



Eine Erfolgsstory: Im Löwen in Gontenschwil spannte Beck Konzept den Bogen zwischen Bar- und Restaurantbetrieb. Ein Wunsch, der den Wirtinnen Tanja und Stefanie Bolliger am Herzen lag.

**E**s ist ein Donnerstagmorgen wie jeder andere auch. Eine Handvoll Handwerker geniesst eine kurze Kaffeepause, und am Stammtisch sitzt eine gemischte Runde, unter ihnen Gastgeberin Yvonne Bolliger – oder vielmehr die ehemalige Gastgeberin. Letztes Jahr haben die beiden Töchter Tanja und Stefanie Bolliger das Restaurant von ihren Eltern übernommen. Ein Betrieb in der Nachfolgeregelung. Das Familienunternehmen ging an die fünfte Generation über. Und die sechste ist in den Startlöchern, lacht Alfred Bolliger und meint damit zwei seiner Enkelkinder, die als 14-Jährige vor der Berufswahl stehen. Wobei den zwei Jugendlichen natürlich alle Türen offenstehen – anders als damals Alfred Bolliger. Als ältester von drei Söhnen musste er die dem Restaurant angegliederte Metzgerei übernehmen und die Ausbildung zum Metzger absolvieren. So

wie es sein Vater, Grossvater und Urgrossvater vor ihm getan haben. Die Männer bewirtschafteten die Metzgerei, die Frauen kochten im Restaurant. «Bereut habe er diesen Weg nie, auch wenn er vorgespurt war. Ich war aber der erste, der später selbst in der Küche stand», sagt Gastgeber Alfred Bolliger gegenüber GOURMET, welcher die Metzgerei 1994 aufgab, als die kantonalen Behörden Investitionen in einen Umbau des Schlachthauses forderten. Stattdessen führte ihn die Mutter in die traditionellen Kochkünste des Löwen ein. Rezeptbücher wurden dazu keine weitergereicht, sondern bewährtes Kochhandwerk im täglichen Einsatz gepflegt, das Filet im Pfännli etwa, ein Klassiker im Löwen, das Fleisch in feiner Butter gebraten. «Davon wird meist auch noch der letzte Saucenrest mit einem Stück Brot ausgemacht», sagt Stefanie Bolliger. Einfach, aber raffiniert, und trotz-

Das neue Konzept im Landgasthof Löwen, Gontenschwil AG:

# *Ein neuer Löwe bringt Leben ins Dorf!*

Der Löwen im aargauischen Gontenschwil ist ein Landgasthof wie er im Buche steht, ein altes Berner Haus mit vorragendem Biberschwanzdach, altehrwürdig, 300 Jahre alt. Eine Stammbeiz für Vereine und Handwerker, ein Restaurant für Gontenschwil. Sonntags wird hier gerne gefeiert, Geburtstage, Jubiläen, ein feines Mittagessen im Kreis der Familie. Zur Stabsübergabe an seine zwei Töchter investierte Gastro-Unternehmer Alfred Bolliger in eine Sanierung, wie zuletzt 1980, als er das Restaurant von seinen Eltern übernahm. Wenn er umbauen werde, dann nur mit der beck konzept ag aus Buttisholz. Das war für den Gastronomen schon lange klar. Ein Entscheid, den die Familie keine Sekunde bereut hat.

Text: Sabine Born | Bilder: Jeronimo Vilaplana, hotelfotograf.ch

Eine handwerkliche Meisterleistung: Feinsteinzeugplatten, die über Mauerkanten verlaufen.





Ein stimmiges Farb- und Einrichtungskonzept. Modern und trotzdem passend zum Landgasthof in einem denkmalgeschützten alten Berner Haus.



## «Wir konnten den Löwen nicht einfach so aufgeben, das wurde uns klar, als von einem Verkauf die Rede war.»

Stefanie Bolliger, führt den Löwen mit Schwester Tanja in der fünften Generation.

dem nicht so leicht kopierbar. Das gelte übrigens auch für die Salatsauce, die nicht nur am Tisch gelobt, sondern vielfach über die Theke verkauft werde. Ein Rezept gibt es dazu nicht, nur eine mündliche Weitergabe von Generation zu Generation zu Generation.

