

WIR *info*

2/2018

Das Magazin für WIR-Teilnehmer



Iglus & Meringues

Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad



VIAC – die Säule-3a-Revolution
Digital, flexibel und mit tiefen
Gebühren

Lasse Pfenninger

Farbe bekennen zum WIR-Netzwerk

Iglus und Meräנגge

Der Begriff Schattenwirtschaft erhält im Kemmeriboden eine neue Dimension: Von Dezember bis Februar halten sich Sonnenstrahlen von dieser Ecke im Emmental fern. Reto und Alexandra Invernizzi haben aus der Not eine Tugend und aus dem Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad einen der grössten Landgasthöfe der Schweiz gemacht.

Was hat Ihre Vorfahren dazu bewogen, im Jahr 1841 das Bad und Wirtshaus Kemmeriboden, fast am Ende der Welt, zu kaufen?

Reto Invernizzi: Unsere Perspektive ist anders: Wir stehen hier am Anfang der Welt! Wir sind verkehrsgünstig gelegen, in einer Stunde ist man von Bern oder Luzern aus in Schangnau bzw. im Kemmeriboden. Von Zürich oder Basel her dauert die Anfahrt nur eine halbe Stunde länger. Der Ort ist seit jeher ein Verkehrsknotenpunkt, hier trafen sich die Säumer, die zwischen dem Entlebuch und dem Emmental unterwegs waren. Der Käse von den Alpwirtschaften wurde hier gelagert, und noch heute finden hier Viehschauen, Viehauktionen und im September der Kemmeriboden-Schwinget statt. Seinen Ursprung hat der Gebäudekomplex aber im 18. Jahrhundert, als schwefel- und eisenhaltige Quellen zum Bau eines Badhäusleins führten. Daher auch die Bezeichnung Kemmeriboden-Bad, wobei der Bad- und Kurbetrieb von meinen Eltern 1988 mit dem Einstieg in den Seminarmarkt eingestellt wurde.

Ihre Familie betreibt den Landgasthof seit bald 180 Jahren, Invernizzi tönt jedoch nicht sehr emmentalerisch...

Meine Mutter Elisabeth Gerber hat den Betrieb von ihren Eltern übernommen und meinen Vater Heiner Invernizzi geheiratet, ein Hindelbanker mit Wurzeln im Tessin. Damit brachte meine Mutter nicht nur frisches Blut in die Familie, sondern auch WIR-Know-how: Mein Vater kommt aus der Baubranche, kannte die Vorzüge des WIR-Systems bestens und machte den Gasthof zu einem WIR-Betrieb. Das ist er bis heute geblieben.

Welches sind für Sie die Vorzüge des WIR-Systems?

Für mich ist es eine Unternehmerwährung, die Gleichgesinnte zusammenführt. Die dabei entstehenden Diskussionen empfinde ich als befruchtend.

Meine Eltern nutzten WIR-Aktionen, um im Winter eine bessere Auslastung zu erreichen. Sie haben die WIR-Einnahmen in den Unterhalt und in die Erweiterung des Betriebs gesteckt. Auch meine Frau Alexandra und ich



Reto Invernizzi führt mit seiner Frau Alexandra den Kemmeriboden in sechster Generation.

Fotos: Foto Frutig

Zu den Aufgaben von Demi-Chef Tournant
Tanja Stucki gehört das Anrichten der
Kemmeriboden-Meränge.





Der Speisesaal im Iglu bietet Platz für 40 Personen.



Ideal für Paare mit hohem Kuschelfaktor: die Romantik-Iglus.

führen dieses Prinzip konsequent weiter. Das ist zwar aufwendig – denn Arbeiten an einem unter Heimatschutz stehenden Ständerbau aus den Anfängen des 19. Jahrhunderts haben ihre Tücken –, aber es lohnt sich, in den Charme der Gebäude zu investieren.

