Neues Betriebskonzept im Hotel & Restaurant Bären, Niederbipp:

Mehr Rendite dank Hotelbetrieb

Das Hotel & Restaurant Bären in Niederbipp hat umtriebige zwei Jahre hinter sich: Die Besitzerschaft wechselte, ein neuer Geschäftsführer wurde eingesetzt, das Restaurant komplett umgebaut – und in der ehemaligen Wirtewohnung über dem Gastraum fanden elf charmante Hotelzimmer Einzug. Für die Konzept- und Projektentwicklung, die Ausführungsplanung, Bauleitung und Innenarchitektur zeichnete die Gschwend AG Gastro-Bau (Thun) verantwortlich. Der Bären ist ein Paradebeispiel dafür, wie ein denkmalgeschützter Landgasthof mit Hotelzimmern einen wirtschaftlichen Mehrwert generiert und – modern inszeniert – in eine erfolgreiche Zukunft geführt werden kann.

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann

Umfassender Umbau: Die Gschwend AG Gastro-Bau machte den denkmalgeschützten Bären im bernischen Niederbipp mit Baujahr 1838 fit für die Zukunft, unter anderem mit der Umgestaltung der zweistöckigen Wirtewohnung in elf Hotelzimmer.

Die Inhaber Conni und Beat Bösiger investierten kompromisslos in elf top ausgestattete Hotelzimmer mit Boxspringbetten. Für die Inbetriebnahme der Zimmer musste der Brandschutz massiv ausgebaut werden.

28 Jahre lang führte das Besitzer- und Wirtepaar Ueli und Eveline Marti den Landgasthof Bären in Niederbipp, bis es den Traditionsbetrieb Ende 2020 an Grossrat und Gemüseproduzent Beat Bösiger und an Ehefrau Conni Bösiger veräusserte. Und das mitten in der Coronakrise. Impulsgeber und schliesslich auch Dreh- und Angelpunkt, um einen erfahrenen Geschäftsführer sowie einen Umbauprofi mit den neuen Besitzern zusammenzuführen, war Ulrich Reinhard, Gebietsverkaufsleiter der Bierbrauerei Feldschlösschen, welcher wie Beat und Conni Bösiger in Niederbipp wohnt. Er brachte Gastronom Lucas Weder und die Gschwend AG Gastro-Bau aus Thun mit den neuen Besitzern an einen Tisch und besiegelte damit den Anfang einer höchst erfolgreichen Partnerschaft und Zusammenarbeit.

Betriebsführung und Umbauprofis

Seit Anfang 2021 fungiert die neu gegründete GmbH von Lucas Weder als Pächterin des Bären. Zuvor führte Lucas Weder zehn Jahre das Restaurant Beaulieu in der Berner Länggasse. Die Gastrokarriere startete er im Hotel Schweizerhof in Bern. Später war er im Hotel Belle Epoque in der Altstadt der Bundesstadt tätig und dann im Restaurant Büner im Berner Breitenreinquartier. In dieser Zeit absolvierte Lucas Weder die Hotelfachschule in Lausanne und wollte jetzt einen Schritt weitergehen und den F&B-Bereich mit einem Hotelbetrieb verbinden. Vom Restaurantbetreiber zum Hotelier. Ein Wunsch, der im Bären Niederbipp auf die Frage traf, wie die Wirtewohnung wirtschaftlichen Mehrwert generieren könnte, nachdem die ehemaligen Besitzer Eveline und Ueli Marti ausgezogen waren. «Diese Frage wurde auch für uns zu einer Heraus-

«Das beschränkte Angebot an Hotelbetten in der näheren Umgebung und die klar vorhandene Nachfrage unterstützten den Investitionsentscheid.»

