

Positive Bilanz für den «Sternen»

Von [Stephan Künzi](#). Aktualisiert am 20.01.2010

Während die Kollegen über sinkende Umsätze und praktisch unverkäufliche Liegenschaften klagen, ziehen Patrick und Brigitte Rettenmund nach ihrem ersten halben Jahr in Trub eine positive Bilanz: «Im «Sternen» ist viel Betrieb.»



Andreas Marbot

In einer Zeit, in der die ganze Branche ächzt, haben sie nicht zu klagen. Während rundherum Betrieb um Betrieb verschwindet, weil sich entweder das Wirten nicht mehr lohnt oder die Wirtschaft sich nicht verkaufen lässt, haben sie keinen Grund zur Klage. Im Gegenteil: «Wir haben regelmässig viel Betrieb», halten Patrick und Brigitte Rettenmund im «Sternen» [Trub](#) zufrieden fest.

Gerade an den Wochenenden ist es auf den 70 Plätzen zuweilen derart eng, dass Leute, die spontan vorbeischaun, keinen Platz mehr finden und sich auf später vertrösten lassen müssen. Das sei zwar heikel, sinnieren die beiden. «Auf der anderen Seite möchten wir halt diejenigen, die schon bei uns zu Gast sind, richtig bewirten können.»

Touristen sind unterwegs

Worin das Geheimnis dieses Erfolgs liegt? Die Wirtsleute, die von Langnau herkommend den Gasthof erst vor einem halben Jahr in Pacht übernommen haben, haben auch keine einfache Erklärung zur Hand. Hat es mit der Küche zu tun, die neben den regionalen auch mexikanische Spezialitäten pflegt und auf die Art einen Hauch Exotik ins Tal von Trub bringt? Oder mit dem Haus, das nach den jüngsten Umbauten ein paar spezielle Eigenheiten aufweist? Oder vielleicht gar mit dem Standort «am Ende der Welt», wie die beiden mit einem leichten Augenzwinkern sagen? Denn die Lage weitab der grossen Verkehrsachsen wirkt sich nicht nur nachteilig aus. Weil hier hinten die Touristen unterwegs sind.

Besitzerin im Hintergrund

«Wie gerade jetzt», sagt Patrick Rettenmund und weist aus dem Fenster zur Loipe, wo gerade ein Langläufer auf den Skiern vorbeigeleitet. Im Sommer seien die Wanderer unterwegs, dazu ziehe Trub nach wie vor viele Leute an, die dem Schicksal der Täufer nachspürten oder ganz einfach auf der Suche nach Spuren ihrer Vorfahren seien – «und davon profitieren wir». Das gelte, fügt er gleich an, auch für den «Löwen» oben im Dorf, «die Leute kehren mal bei ihnen und mal bei uns ein».

Mit durchschnittlich 30 bis 35 Menüs laufe auch der Mittag überraschend gut. «Wir sind jedenfalls sehr zufrieden», zieht der Wirt Bilanz – nicht ohne auf die Rolle hinzuweisen, die bei alledem die mechanische Werkstätte von Bruno Lehmann als Liegenschaftsbesitzerin im Hintergrund spielt: Dass sich deren Mitarbeiter regelmässig mittags im «Sternen» verpflegten, sei wichtig, ebenso, dass der «Sternen»-Parkplatz heute auch den Lehmann-Leuten diene.

Treue Stammgäste

Dann will er auf einem kurzen Rundgang durchs Haus zeigen, wie sich der «Sternen» mit dem Umbau verändert hat. Er führt in die Forellenstube, die mit ihrer wintergartenartigen Verglasung Modernität und mit ihrem offenen Cheminéefeuer Gemütlichkeit ausstrahlt. Steigt dann einen Stock höher in den Saal, der mehr oder weniger original erhalten ist und deshalb umso rustikaler wirkt. Öffnet wiederum im Parterre die Tür zum Fumoir, wo opulente Ledersessel und eine Whiskytheke zum Verweilen einladen.

Seine Gäste trafen sich hier, um Eishockey zu schauen, sagt Patrick Rettenmund noch. Dank einer breiten Senderpalette können sie jeden Match verfolgen, und das ist

ihnen etwas wert. Davon zeugt der Flachbildfernseher: «Das Gerät haben sie organisiert.»