Können Sie auch Lieferanten mit einem WIR-Anteil bezahlen?

Ja, eine gute Handvoll unserer Lieferanten nimmt WIR. Unabhängig von der WIR-Annahme berücksichtigen wir bewusst auch lokale Betriebe – Bäckereien, Metzgereien, Käsereien, Weinhändler. Einige Produkte bieten wir seit 2011 auch in einem Laden an. Damit wollen wir die Wertschöpfung in der Region behalten und dazu beitragen, dass es auch in 30 Jahren noch ein lebendiges Schangnau gibt, in dem Junge leben und arbeiten wollen und können.

Ein wichtiger Lieferant ist die Bäckerei Stein der Familie Riedwyl-Oberli in Schangnau...

Genau. 1939 kam es zu einer Milchschwemme, und meine Grosseltern beauftragten die Bäckerei Stein mit der Kreation eines Gebäcks, das man mit viel Rahm servieren kann. Herausgekommen ist die Meringue – oder Meräng-



Unter Heimatschutz: Hotel und Landgasthof Kemmeriboden-Bad in Schangnau.

ge, wie man hier sagt –, die schnell zum Renner wurde und für die wir immer noch weitherum bekannt sind.

Was unterscheidet die Kemmeriboden-Merängge von andern Meringues?

Ich lasse die Freiburger, die Meiringer oder die Franzosen gerne darüber streiten, wer die Meringue erfunden hat, unsere ist einfach die beste! Das Geheimnis der Herstellung kennen im Detail nur wenige. Zentral ist sicher das Backen im Holzofen. Dabei erfordert die Steuerung des Feuers erhebliches Geschick. Die spezielle Karamellisierung im Holzofen führt zum typischen porösen, trockenen Innenleben und der dort leicht bräunlichen Farbe.

Die Nachfrage nach der Kemmeriboden-Merängge ist sehr gross, liesse sie sich nicht auch industriell herstellen und im grossen Stil vermarkten?

Solche Anfragen landen immer wieder auf unserem Tisch. Aber diese Meringue soll ein Nischenprodukt bleiben. Aus Respekt vor der Tradition werden wir sie auch nie mit Schokoladentopping anbieten oder mit Pistazien grün einfärben. Unsere Merängge ist Kult, und ihr kommt im Kemmeriboden-Bad eine zentrale Rolle zu. Wir haben deshalb zwei Merängge-Humidore gebaut, wo sie bei konstanter Temperatur - 26 Grad Celsius - und Luftfeuchtigkeit - 20% - gelagert und zum Verkauf angeboten wird. So einmalig diese Humidore sind, so wichtig ist die richtige Lagerung von Meringues: Wenn sie zu viel Luftfeuchtigkeit aufsaugen, werden sie schnell «chätschig».

Nicht nur die Merängge, auch das Essen und Übernachten in Iglus hat das Kemmeriboden-Bad ins Gespräch gebracht. Wie kam es zum Iglu-Bau?

Von Dezember bis Februar dringt kein Sonnenstrahl in den Kemmeriboden. In der Schule rief man mir deshalb «Schattiebueb» hinterher. Wie gesagt haben die WIR-Verrechnung und der Einstieg ins Seminarbusiness geholfen, im Winter eine bessere Auslastung zu erzielen. Es musste



Reto Invernizzi präsentiert die Kemmeriboden-Merängge im speziell entwickelten Humidor, wo sie vor zu grosser Feuchtigkeit geschützt sind.



Die Kemmeriboden-Merängge ist auch innen trocken und muss sich schön brechen lassen.

Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad

Das Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad liegt direkt an der Emme, einige Kilometer von ihrem Ursprung entfernt. Es ist ganzjährig mit privaten und öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Betriebsferien 2018: 2. bis und mit 10. April sowie 26. November bis und mit 26. Dezember.

