

Meet the members!**Hotel Hirschen – Tradition seit 1880 im Herzen von Grindelwald**

Der heutige Besuch führt uns nach Grindelwald in den Hirschen, ein traditionsreiches *Hotel an zentraler Lage.**

ZUM BETRIEB

Die Urgrosseltern eröffneten den Hirschen 1903 im Zentrum von Grindelwald. Das Haus wuchs und gedieh im Takt des zunehmenden Tourismus, als strategischer Nachteil erwiesen sich die räumliche Enge der zentralen Lage, das Parkplatzproblem etwa konnte Patrick Bleuer nur mit dem Zukauf von Raum lösen. «Ich musste mich immer nach der

«Das Konzept muss stimmen, und man muss vom Entscheid überzeugt sein, auch wenn man nicht genau weiss, was er bewirkt.»

Decke strecken», fasst Bleuer unternehmerisch die bald 26 Jahre zusammen, in denen er den Hirschen leitet. Schritt für Schritt habe er den Betrieb erneuert und erweitert, rund 7 Prozent des Umsatzes steckt er jeweils zurück in den Betrieb, «maximal das Dreifache eines Cash-flows». Verlockungen der Banken,

die es namentlich Ende der 1980er Jahre gegeben hat, ist er nie erlegen, das Unternehmen mit seinen gut 30 Zimmern der gehobenen 3-Stern-Klasse und einer Restauration mit gut 70 Plätzen ist finanziell gesund. Die Restauration, die über Jahrzehnte mehr Umsatz gebracht hatte als die Hotellerie, hat Bleuer in jüngster Zeit aber konzeptionell spektakulär verändert: Halb- und Vollpension gibt es nicht mehr, die Öffnungszeiten und das Angebot sind reduziert, als Resultat beschäftigt Bleuer noch 8 statt 20 Mitarbeitende und ist's zufrieden: «Das Konzept muss stimmen, und man muss vom Entscheid überzeugt sein, auch wenn man nicht genau weiss, was er bewirkt.»

ZUR INNOVATION

«Ich bin ein Zahlenmensch», sagt Patrick Bleuer, entsprechend packt er die unternehmerische Aufgabe an: In der Küche steht ein kleiner, klobiger Kasten, «einer der ersten Induktionsherde in der Schweiz», erklärt Bleuer. Der Rundgang wird zum Anschauungsunterricht: Ausgehend von praktischen und finanziellen Überlegungen, der nach Möglichkeit die Arbeit erleichtern und die Kosten senken, ist praktisch jedes Gerät und jede Anlage im Haus durchdacht. Früh hat Bleuer auf Wärmerückgewinnung gesetzt, zuerst bei den Kältemaschinen, später bei



Patrick Bleuer mit seiner Lebenspartnerin Monika Küng.

der Heizung, überdies liess er moderne Fenster montieren – der Ölverbrauch sank letztlich um etwa 50% aber der Stromverbrauch stieg leicht, wie Bleuer einräumt. Insofern denkt Bleuer nicht über Solaranlagen für Warmwasser- oder Stromgewinnung nach, denn seine Lage und sein Verbrauch ergeben andere Prioritäten: «Ich brauche einen Grossteil der Energie in drei Wintermonaten und setze darum besser auf mehr Isolation.» Die Energie sei aber insgesamt an einem kleinen Ort, stellt Bleuer klar, in seinem Fall sei das grosse Engagement nur darum sinnvoll, weil er sich dafür interessiere und sich Spezialwissen angeeignet habe. «Man sollte sich mit jeder Handlung befassen und die Folgen bedenken», findet Bleuer eine Formel, die weit übers Unternehmerische gilt. Das heisst aber auch, seine Stärken zu kennen und vor allem zu wissen, wann man externe Spezialisten beiziehen sollte.

ZUR KÜCHE

Auslöser sei letztlich eine schikanöse Lebensmittelkontrolle im August 2011 gewesen, erzählt Patrick Bleuer. «Muss ich mir das antun?», habe er sich da gefragt und gehandelt. Den Plan dazu hatte er freilich längst: Zwar ist das Restaurant mit seinen gut 70 Plätzen und der Kegelbahn hervorragend gelegen, zwar hatte die Gastronomie immer

«Ich brauche einen Grossteil der Energie in drei Wintermonaten und setze darum besser auf mehr Isolation.»

