

Die Familiengeschichte geht weiter

UTZENSTORF Martin und Philipp Thommen übernehmen von ihren Eltern den Betrieb. Speziell daran ist, dass sie im Landgasthof Bären bereits die 14. Generation sind – das Haus ist seit 1570 in Familienbesitz.

Landauf, landab schliessen Gasthäuser ihre Pforten, sie wechseln den Besitzer und werden nicht selten umgebaut. Nicht so in Utzenstorf an der Hauptstrasse 18: Hier befindet sich der Landgasthof Bären, ein Traditions Haus, das seit 1570 nie verkauft wurde und nun in die 14. Generation übergeht.

Anfang Mai werden Martin und Philipp Thommen offiziell die Nachfolge ihres Vaters Urs Thommen antreten. Er und seine Ehefrau Margreth haben den Betrieb von ihrem Vater Hans Hubler 1987 übernommen. Jetzt zie-

«Hier arbeiten zu dürfen, erfüllt mich mit Respekt und Dankbarkeit».

Philipp Thommen

hen sie sich nach und nach aus dem operativen Geschäft zurück. Allerdings sei in einem Familienbetrieb alles fliessend, sagt Küchenchef Martin Thommen. Er selber stehe, nach Lehr- und Wanderjahren, bereits seit 2009 der Restaurantküche vor. Sein Bruder Philipp Thommen kehrte nach einer Kochlehre, der Ausbildung an einer Hotelfachschule und Anstellungen an führenden Häusern im In- und Ausland vor drei Jahren wieder in den Familienbetrieb zurück.

16 Angestellte

«Es erfüllt mich gleichzeitig mit Respekt und Dankbarkeit meinen Vorfahren gegenüber, in diesem geschichtsträchtigen Haus arbeiten zu dürfen», betont der 34-jährige Philipp Thommen. Er vertritt den Betrieb mit den rund 16 Angestellten nach aussen und ist zuständig für den Service so-

wie die Administration. Sein um vier Jahre älterer Bruder dagegen ist als Küchenchef für die Kulinarik zuständig. Unterstützt werden die beiden von ihren Partnerinnen. Und bereits machen auch die grösseren Kinder von Martin Thommen, Nils und Anna, dann und wann kleinere Handreichungen im Haus. Das sei schon immer so gewesen, erinnert sich Philipp Thommen. In einem Familienbetrieb wachse man als Kind einfach und zwanglos in den Gastronomieberuf herein. Insofern erstaunt es kaum, dass auch die ältere Schwester Bettina im Hotelfach tätig ist.

Dass die Übernahme des stattlichen, liebevoll unterhaltenen Hauses mit 14 «Gault Millau»-Punkten, das bereits im Jahr 1261 im Kyburger Urbar erwähnt wurde, eine grosse Verantwortung bedeutet, ist für die Thommen-Brüder keine Bürde. Vielmehr verspüren sie «Dankbarkeit und Demut», gebe es doch von den Vorfahren spannende Geschichten und überlieferte Rezepte, nach denen im Bären bis heute gekocht würde. So ist etwa der Apfelkuchen weitherum bekannt.

Mehr Hochzeiten

Einer der Vorfahren mit Geschichte ist Urgrossvater Jakob Hubler. Er hat als Koch in so berühmten Häusern wie dem Adlon in Berlin oder dem Hotel Ritz in Paris gekocht. «Sogar am Hof des Zaren in St. Petersburg stand er am Herd», sagt Philipp Thommen. So ein Erbe verpflichte und beflügele gleichzeitig. In Sachen Kulinarik, so der Küchenchef, werde man auch in der 14. Generation weiterhin an Bewährtem festhalten, aber auch Innovatives mithilfe von neuen Techniken ausprobieren. Wie in alten Zeiten, möchten die Brüder wieder vermehrt Hochzeiten oder Familienzusammenkünfte ausrichten und die Eintrittshemmschwelle bei den Dorfbewohnern und auch jüngeren Leuten heruntersetzen.

Eines ist den Brüdern wichtig: Auch in der 14. Generation sollen die Gastfreundschaft und die Qualität der Speisen im Mittelpunkt stehen. *Lilo Lévy-Moser*



Die Brüder Philipp und Martin Thommen (v.l.) übernehmen das Traditions Haus.

Thomas Peter