6197 Schangnau
T 034 493 77 77
hotel@kemmeriboden.ch
www.kemmeriboden.ch

WIR-Annahmesatz: 50%

während dieser Monate aber trotzdem immer wieder Personal entlassen werden. Das tat oft weh und ist auch aus wirtschaftlicher Sicht nicht effizient. Wir überlegten uns deshalb, wie man den Schatten als Vorteil nutzen könnte und kamen auf die Idee mit den Iglus.

Mit Erfolg?

Wir haben 2008 mit einem Sportler-Iglu – einem Achter-Schlag – und mit einem Romantik-Iglu begonnen und noch in der ersten Saison das Sportler-Iglu zu einem weiteren Romantik-Iglu umgebaut, so gross war die Nachfrage. Dazu kommt ein Speisesaal für heute 40 Personen. Die Iglus blieben aber bis ins dritte Jahr defizitär und sind auch heute kein Profitcenter. Trotzdem reden wir von einem Erfolg: Die Auslastung beträgt traumhafte 90% und unsere 45 Angestellten sind auch im Winter zu 100 Prozent beschäftigt!

Woher kommt der Schnee für die Iglus?

Im ersten Jahr haben wir Naturschnee mit Lastwagen herangeführt. Dann haben wir eine eigene Beschneigungsanlage angeschafft. Sie lässt sich ideal mit unserem eigenen Wasserkraftwerk für die Stromproduktion kombinieren. Als Gerüst für die Iglus dienen dem Bauteam unter der Leitung des Architekten Hans Hiltbrunner mehrere PVC-Ballone. Wenn die ein bis drei Meter dicken Schneewände stabil sind, werden die Ballone entlüftet und wieder entfernt.

Wer ist der typische Iglu-Gast?

Im Speisesaal sind alle Altersschichten anzutreffen – ein Fondue im Iglu hat halt seinen Reiz! In den fünf Romantik-Iglus sind es eher Jüngere, die übernachten – im Schnitt vielleicht 30-Jährige. Der bisher älteste Gast war 84. Mit den Iglus haben wir eine neue, jüngere Kundschaft gewonnen, die es oft nicht nur bei einem Besuch bleiben lässt und jetzt auch unsere Meränge kennt. Das ist

wichtig, denn das Problem vieler traditioneller Landgasthöfe ist doch, dass ihre Kundschaft immer älter wird und plötzlich ausbleibt.

Welchen Stellenwert hat der Seminarbetrieb?

Meine Eltern haben ihn eingeführt und dafür den Kur- und den Landwirtschaftsbetrieb aufgegeben. Das Land wird nun verpachtet. Seminare sind für uns sehr wichtig, weil sie planbar sind und auch unter der Woche für Auslastung im Hotel, Restaurant und in der Bar sorgen.

Als Organisator eines Seminars wird man aber nicht sofort an das Kemmeriboden-Bad denken ...

Zu Unrecht! Die relative Abgeschlossenheit hat nämlich einen entscheidenden Vorteil: Die Seminarteilnehmer verlaufen sich abends nicht in diverse Lokale in der Nachbarschaft, sondern bleiben vor Ort und treffen sich z.B. an unserer Bar. Hier entwickeln sich dann oft die interessantesten Gespräche, und die Teams werden noch enger zusammengeschweisst.

Sie führen das Kemmeriboden-Bad in sechster Generation. Steht die siebte in den Startlöchern?

Das wird sich weisen. Meine Frau und ich sind beide 36-jährig, haben also noch etwas Zeit. Grundsätzlich sind die Voraussetzungen gegeben: Wir haben zwei Töchter, die vierjährige Lynn und die einjährige Anina. Und meine Diplomarbeit handelte von der erfolgreichen Übergabe eines Gastronomiebetriebs ...

● Interview: Daniel Flury



Nicht alle haben Eskimoblut in den Adern: Im Speisesaal des Gasthofs oder in einem der 30 Zimmer speist und schläft man nach herkömmlicher Art.