



MONATSBRIEF

Juli 2025

Liebe Leserinnen und Leser

Der Bären Frauenkappelen

Ich bin bereits mehrmals von Mitarbeitenden gefragt worden, warum das Landhaus Neueneegg, notabene ein Pflegeheim mit einem Versorgungsauftrag nach klaren öffentlich-rechtlichen Vorgaben von Seiten der Gesundheits-, Sozial- und Integrationsdirektion seine Tätigkeit auf einmal dermaßen stark im Bereich von Gastronomie-Stätten ausweitet. Jemand fragte mich, ob das überhaupt rechtens sei. Dafür benötigt es vielleicht eingangs einer gewissen Klärung.

Das **Bistro Landhaus** ist unmittelbarer **Teil des Pflegeheim-Betriebes**. Es wurde 2022 in der Napoleonstube als öffentlich-rechtliches Bistro mit eigenem Service und einer kleinen Speisekarte gebaut und gilt seither zusammen mit seiner Terrasse primär als Treffpunkt von Angehörigen, die im Landhaus die BewohnerInnen besuchen kommen wollen. Zudem ist es Verpflegungsbetrieb für die Mitarbeitenden sowie für zahlreiche Gäste wie anderweitige Besucher, Partner, Lieferanten und andere. Insbesondere in der warmen Jahreszeit ist die Aussen Terrasse des Bistro Landhaus ein gern besuchter Ort. Zudem bietet das Bistro Landhaus das Jahr hindurch für spezielle Feiertage Menus auf Reservation an.

Das **Restaurant Le Clou** an der Gartenstrasse ist ebenfalls ein öffentliches Restaurant und wurde im Zuge der **Neubauten mit Wohnungen mit Service 2024** gebaut. Es bildet somit **Teil des Service-Angebotes** für die Mieterinnen und Mieter. Darüber hinaus steht es jedermann offen; seien dies Familien, Paare, Singles, Geschäftsbesucher, Mitarbeitende des Landhaus Neueneegg oder von Drittfirmen usw. Alle ist herzlich willkommen. Zudem besteht im Le Clou die Möglichkeit, den Eventraum für Veranstaltungen bis zu 70 Personen zu mieten; mit oder ohne Einbezug der Gastronomie (www.le-clou-neueneegg.ch).

Der **Bären Frauenkappelen** gehört nicht dem **Pflegeheim Landhaus Neueneegg AG**, sondern wird ab Juli 2025 konzeptionell und personell von diesem betrieben. Wie kam es dazu?

Das **Landhaus Neueneegg** gehört bekanntlich zur **Unternehmensgruppe von zimmermann.swiss**; die hauptsächlich im Immobilien- und Bausektor tätig ist. Profitiert hat das Landhaus Neueneegg von dieser Struktur in der Vergangenheit schon des Öftern, konnten doch damit diverse Umbau- und Neubauverfahren wesentlich schneller, bzw. überhaupt realisiert werden, als wenn das Pflegeheim z.B. einem Gemeindeverbund angehören und jahrelang auf die Zustimmung von Bauprojekten warten müsste.

Die **zimmermann.swiss-Gruppe** hat ihren **Hauptsitz in Oberbottigen**, im Westen von Bern. Es handelt sich um einen beinahe hundertjährigen Familienbetrieb, deren Inhaber sich traditionell und bezüglich ihrer Herkunft mit der Region um Oberbottigen verbunden fühlten. Als die Pächterin vor wenigen Jahren angekündigt hat, sich per 2025 aus dem Betrieb

zurückzuziehen lag die Zukunft des Bären im Ungewissen. Der Familie Zimmermann war es eine Herzensangelegenheit, dass der Bären als weitergeführt wird, auch wenn ihnen bewusst war, dass die Zeit der klassischen Landbeizen vorüber ist. Sie kauften den Bären und beschlossen ihn, mit neuem Konzept weiter zu betreiben.

Nun blieb die Frage, WER diesen betreiben soll. Eine neue Pächterin oder Pächter zu finden, die die Herausforderungen im heutigen knapp kalkulierten Gastronomie-Umfeld erfolgreich bewältigen, ist schwierig. Aber da war doch noch was im eigenen Portfolio? Genau. Das Landhaus Neuenegg, zwar ein Pflegeheim, aber mittlerweile mit zwei unterschiedlichen Gastronomie-Stätten und einer neuen Produktionsküche mit Zusatzkapazitäten gesegnet. Der Leiter Hotellerie des Landhaus Neuenegg, Chasper Lüthi und die Restaurationsleiterin des Le Clou, Ljiljana Calusic prüften auf Anfrage der Familie Zimmermann, ob ein Betreiben des Bären durch die Gastronomie des Landhaus Neuenegg möglich ist. «Ist es», war die Antwort, «wir können sogar Synergien nutzen, wenn wir das Le Clou und den Bären nicht isoliert betrachten». Und so wurde ein Konzept erstellt, in welchem grösstmögliche Zusammenarbeit in Form von Personal, das an beiden Standorten eingesetzt wird, und effizienter Mahlzeitenvorproduktion in der neuen Küche an der Gartenstrasse vorgesehen ist. Andererseits sollte der Bären keine Kopie des Le Clou sein, sondern ein eigenes Image als Beiz im Dorf (zurück-) erhalten. Neben den preiswerten Wochenmenüs, die es auch im Le Clou gibt, wurde die Karte mit einigen spezifisch arrangierten Klassikern im modernen Stil erweitert.