### Nachfolge für die Küche gesucht

Alfred Bolliger ist 67 Jahre alt. Voller Elan steht er jeden Tag in der Küche und bedient seine Gäste durchgehend mit warmen kulinarischen Köstlichkeiten. «Ob ich nachmittags für einen Wurstsalat oder ein Cordon Bleu in der Küche stehe, spielt keine Rolle, ich bin ja da», sagt er. Die Gäste schätzen diesen Service und die bewährte Qualität. Klassiker aus dem Landgasthof: Entrecôte vom Grill mit Fredis Pfeffersauce, Rahmschnitzel, Wiener schnitzel, Leber mit Rösti und mittags preiswerte

Menus. Ein gutes Stück Fleisch ist immer dabei. Denn mit Fleischgenuss kennt sich Alfred Bolliger aus, legt auf die Fleischherkunft entsprechend viel Wert. Er habe erst kürzlich wieder ein halbes Rind vom Bauern im Dorf gekauft. Eine Geschichte, die er später auch zum Gast an den Tisch trägt. «Das Gespräch mit den Gästen liegt auch uns am Herzen», betont Tanja Bolliger. Im Löwen kennt man sich, und die Gastfreundschaft ist nicht verhandelbar. Alfred Bolliger nutzt bewusst nicht die volle Platzkapazität: 62 Sitzplätze im Restaurant, 68 im grossen und 32 im kleinen Saal, weitere 70 im Gartenrestaurant, wo man im Sommer unter schattigen Linden sitzt. Hier wie in den Sali könnte er weit mehr Gäste empfangen. Auch einen zweiten Mittags- oder Abendservice streben Bolligers nicht unbedingt an. Im Löwen darf man sitzen bleiben, den ganzen Nachmittag, den ganzen Abend, wenn man will. Einzig in der Küche hätte sich Alfred Bolliger eine Veränderung gewünscht, eine etwas modernere Interpretation der Klassiker, mehr Variation in den Beilagen. Doch die Suche nach einem Nachfolger gestaltet sich schwierig. «Den geplanten Küchenumbau möchte ich der-einst nach dessen Bedürfnissen ausrichten.» So wie Alfred und Yvonne Bolligers Töchter das Restaurant jetzt nach ihren Wünschen neu konzipieren konnten, nachdem sie sich für den Löwen