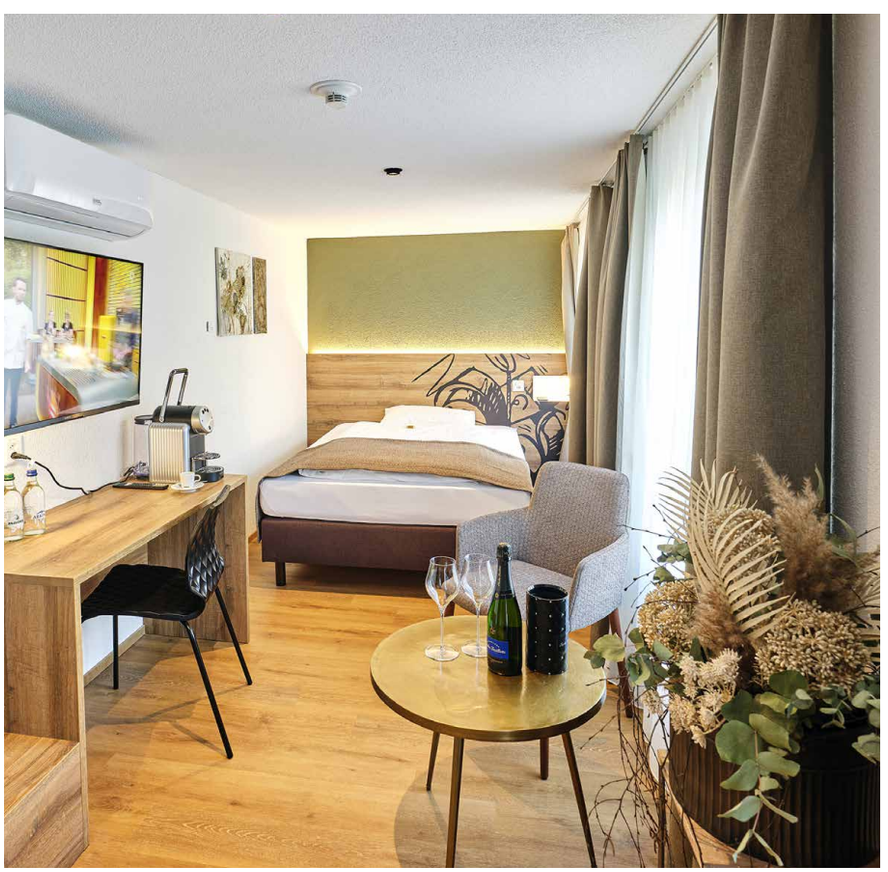
Lucas Weder, Geschäftsführer des Hotels & Restaurant Bären in Niederbipp.

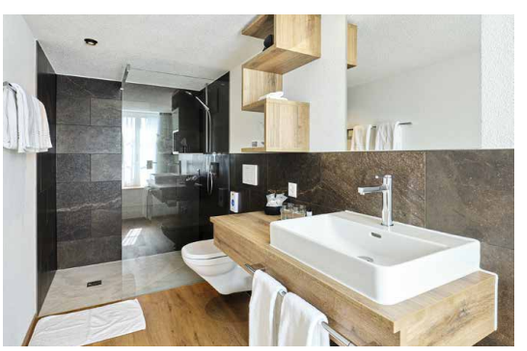
forderung, da wir bereits den Kaufprozess begleitet und dazu Machbarkeitsstudien und Vorprojekte erarbeitet haben, später die erforderlichen Baugesuche einreichten, Pläne erstellten und für die Ausführungsplanung, Bauleitung und Innenarchitektur von Gastronomie, Küche sowie für die Umwandlung der zweistöckigen Wirtewohnung in elf Hotelzimmer verantwortlich zeichneten», erklärt Raymond Züricher, Geschäftsführer der Gschwend AG Gastro-Bau. Das erforderte mutige Investitionen in einer unsicheren Zeit, die nötig waren, um den Bären in eine erfolgreiche Zukunft zu führen und war – zumindest, was die Realisierung der Hotelzimmer anbelangte – auch eine logische Konsequenz, denn Mietwohnungen über einem Gastraum wären kaum vermittelbar gewesen.

