

8. Juni 2020: Wiedereröffnung in Schinznach-Dorf

## **„Lasset Euren ‚Bären‘ für Euch tanzen!“**

Interview mit Gastgeberin Sandra Meyer

**Frau Meyer, noch befindet sich die Schweiz wegen „CORONA“ in einem Notfall-Szenario. Warum öffnen Sie den „Bären“ trotzdem schon jetzt?**

Weil wir nach den Renovationsarbeiten bereits seit dem 1. April parat sind, also über zwei Monate Verspätung haben. Unser Willkomm an die Bevölkerung lautet: „Lasset Euren ‚Bären‘ für Euch tanzen!“ Nach den neuesten Lockerungen durch den Bunderat, die ab 6. Juni 2020 gelten, können wir die Auftrittslust des „Bären“ nicht mehr zügeln...

**Dennoch: Er muss in einem „Sicherheitskorsett“ auftreten...**

Aber wir sind in der glücklichen Lage, dass mein neuer Pächter-Kollege, Rolf Müller, dem „Roten Löwen“ in Oberrohrdorf vorsteht, den er bereits am 11. Mai wieder eröffnete. Wir profitieren also von einem Monat Erfahrungsvorsprung im Lockerungsprozess.

**Lehnt sich das „Bären“-Konzept auch sonstwie an den „Roten Löwen“ an?**

Natürlich müssen wir in Schinznach das Pulver nicht neu erfinden. Abgesehen von betrieblichen Synergien wird Bewährtes übernommen, z.B. dass wir unser Rindfleisch als lebendiges Stück Vieh bei einem lokalen Bauern einkaufen und dann sämtliche Schritte bis auf den Essteller selber unternehmen. Das gefällt mir auch als Bauerntochter!

**Den grössten Unterschied machen also die Regionen mit ihren 17 Kilometern „Social Distancing“...**

Ja genau - um diesen Modeausdruck hier richtig zu verwenden - sowie auch die baulichen Gegebenheiten der Lokalität. Der Rohrdorferberg mit seiner Südwestwohnlage samt Alpenblick befindet sich im Einflussraum von Zürich, unser Schinznach dagegen ist eine „solide Dorfdreierheit“ auf dem Land. Mit einem gewichtigen Standortvorteil.

**Und der wäre?**

Die Gemeinde bildet das Zentrum des Schenkenbergertals, mit dem kantonsgrössten Flächenanteil von 50 Hektaren Rebbaugelände. Der „Schinznacher“ ist zwar ein national bekannter Weisswein, aber uns stehen um die zehn Top-Winzer als Lieferanten zur Auswahl. Das ist für den „Bären“ ein Paradies und für dessen Gast komfortabel.

**Und die baulichen Unterschiede?**

Der „Rote Löwen“ wurde vor elf Jahren nach einem Brand als Neubau eröffnet, der die Konzentration des Gastbetriebes auf den ersten Stock aus der Vorzeit übernahm. Der jahrhundertealte „Bären“ ist seit dem Kauf im letzten Herbst durch Markus und Silvia Spicher inwendig massiv renoviert und technisch aufgerüstet worden. Und er ist mit seinen verschiedenen Kulinarik-Räumen auf zwei Stöcken „coupiert“ und grösser.

**Betritt man das Haus, umweht einen gleich der Hauch vergangener Zeiten. Kein eigentliches Entrée, jäh springt einem die „Reception“ für die Hotelzimmer entgegen, links geht eine Treppe hoch, geradeaus geht's in den Gastrobereich.** Natürlich müssen sich nach „CORONA“ nur die Hotelgäste anmelden! Sie rufen uns wie in alten Filmen mit einem Handglöcklein herbei, und wir geleiten sie links zu den Hotelzimmern hinauf. Der Gang führt geradeaus direkt in den offenen „Hof“ für Schönwetter-Apéros und zur kleinen „Raucherlounge“ mit Sitzgelegenheit.

**Die kulinarische Gastlichkeit entfaltet sich also seitlich aus dem Korridor?** Ja, zu den ersten drei Essbezirken. Gleich nach der Haustüre rechts betritt man die „Gaststube“ mit 45 Plätzen, unseren kulinarischen Hort für jedermann zu jeder Zeit, ob Bankdirektor oder Lehrtochter, Malerin oder Bauer. Hier gibt es Kafi mit Gipfeli, ein Znülichärtli und über Mittag täglich fünf Menüs, darunter stets einen „Büezerteller“ mit Suppe oder Salat voraus und einem Dessert hinterher.

**Also „Futtern wie bei Muttern“. Es bleiben zwei weitere „Essräume“ links.** Zunächst erreicht man das „Sitzungszimmer“ mit einem breiten Zehnertisch für Ordner oder Aktenberge sowie einer Lampe zum Dimmen. Bei Bedarf richten wir den Raum problemlos zum trauten Zusammensein für Familien oder andere kleine Feerrunden ein. Aus dem früheren Metzgerladen nebenan, welcher die riesige Fensterfront begründet, ist unser 20plätziges „Metzgerstübli“ geworden. Hier erhalten die Hotelgäste ihr Frühstück. Den Rest des Tages gehört auch dieser Raum unseren Bankettgästen.

