahmen des Ferienpasses vorbei, um ein Mittagessen zu kochen – ein beliebter Anlass, der unter Umständen sogar der Nachwuchsförderung dient. Auch die monatlichen Events wie «Brass & Grill» im Sommer oder die Metzgete im Herbst sorgen für ein volles Haus. «Nur die Öffnungszeiten an die Tür zu schreiben, reicht heutzutage nicht mehr. Darum machen wir uns viele Gedanken darüber, wie wir weitere Stammgäste gewinnen», sagt Nadin.

Öffnungszeiten mit Tradition

Interessant sei insbesondere die Entwicklung des Sonntags. «Er ist teilweise unser stärkster Tag, weil er für Geburtstagsessen oder andere Feierlichkeiten beliebt ist und es dafür nicht mehr viele Möglichkeiten gibt», erzählt Nadin. Der «Bären» pflegt noch Öffnungszeiten, wie sie früher vielerorts üblich waren und heute eher die Ausnahme sind. Auch am Nachmittag bleibt das Restaurant durchgehend offen. «Dann kommen die Bewohnenden der beiden Alterszentren gern auf Kaffee und Kuchen vorbei», so die Gastgeberin. Eine Zimmerstunde müssen die Mitarbeitenden der Hobergs hingegen nicht mehr machen, was die Anstellung ein Stück attraktiver macht. Rund 23 Personen zählt das Team. Neben Nadin, die sich um Caterings und die Administration kümmert, deckt

«Wir machen alles selbst.»

Hannes Hoberg, Koch und Gastgeber



Hannes' Cordon bleus sind weitherum bekannt. Er füllt sie mit selbstgemachtem Pastrami, karamellisierten Zwiebeln und Käse von Käser Franz.

eine 60-Prozent-Stelle die Réception und die Bankettverantwortung ab. Hannes kann zudem auf einen Koch zählen, der ausschliesslich für die Caterings kocht. Ausgelagert sind Lingerie und Reinigung. Auch wenn Hannes und Nadin leidenschaftliche Gastgeber sind, schätzen sie ein Team, auf das sie sich verlassen können und das ihnen regelmässig Ferien ermöglicht.

Im Gespräch sind sich die beiden auffallend oft einig. Wo gibt es Diskussionen? Beide zögern. Schliesslich ergreift Hannes das Wort: «Wahrscheinlich am ehesten bei den Preisen.» Nadin pflichtet ihm umgehend bei: «Das stimmt. Ich bin wahrscheinlich die Grosszügigere und offeriere eher mal eine Runde. Zum Beispiel ist ein geschenktes Neujahrsgetränk eine Tradition, die ich gern beibehalte. Hannes erachtet sie als weniger wichtig. Aber sonst sind wir uns tatsächlich immer schnell einig.»

Reservation per Telefon

Mit Gastraum, Terrasse, Saal und weiteren Stuben hat der «Bären» eine gewisse Grösse. Hinzu kommen acht Hotelzimmer und ein Appartement, die das Team ebenfalls bewirtschaften muss. Gibt es Abläufe, die sich eigentlich vereinfachen liessen, bei denen man aber noch an alten Strukturen hängt? «Ein Reservationssystem», platzt es aus Nadin heraus. «Bei uns kann man einen Tisch nur telefonisch reservieren. Oder die ausgedruckte Speise- und Weinkarte – gerade beim Wein gibt es so viele Änderungen, da wäre eine digitale Ansicht schon einfacher.» Bei solchen Themen zeigt sich der Einfluss des ländlichen Umfelds. «Die Buchungsbestätigung fürs Bankett zum 70. Geburtstag drucke ich auch einmal aus und lege sie dem Gast in den Briefkasten.» Während Tischreservationen also noch analog funktionieren, sind die Hotelzimmer längst online buchbar. Dank der Nähe zu Luzern sind diese laut Nadin ohnehin beinahe «ein Selbstläufer».

Alles selbst gemacht

In der Küche liesse sich die Effizienz mit Convenience-Produkten steigern. Für Hannes kommt das jedoch nicht infrage. «Im ‹Gourmetbus› haben wir alles selbst zubereitet, weil wir keine TK-Kapazität hatten. Das haben wir bis heute beibehalten. Ob Pommes – seit jeher aus der Sorte Laura hergestellt –, Ketchup oder das Pastrami für unsere Cordon bleus: Wir machen





Marco schneidet Pommes frites.

alles selbst.» Das erstaunt wenig, weil Hannes später durchblicken lässt, dass ihn die Sterneküche fasziniert. Auch entsprechende Erfahrung bringt er mit. Um selbst auf diesem Niveau zu kochen, müsse allerdings sehr viel zusammenpassen. Zur Küche im «Bären» meint er: «Wir servieren Klassiker, jedoch modern und neu interpretiert. Unser Cordon bleu enthält nicht nur selbst gemachtes Pastrami, sondern auch karamellisierte Zwiebeln und Käse von Käser Franz. Zudem servieren wir es klein, gross oder glutenfrei.» Die Leidenschaft von Nadin und Hannes ist unübersehbar. Bei der abschliessenden Tour durchs Haus erzählt Hannes bereits von den nächsten Plänen: Im Weinkeller soll eine Zigarrenlounge entstehen, die ehemalige Lingerie soll einer Produktionsküche für die Caterings weichen. Die Geschichte des «Bären» ist viele Jahrhunderte alt. Nadin und Hannes Hoberg haben gerade begonnen, ihr eigenes Kapitel hinzuzufügen. ■

Zum Betrieb

Hotel Gasthaus Bären

Leitung: Seit 1. Februar 2026 Nadin und Hannes Hoberg
Betrieb: Hotel mit 8 Zimmern (6 DZ / 2 EZ) und einem Appartement, Restaurant (70 Plätze), Saal (70 Plätze trennbar in «Rudolf»- und in «Mattmann»-Stube, «Poststube» (15 Plätze), «Bärenkeller» (30 Plätze) und «Grottino» (12 Plätze)
Angebot: moderne Schweizer Küche mittags und abends sowie zahlreiche, kulinarische Events
Öffnungszeiten: Dienstag Ruhetag, Mittwoch bis Samstag 07:00 bis 23:00 Uhr, Sonntag 09:00 bis 21:00 Uhr, Montag 07:00 bis 15:00 Uhr