Hotelbetrieb im Bären

«Das beschränkte Angebot an Hotelbetten in der näheren Umgebung und die klar vorhandene Nachfrage unterstützten den Investitionsentscheid», sagt Lucas Weder. Niederbipp ist eine der grössten Gemeinden im Bezirk Oberaargau im Kanton Bern und liegt ungefähr auf halbem Weg zwischen Olten und Solothurn, schön gelegen am Jurasüdfuss. Die erste Etappe der Jurasüdfuss-Route von Olten nach Grenchen führt an Niederbipp vorbei, und auch Töfffahrer passieren Niederbipp auf ihren Touren durch den Jura. Ein touristischer Magnet ist Niederbipp trotzdem nicht, aber auch nicht ganz so unbedeutend. Galexis, ein Unternehmen der international tätigen Galenica AG, führt in Niederbipp eines von zwei Distributionszentren, und auch die Papierfabrik Tela, die im Mai 2021 von Kimberly-Clark (Hakle) an die deutsche Unternehmerfamilie Queck überging, ist in Niederbipp domiziliert.
Das Dorf und seine Umgebung scharen mehrere namhafte Industriebetriebe um sich, die einem Hotel-Restaurant ebenso zuträglich sind wie der Tourismus. Und auch die Messestadt Basel spült Gäste nach Niederbipp, das sei deutlich spürbar, sagt Geschäftsführer Lucas Weder, der das Restaurant im Juni 2021 und die Hotelzimmer

Der Bezug der Polsterstühle im Tweedlook wiederholt sich in den Bettläufern und findet sich farblich auch in den Vorhängen wieder. Ein Beistelltisch aus mattgoldenem Metall und ein Kunststoffstuhl mit Rautenmuster sind coole Hingucker im gemütlichen Ganzen.





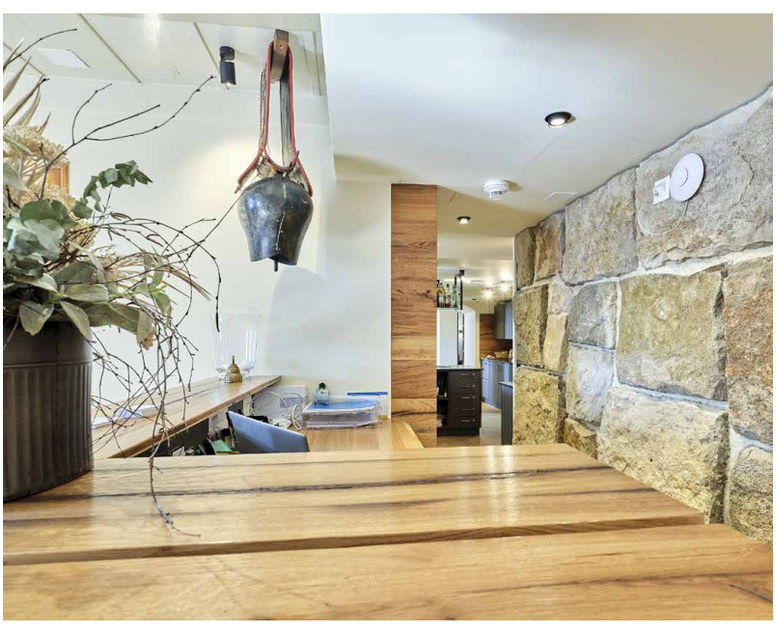
Der Bär ist los. In den Hotelzimmern ziert der Namensgeber die Badezimmertüren aus Milchglas (oben). Umbau bei laufendem Betrieb: Rund 4,5 Monate dauerte der Ausbau der Hotelzimmer in den oberen zwei Stockwerken, während im Parterre das Restaurant im Vollastbetrieb lief.