mehr eingebracht als die Hotellerie, zwar schätzten einige Hotelgäste die angebotene Halb- oder Vollpension. Aber auf der anderen Seite waren die Kosten mit 5 Mitarbeitenden in der Küche und 4 im Service und die extremen Schwankungen je nach Saison und Wetter. Überdies schleppten die Gäste, seit die Migros nebenan einen Laden eröffnet hatte, immer mehr Waren in die Zimmer, und schliesslich waren da die wuchernden Vorschriften samt der Bürokratie. Das Hotel erschien demgegenüber planbar, erläutert Bleuer, und er nahm sich vor, das Restaurant ebenfalls planbar zu machen. Er schloss das klassische Restaurant, in das er als gelernter Koch über Jahrzehnte viel Herzblut gesteckt hatte, und konnte den Personalbestand beinahe halbieren. Schwierig war dieser Schritt weniger in unternehmerischer als in gesellschaftlicher Hinsicht: Manche Gäste nahmen es übel, dass es nurmehr Frühstück gab und klassische Gerichte nur noch auf Bestellung für Gruppen. Und manche im Dorf waren mit Änderung gar nicht einverstanden: «Wir können es aus po-



Patrick Bleuer und Monika Küng in einem der vielen liebevoll und mit einem Auge fürs Detail eingerichteten Zimmer im Hotel Hirschen. Bilder: zVg

litischen Gründen nicht verantworten, dass du das Restaurant schliesst», hätten allen Ernstes Vertreter eines Vereins gesagt, die bei ihm einzukehren pflegten. Inzwischen haben sich die Gemüter beruhigt, zumal die Restauration einerseits nicht verschwunden ist, und zumal Bleuer andererseits auf regionale Kost setzt: Das Restaurant öffnet auf den Mittag hin, es gibt Flammkuchen, Raclette und Fondue bis um zehn Uhr abends, der Betrieb ist durchdacht bis zu den Kerzen, die den Käse zum Schmelzen bringen. Von der konzeptionellen Umstellung profitierten im Dorf namentlich Johann Wittwer, Betriebsleiter der neuen korporatistischen Käserei, und Peter Gertsch, der die einzig verbliebene gewerbliche Käserei in Grindelwald betreibt. Von Wittwer bezieht Bleuer allein für Raclette monatlich bis 40 Kilogramm Grindelwalder Käse, fürs Fondue wiederum liefert Gertsch monatlich bis 80 Kilo, die Bleu-

er selber mischt. Die Käser wie auch der Gastgeber sind dabei überzeugt, dass in guten regionalen Produkten, die eine Geschichte haben, Potenzial steckt. Im Restaurant Hirschen wirft Bleuer die Provenienz seiner Produkte allerdings noch nicht besonders in die Waagschale – die Verwendung regionaler Produkte ist selbstverständlich und das Geschäft läuft vorderhand auch ohne Produktgeschichten. Mit der Konzeptänderung jedenfalls ist der Gastgeber zufrieden, letzthin habe er sogar mit dem Lebensmittelkontrolleur darüber gelacht, dass dieser den Ausschlag dafür gegeben habe.

Patrick Bleuer

ZUR PERSON

Patrick Bleuer lernte Koch bei Ernesto Schlegel im Du Théâtre in Bern, dort vermittelte im vor allem Saucier Erhard Gall das Kochen. Von der RS bis zum Fourier absolvierte Bleuer rund 600 Diensttage und sammelte wertvolle Erfahrungen, beruflich folgte das Studium an der Hotelfachschule Luzern, anschliessend Rezeption und Buchhaltung an der Costa Smeralda in Sardinien, F&B-Verantwortung bei Holiday Inn in Südafrika und diverse Praktika und Saisonstellen. So die Übernahme des Bahnhofbuffets Basel durch Hans Berchtold, in dem er einen Freund fürs Leben fand. 1987 übernimmt er den elterlichen Betrieb und führt ihn mit seiner damaligen Frau. Bleuer hat zwei inzwischen erwachsene Kinder und leitet den Betrieb heute zusammen mit seiner Lebenspartnerin Monika Küng. Bleuer war immer auch politisch engagiert: «Wenn jeder nur noch für sich schaut, funktioniert das System nicht mehr – wir gehen in diese Richtung», sagt Bleuer. In Grindelwald engagierte er sich als Gemeinderat, bei GastroSuisse arbeitet er mit in den Vorständen von GastroInterlaken-Oberhasli und von GastroBern. Grundsätzlich würde er eine Kooperation der Verbände begrüßen: «Ein Zusammenschluss würde die Branche nach aussen stärken und nach innen professionalisieren.»

INFOS UND KONTAKTADRESSE

Hotel Hirschen
Dorfstrasse 135, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 84 84
info@hirschen-grindelwald.ch
www.hirschen-grindelwald.ch

Restaurant
Offen: Mittwoch bis Sonntag
Kulinarisches: Flammkuchen, Käsefondue, Raclette

Johann Wittwer, Betriebsleiter der Eigermilch Grindelwald AG in seinem Käsekeller.