**Doch haben Sie mir auf diesem Stock nicht auch noch ein Bijou aufgespart?** Bijoux sind Bijoux, weil Sie rar sind. Es bleiben uns im und um unser Haus noch deren vier - plus elf Hotelzimmer! Aber Sie haben recht. Nr 1: Vom Hauseingang geradeaus über den „Hof“ erreichen wir ein Kellergewölbe, das wir zu unserem „Cheminée-Room“ ausgestaltet haben. Wie in einer Waldhütte an einem langen Holztisch mit festgeschraubten Bänken kann man sich, sei es als nobles Einzelpärchen oder als Zwölfergesellschaft in Feierlaune, am Cheminéefeuer ungestört vergnügen. Bräteln erlaubt, Hantieren an der 125jährigen Aufschnittmaschine mit Museumswert eher nicht...!

**Also steigen wir gleich vom „Hof“ eine Etage höher.** Im zweiten Stock herrscht Grossräumigkeit: durch den „Bärensaal“ einerseits und den mit diesem für Gäste und Service verbundenen „Garten“ andererseits - Bijoux Nr. 2 und 3. Der Saal mit Bühne bietet im Zuschauerraum Platz für bis zu 100 Personen. Neben moderner technischer Ausrüstung muss der neue schalldämpfende Vorhang erwähnt werden. Die Nutzungsmöglichkeiten kennen kaum Grenzen. Erwähnt sei hier bloss das Angebot massgeschneiderter auch mehrtägiger Seminarpauschalen.

**Obwohl von der „Gaststube“ räumlich getrennt, wird bei schönem Wetter deren Angebot im lauschigen „Garten“ 1:1 abgebildet, ich denke insbesondere an die**

### **Mittagszeit. Die Ambiance aber ist Sonderklasse.**

Richtig: Bijou Nr. 4! Wohl kaum einer von den 45 jeweiligen „Garten“-Gästen wird nicht unversehens in den Bann gezogen vom geheimnisvollen Hintergrund auf dem hohen Altan. Bekanntlich ist das Ende der Welt der Himmel. Bei uns erreicht man das „Himmelrych“ nach ein paar Treppenstufen. Das verwunschen-rohe Naturparadies unter gewaltigen Bäumen gehört zwar zum „Bären“, entzieht sich aber jedem weltlichen Kommerz, sondern lädt ein, auf einem Liegestuhl einfach die Seele baumeln zu lassen.

### **Von der Entrückung zurück auf die Welt und zur Leiblichkeit: Die Räumlichkeiten sind nur die Plattform für das Beherbergungsangebot eines wahren Gasthofes: das Speisen und das Schlafen. Was sagen Sie zur „Bären“-Küche?**

Vorab: Ich habe den besten Küchenchef der Welt! Er heisst Elian Busiello, und ich nehme ihn aus dem „Roten Löwen“ nach Schinznach mit. Das ist eine Qualifikation für uns beide! Und ein Zeugnis weiser Voraussicht von Rolf Müller. Unser gutbürgerliches Angebot ist so breit wie unsere Kundschaft: vom Wurst-Käse-Salat via „Suure Mocke“ bis zum Rindsfilet. „Regional“ und „saisonal“ haben bei uns Hand und Fuss: z.B. durch „die Art des Fleischeinkaufes“ einerseits und „das Warten auf die Spargeln aus der Schweiz“ andererseits. Für Wünsche sind wir immer offen, für Bankette, aber auch für Catering-Aufgaben bis zu 300 Personen machen wir, was möglich ist.

### **Da darf der Komfort im Hotelbereich nicht abfallen!**

Warum sollte er? Die 11 Schlafzimmer mit 20 Betten, alle mit Nasszelle, sind auf zwei Stockwerke verteilt. Sämtliche sind von unserer Eigentümerin, Frau Silvia Spicher, von unten bis oben liebevoll renoviert worden: neue Böden, neue Tapeten, neue Nasszellen. Arbeitstisch, WLAN und TV selbstverständlich. Draussen hält der ÖV (Bus) vor der Tür, dazu warten 40 Gratis-Parkplätze auf Anfahrten ab A1 „Mägenwil“ (von Bern, Aarau, Zürich) oder A3 „Brugg/Schinznach“ (von Basel). Und sonst aus aller Welt...

### **Alles picco bello also. Und Sie?**

Ich bin Sandra Meyer, 36, Bauerntochter aus Dintikon AG, 20 Jahre im Gastgewerbe, Chef de Service seit 2006, diplomierte Gastrounternehmerin G2 seit diesem Jahr. Zuletzt Stellvertreterin von Rolf Müller im „Roten Löwen“, Oberrohrdorf. Ab 8. Juni 2020 mitbeteiligte Gastgeberin des Gasthofs „Bären“, Schinznach-Dorf. Auch ich wäre gut ohne „CORONA“ ausgekommen. Doch das Virus hat mir den „Bären“, die Erfüllung meiner Träume, nicht stehlen können. Umso so „aufgestellter“ lade ich alle ein: Lasset den ‚Bären‘ für Euch tanzen!“

**Interview und Protokoll: Hans Rudolf Wehrli**

---

Keine Eingriffe in den Text!

Im Text verteilt: 3-5 aussagekräftige Bilder

Unten rechts: Adressblock mit Logo

((hrw/1.6.20))