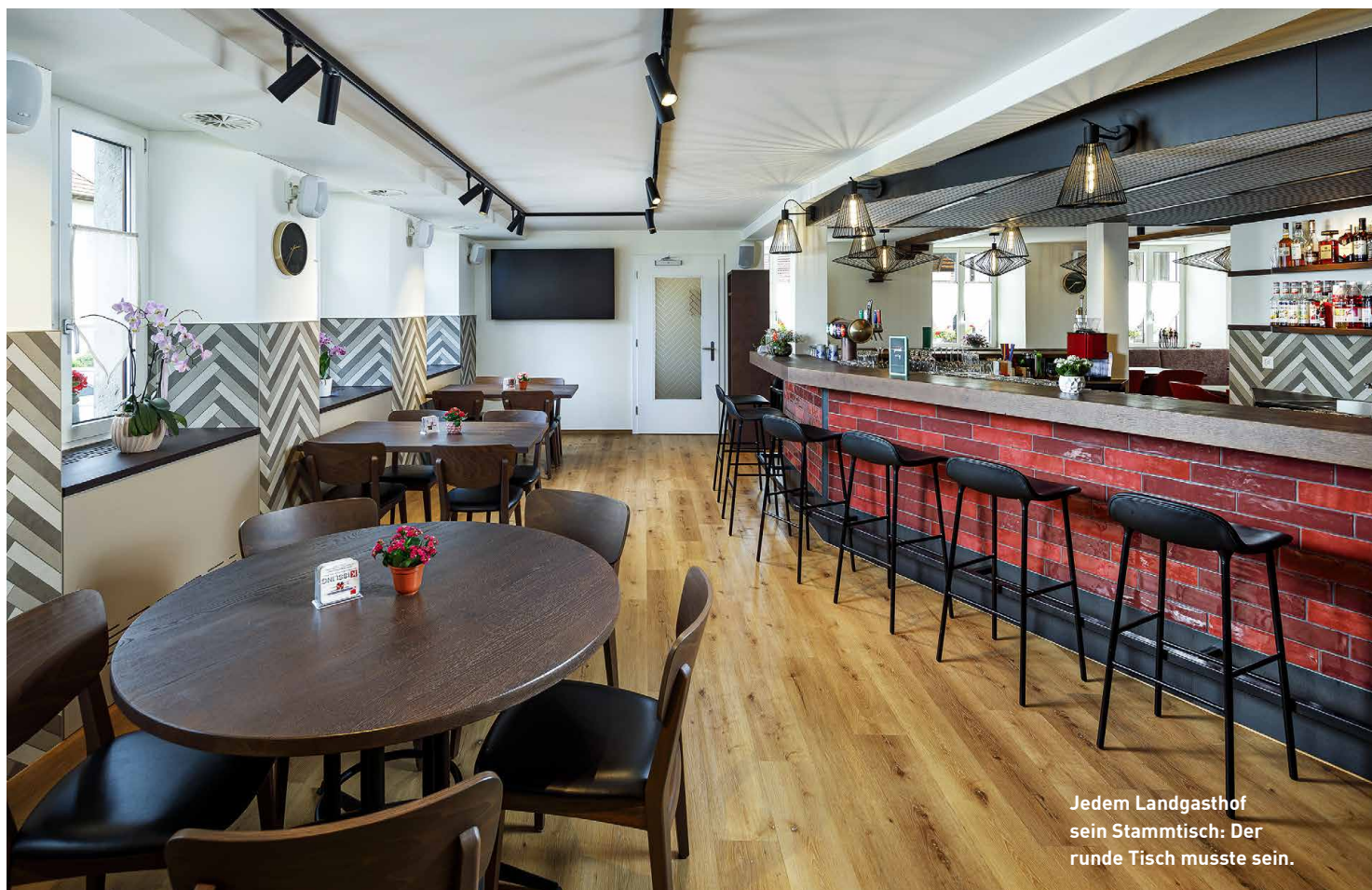


Licht- und Schattenspiele der Leuchten, schaffen eine harmonische Verbindung zu den Wandplatten in Fischgratoptik.

entschieden und sich damit gegen einen Verkauf des Familienbesitzes ausgesprochen haben. Stefanie Bolliger reduzierte ihren Job als kaufmännische Angestellte auf 50 Prozent, um in den Löwen einzusteigen. Tanja ist gelernte Servicefachfrau und leitete zuvor das Hollywood, ein Restaurant mit Barbetrieb in Menziken, das auch im Familienbesitz der Bolligers ist und jetzt verpachtet wird. «Wir konnten den Löwen nicht einfach so aufgeben, das wurde uns klar, als von einem Verkauf die Rede war», sagt Tanja Bolliger.

## Fortsetzung eines Familienbetriebs

Der Löwen sollte in der Familie bleiben. Die Ururgrosseltern hatten das Restaurant 1908 gekauft, und Tanja und Stefanie Bolliger schreiben die Geschichte nun weiter, mit einer Zäsur in Form einer Totalsanierung, so wie letztmals 1980, als Alfred Bolliger das Restaurant übernahm. Umbauten markierten also schon früher einen Stabwechsel. «Wir wollten das Lokal sowohl als Bar als auch als Restaurant nutzen», formuliert Stefanie Bolliger ihre Ansprüche an die beck



Jedem Landgasthof sein Stammtisch: Der runde Tisch musste sein.

## «Der gesamte Umbau verlief reibungslos, innerhalb des vereinbarten Zeithorizonts während dem Lockdown und sogar unter dem veranschlagten Budget.»

Alfred Bolliger, Küchenchef und ehemaliger Inhaber.

konzept ag, deren Gestaltungskonzepte der Vater von Fachmessen her kannte. «Ich bin seit Jahren begeistert von ihrem Tun und wusste: Wenn ich einmal umbauere, dann nur mit den Spezialisten von beck konzept.»

