

KERNENRIED

Wie der «Löwen» bestehen kann

Hörnli und Gehacktes erinnern an die Zeiten, in denen jeder am Tisch aus der grossen Schüssel noch selber seine Suppe schöpfte: Therese und Gody Schranz blicken auf 30 Jahre Wirte-tätigkeit im «Löwen» Kernenried zurück.

Darf es für 10 Franken, ganz klassisch, Schnitzel mit Pommes frites sein? Oder für 4 Franken, bodenständig und einfach, Hörnli mit Gehacktem? Und wie wärs mit einem Kaffee crème für Fr. 1.80? «Preise wie vor 30 Jahren» sind elf Tage lang im «Löwen» Kernenried Trumpf, denn genau 30 Jahre ist es her, seit Therese und Gody Schranz den Gasthof im Dorf übernommen haben. In der vierten Generation übrigens, der Betrieb befindet sich, auch das eine runde Zahl, seit 130 Jahren im Besitz der Wirtefamilie – wobei: Seine Wurzeln reichen viel weiter zurück.

Stets über die Frauen

Bereits um 1500 wird in Kernenried ein Wirtshaus erwähnt. Um 1800 hiess dieses «Zum Wilden Mann» und stand etwas abseits der Hauptstrasse. Der heutige Gasthof wurde 1820 als «Löwen» neu gebaut. Bis 1960 wurde hier auch Landwirtschaft betrieben, «es war ein Bauernhaus mit einer Gaststube», sagt Therese Schranz zu den Zeiten, in denen ihre Eltern noch das Zepter führten. Das zum Betrieb gehörende Land sei dann verpachtet und später teilweise als Realersatz für die Neubaustrecke der Bahn 2000 verkauft worden.

In den letzten 130 Jahren waren es die Frauen, über die der «Löwen» weitergegeben wurde. Entsprechend hiessen die Eigentümer immer wieder anders. Hatten in der ersten Generation, die den Betrieb in Familienbesitz brachte, Bendicht und Elisabeth Buri-Bütikofer das Sagen, waren es in der zweiten Generation Ernst und Elise Schär-Buri. Heidi, die Tochter der beiden,

wirtete mit Schwiegersohn Otto Schär-Schär in der dritten Generation, und deren Tochter Therese bildet heute mit ihrem Mann Gody Schranz-Schär eben die vierte Generation.

Mit ihren bald 60 Jahren stehen die beiden nicht mehr weit vor der Pension – und dann geht die Tradition von Frau zu Frau vielleicht zu Ende. Entschieden ist zwar noch nichts, doch Sohn Christoph Schranz arbeitet als Vertreter der fünften Generation bereits im Betrieb mit. Möglich ist, dass neben ihm auch Tochter Andrea einsteigen wird.

60 Essen pro Mittag

Wie können Therese und Gody Schranz in einer Zeit bestehen, in der rundherum ein Traditionsgasthof nach dem andern dichtmacht? In einer Zeit, in der sich immer mehr Leute in der Kantine oder an Imbissständen verpflegen? In einer Zeit, in der sich diese Konkurrenz auch an der nahen Shoppingmeile breitmacht? Wobei: Die Meile, betonen die beiden, wirke sich sogar positiv aus. Das Essen dort verleihe rasch, «dann schätzen es die Leute, zu uns zu kommen.»

Im Übrigen sei es wichtig, als Wirt im Betrieb präsent zu sein und an vorderster Front mitzuarbeiten. Mit sechs offenen Tagen in der Woche komme man den Bedürfnissen im Dorf entgegen, «Sitzungen der Gemeinde und der Vereine finden oft bei uns statt». Das Einzugsgebiet des «Löwen» reiche indes bis weit in die Industriegebiete von Kirchberg und Burgdorf, «heute verkaufen wir im Durchschnitt jeden Mittag 60 Essen».

Extra für den Service

In Gedanken drehen die beiden das Rad der Zeit wieder um 30 Jahre zurück. Wie alles andere auch, habe das Menü die Hälfte der heutigen 16 Franken gekostet, «der Service kostete aber extra». Und noch etwas: «Die Suppe stellten wir jeweils in einer grossen Schüssel auf den Tisch. Jeder schöpfte daraus seine Portion selber.» **STEPHAN KÜNZI**

www.bernerzeitung.ch

Zeitung im Espace Mittelland

Donnerstag, 6. August 2009

21



Hörnli und Gehacktes: Therese und Gody Schranz seriveren im «Löwen» Kernenried wie vor 30 Jahren.

Thomas Peter