

Restaurant Hirschenbad

Thomas Rufener plant lieber langfristig

Letztes Jahr eröffnete das umgebaute historische Hirschenbad in Langenthal, heute steht es solide da. Das ist in Krisenzeiten nicht selbstverständlich.

Julian Perrenoud
Publiziert: 25.08.2020, 06:30



Thomas Rufener in seinem frisch renovierten Restaurant Hirschenbad kurz vor der Eröffnung im Herbst 2019.

Foto: Raphael Moser

Als der intensive Umbau vorüber war, startete der Gasthof Hirschenbad im Herbst 2019 mit vielen Plänen und Ambitionen. [Tatsächlich konnte sich das Pächterehepaar Christa und Urs Burch nach einem gut vorbereiteten Start in der Langenthaler Gastronomieszene etablieren.](#) Nun, bald ein Jahr später, sitzt Liegenschaftsbesitzer Thomas Rufener an einem Tisch im Gartenbereich des historischen Gebäudes. Eigentlich ist er zufrieden, wie der Neustart gelungen ist: «Bis zum Jahresende hatten wir einen sehr stark besuchten Betrieb – das muss man erst einmal schaffen», sagt er.

Doch der Übergang ins Jahr 2020 sollte unter einem weniger guten Stern stehen: Zum Jahresbeginn setzte Wirt Urs Burch krankheitshalber mehrere Wochen aus. Gleich im Anschluss brach das Coronavirus auch in der Schweiz aus, und quasi über Nacht musste auch das Hirschenbad seine Türen schliessen. Schlaflose Nächte hatte Thomas Rufener deswegen allerdings keine: «Wir waren gut organisiert und konnten uns deshalb sofort für Kurzarbeit anmelden», sagt der frühere Stapi. Existenzängste beim Personal habe man so frühzeitig verhindern können.

«Bedli» wird zur Aktiengesellschaft

Die Zeit des Lockdown hat Rufener mit dem Team genutzt, um die internen Strukturen zu überdenken. Sind wir gut aufgestellt? Was lässt sich verbessern? Das Resultat: Thomas Rufener gründete mit den beiden Pächtern eine neue Betriebsgesellschaft, die Hirschenbad AG. Der Eigentümer präsidiert diese nun als Verwaltungsratspräsident.

«Diese Massnahme ist nicht aus der Not entstanden», versichert Rufener. Er wolle aber, dass sich der Betrieb breiter abstütze, die Verantwortung auf mehrere Schultern verteilt werde. Auch in externe Schulungen des Personals hat das Restaurant zwischenzeitlich investiert. Für bessere interne Prozesse oder bessere Handhabung der neuen Küche.



Diesen Sommer neu im «Bedli» gibt es einen Feuerring ...

Foto: PD

1 / 2

Mittlerweile hat das «Bedli» seit bald drei Monaten wieder geöffnet. «Bis jetzt sind wir sehr zufrieden», sagt Rufener und fügt an: «Wir wollen nach wie vor Qualität bieten, aber kein abgehobener Tempel sein.» So habe man etwa das Familienangebot mit der

«Villa Kunterbunt» für Kinder ergänzt und im Garten einen Hirschengrill-Feuerring installiert. Die Kundenfrequenz sei erfreulich, wohl auch dank der Terrasse: Bis zu 120 Personen können hier Platz finden – wegen der Sicherheitsabstände sind es derzeit etwas weniger.

«Ich bin keiner, der sich in sein Schneckenhaus zurückzieht.»

Thomas Rufener, Eigentümer Restaurant Hirschenbad

Die Entwicklung der Pandemie beobachtet Rufener mit dem nötigen Respekt, wie er sagt. «Ich bin aber keiner, der sich in sein Schneckenhaus zurückzieht.» Er hofft, dass die Gesellschaft genügend Eigenverantwortung besitzt, sich auch längerfristig an die auferlegten Regeln zu halten. In der gegenwärtigen Krise sieht Rufener auch Gutes: «Sie treibt einen dazu an, sich stärker mit der eigenen Zielerfüllung zu beschäftigen.»

Erlebnissfaktor nicht vergessen

Weil der einstige SVP-Politiker viel Herzblut in die Sanierung des Hirschenbads investiert habe, wolle er nun sicherstellen, dass es dem Betrieb auch mittel- und langfristig gut gehe. Deshalb schaut Rufener bereits auf den nächsten Winter: «Wir müssen unsere Hausaufgaben machen – gerade bezüglich des Sicherheitskonzepts im Haus.» Aber nicht nur das, Themen wie Gästebetreuung, Qualitätssicherung, betriebliche Optimierungen oder Marketing und Verkauf stünden oben auf der Traktandenliste.

So arbeitet das Team aktuell an diversen Anlässen wie auch an einem Weihnachtsangebot für Firmen und Vereine. Denn auch beim «Bedli» darf es nicht nur um Covid-19 gehen. Rufener sagt, in einem Gastronomiebetrieb brauche es zwingend den Erlebnissfaktor. «Das eigene Ernährungsbedürfnis kann man schliesslich auch zu Hause abdecken.»