

(Red.) Die neuen Besitzer legen grössten Wert darauf, den «Bären» aus seinem unfreiwilligen Dornröschenschlaf zu erwecken. Die Verwaltungsräte Henry Wenk, Charly Fässler und Präsident Jan Schoch schätzen sich deshalb glücklich, die neue Leitung vorstellen zu können. Die Gesamtleitung wird der in Weissbad wohnhafte Raphaël Brunner (32) haben; sein Bruder Daniel (30) wird neuer Küchenchef. Beide entstammen einer Hoteliersfamilie im Unterwallis, die mehrere Hotelbetriebe erfolgreich geführt hat. Mit der kompetenten Besetzung dieser beiden Schlüsselpositionen wachse die Zuversicht, dass Hotel und Restaurant noch vor dem Jahresende ihren Betrieb wieder aufnehmen können, gibt sich der Verwaltungsrat zuversichtlich. Zuvor aber ist noch ein Umbau geplant: Im Erdgeschoss des «Bären» waren einst eine Schmiede und ein Ladenlokal untergebracht. Dieser Gebäudeteil soll in ein Tagesrestaurant umgestaltet und der Gewölbekeller für Gäste zugänglich gemacht werden. Das Baubewilligungsverfahren läuft. Die bereits sanierten Gebäudeteile – 1. Stock und Hoteltrakt – bleiben praktisch unverändert.



Raphaël (32, links) und Daniel (30) Brunner wollen den «Bären» in Gonten baldmöglichst eröffnen und im Stil der früheren Gastgeberfamilie Gmünder weiterführen, mit regionalen Spezialitäten und einer gutbürgerlichen Küche. Das neue Tagesrestaurant im Erdgeschoss, im ehemaligen Laden, wird zur Begegnungsstätte für Einheimische und Gäste

Das Bangen um die Zukunft des beliebten Hotel-Restaurants «Bären» in Gonten hat ein Ende. Unter neuer Leitung und nach einem Umbau im Erdgeschoss soll der Betrieb schon Ende dieses Jahres wieder aufgenommen werden. Während das Baubewilligungsverfahren läuft, präsentieren die Brüder Raphaël und Daniel Brunner das Betriebskonzept.

Lange hatte man befürchtet, dass der bekannte Traditionsbetrieb im «Bären» in Gonten für immer der Geschichte angehören würde. Nach einem aufwändigen Umbau im 2010 und 2011 wurde es nach dem Tode des Besitzers Hans-Ulrich Doerig still um den Betrieb. Charly und Silvia Gmünder schlossen die Türen des weitherum bekannten Restaurants Ende November 2013. Da sich die Suche nach einer neuen Besitzerschaft schwierig zu gestalten schien, gingen schon bald Befürchtungen um, dass der «Bären» für immer zu bleiben würde.

Besitzerwechsel im Mai 2014

Im Mai dieses Jahr dann die Erleichterung: Der «Bären» kam in neue Hände. Die neuen Eigentümer wollen den Betrieb nach einem Umbau im Parterre möglichst bald wieder öffnen. Dies gaben die Verwaltungsräte Henry Wenk, Charly Fässler und Präsident Jan Schoch, alle wohnhaft in Innerrhoden, kürzlich der Öffentlichkeit bekannt. Es sei letzter Wille des vormaligen Besitzers Hans-Ulrich Doerig gewesen, für den Betrieb eine «nachhaltige Appenzeller Lösung» anzustreben. Diesen testamentarisch verschriebenen Willen wollen die

neuen Besitzer umsetzen. Es sei auch die persönliche Freude an diesem Traditionsbetrieb gewesen, diese Verantwortung zu übernehmen. «Laufend gehen Hotels zu. Jetzt soll auch mal eines wieder eröffnet werden», begründen die Besitzer ihr Engagement. Damit bleibt dem Dorf Gonten und dem Tourismus im Appenzellerland dieses Hotel mit Speiserestaurant als Aushängeschild erhalten.