Auf die Frage, warum Chasper Lüthi & Ljiljana Calusic sich dem Bären angenommen haben kam folgende Antwort: «Sowohl bei einem Pflegeheim wie in einem Restaurant oder Hotel haben wir es mit Gästen zu tun. Mit Menschen also, die Erwartungen haben, die Du erfüllen kannst, die Du glücklich machen kannst. Und eigentlich ist dies ja die schönste Aufgabe, die Du haben kannst. Gastfreundschaft und Servicebereitschaft zu leben, ist die Basis unserer Tätigkeit insgesamt. Hinzu kommt natürlich die Möglichkeit, das bisherige Know-How aus dem Bistro Landhaus und dem Le Clou auch im Bären anzuwenden und insbesondere kostenoptimierte Lösungen zu schaffen, die die durchschnittlichen Betriebskosten bei allen Restaurants senken. Ausserdem sehen wir uns als Teil der Zimmermann-Gruppe und sind stolz darauf, hier einen kleinen Teil in der Weiterentwicklung und Positionierung von Zimmermann.swiss beitragen zu können.

Für den Bären Frauenkappelen wurde um die bisherige Servicefachfrau Stefanie Notz ein neues Serviceteam zusammengestellt, das sowohl im Bären wie im Le Clou, je nach Auslastung eingesetzt wird. Ebenso arbeitet die Küchencrew grösstenteils an beiden Standorten. Die Planung und Vorproduktion erfolgen in Neuenegg, daneben wird im Bären in der renovierten Küche nicht nur aufbereitet, sondern auch frisch gekocht. Küchenchefin für beide Standorte ist Sabrina Wüthrich.

Der Einsatz an beiden Standorten erfordert von allen Mitarbeitenden grosse Flexibilität, laut Chasper Lüthi wird dies bisher mit viel Freude und Engagement gemeistert. Viele betrachten diese Art der Tätigkeit in Neuenegg und Frauenkappelen als zusätzliche Attraktivität ihrer Arbeit; eine sehr positive Einstellung also.

Um den Bären anfangs Juli in Betrieb zu nehmen, musste er innerhalb weniger Wochen auf den Kopf gestellt werden. Entrümpelt, die Böden geschliffen, diverse Streifarbeiten; insbesondere aber musste die Gaststube und die Küche, die vom Gebrauch über Jahrzehnte völlig verfettet war, gründlich gereinigt werden. Diese Arbeiten wurden von der Facility Management-Crew des Landhaus Neuenegg unter der Führung von Daniel Rappo & Reto Herren in kürzester Zeit als wahrer Herkules-Job gemeistert, wofür ihnen ein grosses Lob auszusprechen ist. Ein grundlegender Umbau des Bären ist erst für später geplant.

Vieles wirkt frischer, entstaubt und einladender. Tradition des Hauses aus dem frühen 19. Jahrhundert trifft Moderne mit origineller Zubereitung der Mahlzeiten. Alles garniert mit herzlichem Service von Steffanie und ihrem Team.

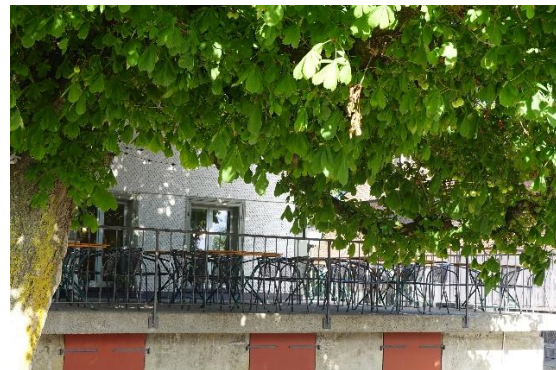
Wichtig waren für das Duo Chasper Lüthi und Ljiljana Calusic auch, dass Auftritt und Kommunikation zeitgemäss daherkommen, und so wurde die Webseite des Bären mit dem gleichen Webpartner komplett neugestaltet, der auch bereits die Webseite des Le Clou gestaltet hat (Terminal 8).

Zu wünschen ist, dass der Bären in Frauenkappelen wieder Aufschwung erlebt und für die regionale Bevölkerung sowie BesucherInnen von nah und fern den Gästen genussreiche Momente mit feinem und frischem Essen vermittelt.

Die Hotellerie-Crew des Landhaus Neuenegg bedankt sich beim ganzen Projektteam von zimmermann.swiss für die Unterstützung bei der Planung und Realisierung und freut sich, wenn auch viele Mitarbeitende aller Firmen auf einen Besuch vorbeikommen.

Näheres entnehmen Sie der Webseite der Bären Frauenkappelen:

Bären Frauenkappelen
Murtenstrasse 78
3202 Frauenkappelen
031 925 10 23
post@baeren-frauenkappelen.ch
www.baeren-frauenkappelen.ch



Peter Ducommun
Institutionsleiter