«Es ist ein Glücksfall, dass mit Beat Bösiger ein Unternehmer und Politiker aus dem Dorf bereit war, in den Bären und damit in Arbeitsplätze vor Ort zu investieren», sagt Raymond Zürcher, Inhaber und Geschäftsführer der Gschwend AG Gastro-Bau.

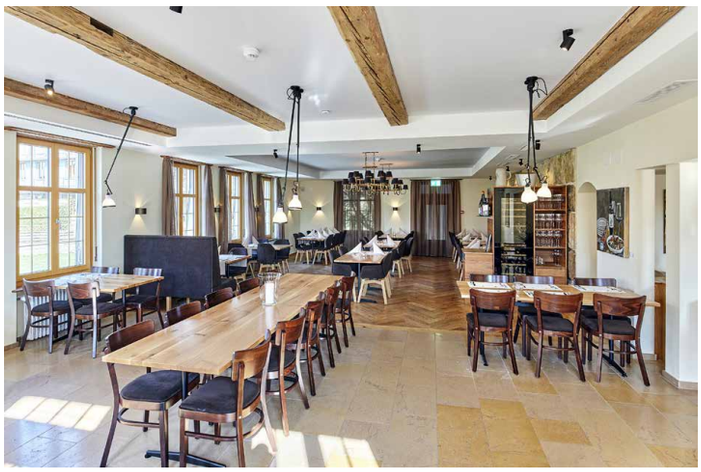
Anfang dieses Jahr in Betrieb genommen hat. Elf Zimmer, vom Einzel- über das Queensize- bis hin zum Doppelzimmer Superior, die Hans Brönnimann, Mitinhaber und Innenarchitekt der Gschwend AG Gastro-Bau, mit viel Liebe zum Detail chic, praktisch und gemütlich eingerichtet hat. Warmes Eichenholz gibt den Ton an und findet sich in den Parkettböden, den Kopfteilen der Betten, in den Waschtischunterbauten sowie in Ablageflächen und Wandregalen wieder, die spielerische Formen über die Wände ziehen.

Restaurationsbetrieb im Fokus

«Noch vor den Hotelzimmern haben wir aus strategischen Gründen das Restaurant saniert, um den Betrieb so rasch als möglich aufzunehmen», erklärt Pächter Lucas Weder, der seine Bedürfnisse als Betriebsführer von Anfang an einbringen konnte und sein Augenmerk auf rationelle Abläufe für eine effiziente Produktion richtete. Entstanden sind eine Gaststube und ein Stübli mit 80 Sitzplätzen sowie eine neu gestaltete Gartenterrasse mit 130 Sitzplätzen. Der bestehende Saal im Ökonomieteil bietet weitere 80 Plätze. Der Bären sollte bleiben, was er war, ein Treffpunk für die Menschen im Dorf und in der Umgebung, für Vereine, Familien und Firmen, die hier ihre Versammlungen durchführen, Jubiläen und Geburtstage feiern, all jene Feste auch, die wie Marksteine die Lebensläufe der Menschen auszeichnen – von der Taufe über die Konfirmation und Hochzeit bis hin zur Abschiedsfeier.



Ein Durchbruch für mehr Effizienz: Die Verbindung von Rezeption und Buffetbar beugte Umwegen durch das Restaurant vor.



Natürliche Materialien kreieren einen warmen und hellen Look: Wo die Gaststube endet und das Stübli anfängt, geht der Plattenboden aus Jura-Steinen in einen Fischgrat-Eichenparkett über (Bild oben).

Die ursprüngliche Substanz zeigen: Die Gschwend AG Gastro-Bau legte die alte Holzbalkendecke frei und kaschierte Brand- und Schallschutz ebenso wie Leitungen und Lüftungsanlagen. Das erforderte viel planerisches Geschick und eine einwandfreie Zusammenarbeit von Zimmermann und Bauphysiker (Bild unten).