Die fachliche Kompetenz, die Alfred Bolliger mit beck konzept verknüpfte, wurde auch auf menschlicher Ebene erfüllt. Der Draht zu Verkaufsberater Sandro Scherrer von der beck konzept ag war rasch gespannt, der für sein erstes Restaurantkonzept sowohl intern als auch in der Zusammenarbeit mit Bolligers viel Zuspruch erhielt. «Wir

hatten anfangs Respekt vor den alten Plänen, die die Realität in alten Gemäuern nicht immer 1 zu 1 widerspiegeln», sagt Sandro Scherrer. Doch die Befürchtungen waren unbegründet. «Der gesamte Umbau verlief reibungslos, innerhalb des vereinbarten Zeithorizonts während dem Lockdown und sogar unter dem veranschlagten Budget», bestätigt Alfred Bolliger gegenüber GOURMET – ein eifriger Leser unserer Zeitschrift übrigens. Die Familie ist beeindruckt vom Resultat, und die Gäste sind es auch. Allesamt und einstimmig. Obwohl nichts mehr so ist, wie es war. Das ganze Interieur wurde herausgerissen. Einzig zwei alte Holzträger mit geschwungenem Abschluss in der Lounge erinnern an den alten Löwen. Das massive Buffet und die markante Theke mit den schweren Oberbauten wichen einer leicht geschwungenen Bar, mit Plättli in zwei harmonisierenden Rottönen, eines tiefrot wie ein Burgunder Rotwein, das andere ein erdiges Kaminrot. «Die perfekte Alternative zur ursprünglichen Wahl, einem handgefertigten Plättli, das viel teurer war», erklärt Sandro Scherrer gegenüber GOURMET und betont:



Die eingebauten Filzlamellen in verschiedenen Grautönen sorgen für beste Akustik über dem Barbereich.



Ein intelligentes Soundsystem mit 14 Boxen erlaubt die individuelle Beschallung einzelner Bereiche.



Ein Farbenspiel das harmonisiert, burgunder- und kaminrote Plättli mit einer Abdeckung aus gebeizter Asteiche.

«Die Zusammenarbeit mit Bolligers war wunderbar. Sie haben viel und schnell entschieden, blieben immer am Ball und waren proaktiv, so wie man es sich wünscht.»

#### Eine gelungene Totalsanierung

«Die Bar ist das Zentrum des neu konzipierten Restaurants, die beim Betreten alle Blicke auf sich zieht, und sie ist gleichzeitig so etwas wie der Dreh- und Angelpunkt der verschiedenen Zonen, die wir geschaffen haben», erläutert Sandro Scherrer das Umbaukonzept im Detail. Im hinteren Bereich weisen Sessel mit rotem Lederbezug Lounge-Charakter auf und bieten trotzdem die Bequemlichkeiten eines Stuhls, wie man ihn sich zu einem genussvollen Essen wünscht. Wo früher Glasvitrinen mit Vereinsfahnen und Pokalen hingen, macht jetzt eine chice Barszenerie Lust auf einen Drink, spritzig, farbig, cool. Daneben bietet eine Schiefertafel Platz für Empfehlungen des Hauses.

Die klassischen Tische aus gebeizter Asteiche harmonisieren mit dem Vinyl-Parkett im rustikalen Eichenlook, ein robuster und pflegeleichter Boden, der gleichzeitig edel und hochwertig wirkt. In der Lounge erinnert eine ebenfalls rot gepolsterte Sitzbank mit stoffbezogener Rückenlehne an die Holzbank, die früher aussenseitig das gesamte Restaurant umfasste. Pendelleuchten mit schlanker Geometrie und Käfigoptik zaubern sternförmige Schatten an die Decke und nehmen ein Stückweit

das Fischgratmuster der Feinsteinzeugplatten auf, welche die Fensterleibungen im Gastraum umarmen und in diversen Grautönen einen stilvollen Kontrast zur roten Bar schaffen.

«Eine unglaubliche Meisterleistung des Plättli-legers, der jede Platte einzeln zuschneiden und über die Mauerkante passgenau einfügen musste», erklärt Sandro Scherrer und lobt gleichzeitig die einwandfreie Zusammenarbeit mit den Handwerkern vor Ort. Die Aufträge hat Gastgeber Alfred Bolliger allesamt am Stammtisch vergeben, ohne Verträge, ein Handschlag genügte. «Das war mir sehr wichtig, jene zu berücksichtigen, die täglich bei uns Kaffee trinken und sonntags mit der Familie zum Essen kommen», betont Alfred Bolliger. Eine Wahl, die auch die beck konzept ag als Gesamtbauverantwortliche in die Hände spielte. «Wir arbeiten oft mit regionalen Handwerkern zusammen, beim Löwen machte die Zusammenarbeit jedoch besonders viel Spass.»