Baubewilligungsverfahren läuft

Nur wenige wissen noch, dass der «Bären» in Gonten einst eine Schmiede war. Ebenso gehörte zum Gasthaus auch ein Laden im Erdgeschoss. In diesem Gebäudeteil soll noch dieses Jahr ein gemütliches Tagesrestaurant als Treffpunkt für Einheimische und Gäste entstehen. Die Esse – der Ofen des Schmiedes – wird wieder instand gestellt und als Schmuckstück in Betrieb genommen. Ebenso soll der wunderschöne gewölbte Weinkeller der Öffentlichkeit zugänglich gemacht und beispielsweise für Apéros genutzt werden. Spannung verspricht dabei die Kombination von ursprünglicher Bausubstanz mit moderner Möblierung. Derzeit läuft das Baubewilligungsverfahren für diesen Umbau. Die Bauarbeiten werden nach Eingang der Bewilligung in Angriff genommen und hoffentlich bis Ende Jahr abgeschlossen. Die Gaststube im 1. Stock und die kürzlich sanierten Hotelzimmer bleiben demgegenüber praktisch unverändert.

Führung neu besetzt

Die neue Leitung des «Bären» ist bestimmt. Raphaël Brunner (32), der mit seiner Familie in Weissbad wohnt, obliegt die Gesamtleitung. Sein Bruder Daniel Brunner (30) wird neuer Küchenchef. Damit sind zwei Schlüsselpositionen besetzt. Weitere Mitarbeiter kommen im Laufe der nächsten Monate als Festangestellte und Aushilfen hinzu. Die Personalsuche beginnt in den kommenden Tagen. Die Brüder Brunner stammen aus einer Hoteliersfamilie im Unterwallis, die mehrere Hotelbetriebe geführt hat. Nachdem sich Raphaël Brunner einst bereits für die Hotelfachschule eingeschrieben hatte, entschied er sich im letzten Moment neu und studierte Betriebsökonomie. Zuletzt arbeitete er bei der Raiffeisenbank St. Gallen als Senior Firmenkundenberater und kehrt im «Bären» in Gonten zu seinen beruflichen Wurzeln zurück. Daniel Brunner (30) bringt mehrjährige Erfahrung in der Sterne-Hotellerie mit, unter anderem als Küchenchef im Panorama Resort und Spa Feusisberg. Zuletzt arbeitete er als Fachdozent Küche an der Hotelfachschule HF Belvoirpark AG.

Alles bleibt neu

Jeder Gast soll im «Bären» willkommen sein. Entsprechend reicht das gastronomische Angebot vom einfachen Plättli bis zum alt bekannten Klassiker, dies bei moderater Preispolitik. Regionale und lokale Spezialitäten bilden einen wichtigen Teil des gastronomischen Angebotes. Schliesslich hat die Vorgängerfamilie Gmünder gerade mit solchen Spezialitäten den weit herum bekannten Ruf des «Bären» erarbeitet. In den Genuss des gastronomischen Angebotes kommt man künftig auch ausserhalb des «Bären» mit dem neu geplanten Catering-Service. Mit dem Umbau im Erdgeschoss werden die Voraussetzungen für Seminare und Bankette verbessert. Die neuen Räume bieten weitere Möglichkeiten. An den 12 Hotelzimmern wird derzeit nichts verändert. Beim Umbau vor zwei Jahren wurden diese komplett neu gestaltet und eingerichtet und entsprechen komfortmässig (Internet, TV) dem neusten Stand. Neu ist hingegen, dass in den altherwürdigen Räumen auch zeitgenössische kulturelle Veranstaltungen angeboten werden. Solche hauseigenen Anlässe unterstreichen die Absicht, künftig auch ein jüngeres Publikum anzusprechen.

Eröffnung noch im Dezember?

Ob der «Bären» noch in diesem Jahr schon wieder Gäste bewirten kann, hängt wesentlich vom Ablauf der Bauarbeiten und einer zügigen Baubewilligung ab. Die neuen Betreiber halten die Öffentlichkeit auf dem Laufenden und orientieren, sobald der Termin mit Sicherheit festgelegt werden kann.