«Auch kulinarisch bieten wir, was von einem Landgasthof erwartet wird, eine gutbürgerliche Küche mit Cordon Bleu, Züri Geschnetzeltem, aber auch Läberli und Nierli, Kutteln und Ochsenschwänze», sagt Lucas Weder zu GOURMET. Von «Nose to Tail», eine Küche, die im Landgasthof nicht nur Trend ist, sondern Tradition hat. «Wir produzieren bis zum Brot möglichst vieles frisch und selbst, beziehen unsere Produkte von regionalen Anbietern, das Gemüse von Inhaber und Gemüseproduzent Beat Bösiger, Käse und Milchprodukte von der Molki in Aarwangen und das Bier von Feldschlösschen. 83 Sorten im eigens dafür eingerichteten Bierkeller, wo sich ein Roniger Hefeweizen an ein Pale Ale reiht, ein Gurten Bäre an ein Hürlimann Lager. Eine Idee von Hans Brönnimann, der den früheren Getränke-Kühlraum nicht wie ursprünglich geplant in ein Büro, sondern in ein Bierdisplay umwandeln wollte. Aus dem Display wurde schliesslich ein kleines Bierreduit mit rustikalem Holztisch und vier mit Fell bezogenen Stühlen für die private Bierrunde.

Ein Bären zeigt Substanz

Optisch zieht Hans Brönnimann den roten Faden von den Hotelzimmern über die Reception – die mit der Bar verbunden ist und damit Effizienz in die Abläufe bringt – zu Gaststube, Stübli und Gartenterrasse. Nebst viel Eiche kommt auch dem Jura-Stein eine vermittelnde Rolle zu. Er findet sich in geschliffener Form im Plattenboden des Restaurants, als Sichtmauer im Stübli und in Form grosser Natursteine in der Schutzmauer, welche die Gartenterrasse von der Strasse abgrenzt. «Wir legten Wert auf echte Materialien, zeigten Substanz, indem wir Ursprüngliches hervorholten und inszenierten, was hinter Verkleidungen versteckt war, so wie die alte Holzbalkendecke im Gastraum oder die Sitzbänke aus Eiche, die den Gastraum umarmen und teilweise bereits ausgemustert im Keller lagerten. Das Resultat ist ehrlich, massiv und vieles Bestandteil der ursprünglichen Substanz des Hauses», betont Hans Brönnimann gegenüber GOURMET. Kontraste in Farbe und Stil schaffen die Polsterstühle und Sitzbänke mit

Geschäftsleiter Lucas Weder konnte auf die Kompetenz des bestehenden Service-Teams zurückgreifen, das bereits vor dem Umbau im Bären tätig war. Darauf aufbauend stockte er das Personal für den neuen Hotelbetrieb und die längeren Betriebszeiten auf. Neu ist der Bären an sieben Tagen geöffnet.

«Wir legten Wert auf echte Materialien, zeigten Substanz, indem wir Ursprüngliches hervorholten und inszenierten, was hinter Verkleidungen versteckt war.»

Hans Brönnimann, Mitinhaber und Innenarchitekt der Gschwend AG Gastro-Bau in Thun.

schwarzem Veloursbezug, die Kronleuchter mit schwarz plissierten Lampenschirmen an goldenen Stahlgerüsten und die individuell ausrichtbaren Leuchten mit schwarzen Arm- und Kugelgelenken, um die Lichteffekte nach Bedarf auszurichten. Modische Highlights, mit Bedacht eingesetzt.

Das Resultat ist ein stimmiger, aufgeräumter Landgasthof, modern und doch gemütlich, ein Interior Design, das nicht nur von Trends geleitet ist, sondern langfristig gefallen soll, grosszügig, auf einen effizienten Betrieb ausgerichtet, hinter welchem sich sehr viel Technik verbirgt. «Die Bausubstanz war alt, der Gasthof denkmalgeschützt, und trotzdem musste er den sicherheitstechnischen Anforderungen von heute genügen, beispielsweise, was den Brandschutz betrifft, der aufgrund der Nutzungsänderung von der Wirtewohnung in die elf Hotelzimmer massiv verstärkt werden musste. Auch der Schallschutz über der alten Holzbalkendecke war eine Herausforderung und musste ebenso eingepasst werden wie Leitungen für die elektrischen und sanitären Anschlüsse in den Hotelzimmern, die dazu etwas an Raumhöhe einbüssten», sagt Raymond Zürcher von der Gschwend AG Gastrobau.