## «Die Bar ist das Zentrum des neu konzipierten Restaurants, die beim Betreten alle Blicke auf sich zieht.»

Sandro Scherrer, Verkaufsberater bei beck konzept.



Wo früher Glasvitrinen mit Vereinsfahnen und Pokalen hingen, macht jetzt eine chice Barszenerie Lust auf einen Drink, spritzig, farbig, cool.

### Wirtschaftlich im Hoch

Kurz und gut: beck konzept ist es formidabel gelungen, den traditionellen Löwen als modernes Restaurant neu zu inszenieren, ohne den Charakter eines Landgasthofs zu schmälern, ein Spagat, der auch von den Innenarchitekten viel Gespür erforderte und gleichzeitig dem Geschmack der Inhaber entsprechen musste. «Man wollte ein neues Bild schaffen, Bar, Restaurant und Lounge vermischen, und trotzdem ein stimmiges Ganzes erhalten, mit mobilem Mobiliar, das im Restaurant eine flexible Raumeinteilung ermöglicht», sagt Sandro Scherrer. Und das sei gelungen, vollumfänglich – und ist inzwischen auch in der Kasse spürbar.

«Wir haben durch den Umbau deutlich mehr Gäste gewonnen», bestätigt Stefanie Bolliger. Der Löwen läuft sehr gut, so gut wie noch nie, könnte man sagen. Die Bar zieht neues Publikum an, junge Gäste, die im Löwen den Ausgang einläuten, Stammgäste, die vor dem Abendessen einen Aperogeniessen. Parallel läuft tagsüber und abends der klassische Restaurantbetrieb reibungslos weiter. «Heute kommen die Seniorenturnerinnen zum Mittagessen, abends ist die Bezirksjagdgesellschaft angemeldet, morgen die Schützen und der Chüngelclub», sagt Alfred Bolliger. Dem neuen Löwen bleiben also auch die altherwürdigen Vereine treu.

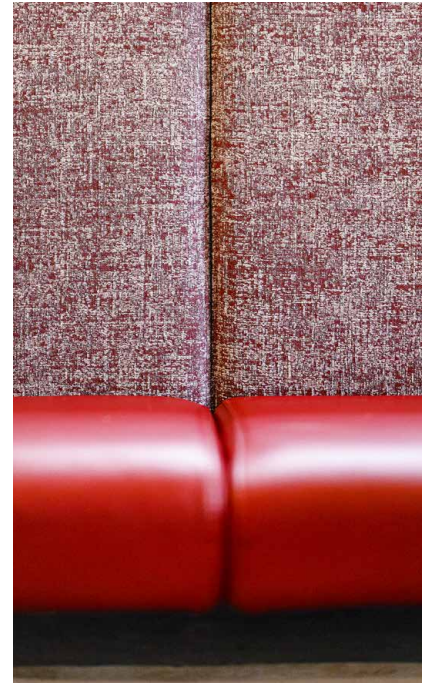
Ein rundum gelungener Umbau also, der sich nicht nur optisch, sondern auch wirtschaftlich voll und ganz bezahlt macht.

## «Wir haben durch den Umbau deutlich mehr Gäste gewonnen.»

Stefanie Bolliger führt den Löwen mit Schwester Tanja in der fünften Generation.



Im Löwen Gontenschwil haben nicht nur die Mitarbeitenden von beck konzept, sondern auch die Handwerker aus dem Dorf perfekte Arbeit geleistet.



Mit Liebe zum Detail: Hochwertige Lederbezüge, kombiniert mit behaglichem Polsterbezug.



### Mehr zum Thema

#### Restaurant Löwen

Oberkulmerstrasse 9  
5728 Gontenschwil  
Tel. 062 773 12 51  
[info@loewen-gontenschwil.ch](mailto:info@loewen-gontenschwil.ch)  
[www.loewen-gontenschwil.ch](http://www.loewen-gontenschwil.ch)

#### beck konzept ag

Gewerbezone 82  
6018 Buttisholz  
Tel. 041 929 68 88  
[info@beck-konzept.ch](mailto:info@beck-konzept.ch)  
[www.beck-konzept.ch](http://www.beck-konzept.ch)



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema



Ein Familienbetrieb seit Generationen: Stefanie und Tanja Bolliger mit ihren Eltern Alfred und Yvonne Bolliger.