Alles aus einer Hand

«Dass ich für den Umbau von Restaurant, Hotelzimmer, Buffet und Küche nur einen Ansprechpartner hatte, war ein grosser Vorteil», lobt Lucas Weder die Zusammenarbeit mit der Gschwend AG Gastro-Bau und hebt insbesondere die offene Kommunikation hervor sowie die Flexibilität, wenn es darum ging, Pläne zum xten Mal anzupassen – ein Lob, das insbesondere an Samuel Zürcher gerichtet ist, der als Ausführungsverantwortlicher und Mitglied der Geschäftsleitung

Ungeschliffen und roh nimmt die Sichtmauer aus Jurasteinen im Stübli den Faden vom Plattenboden in der Gaststube auf der Materialebene wieder auf.

Die alte Bausubstanz erforderte einen Rückbau auf den Rohbau. «Wir mussten neue Fundamente ausgiessen, um ein weiteres Absinken des Hauses zu unterbinden und gleichzeitig barrierefreie Zugänge zu schaffen. Ein massiver Träger sorgt für zusätzliche Stabilität», erklärt Bauleiter Samuel Zürcher von der Gschwend AG Gastro-Bau.

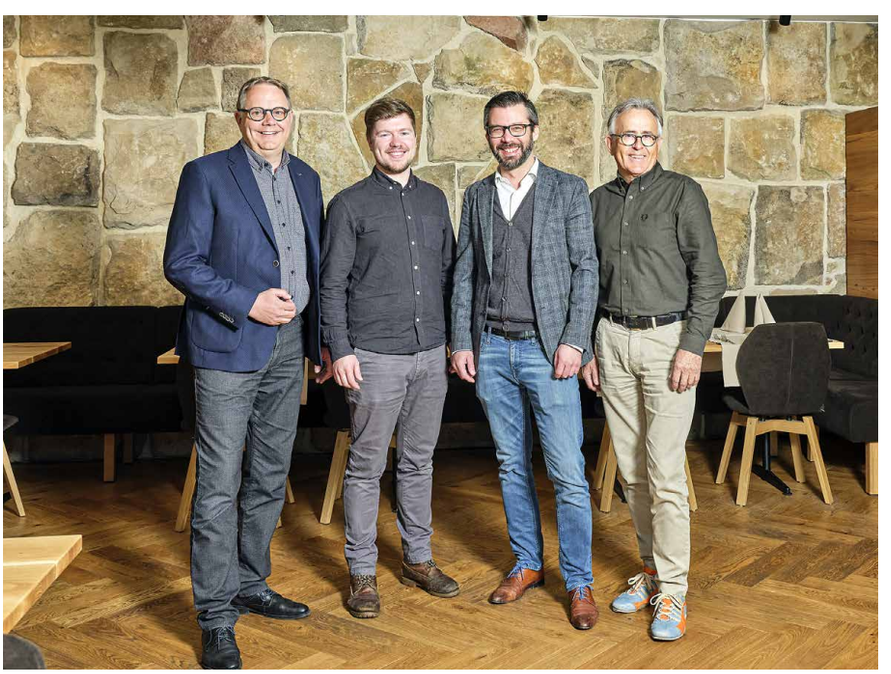
Die Herausforderung von Innenarchitekt Hans Brönnimann: «Ein Landgasthof hat andere Ansprüche an das Design als ein Trendlokal in der Innenstadt, das von schnellen Wechseln geprägt ist. Hier wählt man Elemente und Materialien, die Bestand haben und trotzdem modern sind.»

der Gschwend AG Gastro-Bau die Bauarbeiten leitete. Ein Drahtzieher mit Ausdauer. «Inhaber Beat Bösiger wollte für die Umbauarbeiten womöglich lokale Handwerker beiziehen. Das bietet durchaus Vorteile, etwa dort, wo sich die Fachleute untereinander absprachen oder den Bauherrn Beat Bösiger und seine Qualitätsansprüche bereits kannten», sagt Samuel Zürcher.

Herausforderungen gab es dennoch zuhauf. Der Zeitdruck zum Beispiel. «Wir richteten den Zeitplan auf die erwartete Wiedereröffnung der Gastronomie Anfang Juni 2020 aus und erreichten eine Punktladung: Der Lockdown ging zu Ende und der Bären eröffnete nach einer viermonatigen Umbauzeit.» Ein paar Monate später erfolgte die Umgestaltung der Wirtewohnung in elf Hotelzimmer bei laufendem Restaurationsbetrieb. Es war insgesamt ein komplexes Projekt, das alle Beteiligten stark forderte und ein gutes Beispiel dafür, die umfassenden Kompetenzen der Gschwend AG Gastro-Bau aufzuzeigen. Sie bietet vom Verkauf über die Betreibersuche bis hin zur Konzeptionierung, Planung, Bauleitung und Innenarchitektur alles an, auch Küchenplanungen übrigens, die inzwischen einen wichtigen Bestandteil ihres Gesamtangebots ausmachen.

Die Bauherrschaft Beat und Conni Bösiger zeigt sich sehr zufrieden mit dem Resultat. Die Kosten blieben im vereinbarten Rahmen, und die Investitionen ermöglichen künftig einen rentablen Betrieb des Hotels & Restaurant Bären. Auch den ehemaligen Inhabern Ueli und Eveline Marti gefällts. «Ihre Verbundenheit mit dem Haus, in dem sie 28 Jahre gelebt und gearbeitet haben und in welchem bereits ihre Eltern tätig waren, ist nach wie vor gross. Sie waren mir gegenüber von Anfang an sehr positiv eingestellt, was die Übernahme sehr erleichtert hat», betont Lucas Weder. Das gilt übrigens auch für die Gäste. «Wenn diese sogar an einem Montagabend für einen Tisch anstehen, macht der neue Geschäftsführer vieles richtig», sagt Hans Brönnimann abschliessend. Wobei – abgeschlossen ist die Geschichte im Bären in Niederbipp noch nicht. Auch der Saal im Ökonomieteil soll in naher Zukunft einer Sanierung unterzogen und weitere Hotelzimmer in den zwei Stockwerken darüber realisiert werden. Spruchreif sind die Pläne noch nicht, aber erste Entwürfe sind bereits in Arbeit!

Die Küche erwies sich als «Pièce de Résistance» – in die tiefe Decke musste eine Lüftung eingebaut werden. Hier offenbarte sich die Kompetenz der Gschwend AG Gastro-Bau im Bereich Küchenplanung, die inzwischen ein wesentlicher Bestandteil ihres Gesamtangebotes ist.



Sie hatten das Heu stets auf der gleichen Bühne (v.l.n.r.): Raymond Zürcher, Geschäftsführer der Gschwend AG Gastro-Bau, Samuel Zürcher, Ausführungsverantwortlicher, Lucas Weder, Betriebsführer des Hotels & Restaurant Bären, sowie Innenarchitekt Hans Brönnimann.

Mehr zum Thema

Hotel & Restaurant Bären Niederbipp
Marktgasse 1
4704 Niederbipp
Tel. 032 633 11 11
info@baeren.be
www.baeren-bipp.ch

Gschwend AG Gastro-Bau
Talackerstrasse 52
3604 Thun
Tel. 033 334 22 22
info@gastrobau.ch
www.gastrobau.ch

Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema