

Der neue Pächter zapft sein eigenes Bier

Trub Der Landgasthof Sternen in Trub ist wieder offen. Mit traditioneller Küche aus dem Emmental will der junge Betreiber Remo Mosimann überzeugen. Zudem hat er einen Gerstensaft nach seinen Vorstellungen entwickeln lassen.



Zuerst wollte Remo Mosimann nur ein paar neue Küchengeräte anschaffen. Schliesslich wurde aber doch die gesamte Küche erneuert. (Bild: Andreas Marbot)

Tamara Graf

Ursprünglich wollte Remo Mosimann nur ein paar neue Küchengeräte anschaffen. Der neue Pächter des Landgasthofs Sternen in Trub liess aber schliesslich die gesamte Küche umbauen. Denn das Gesetz verlangt unter anderem, dass die Abwaschküche von der eigentlichen Küche getrennt ist.

«Als wir Ende Januar erfahren haben, dass die Küche nicht mehr dem Gesetz entspricht, war dies ein erster Stresstest zwischen Mieter und Vermieter», sagt Bruno Lehmann. Die Bruno Lehmann AG ist Inhaberin des Sternen und hat den Umbau grösstenteils finanziert.

«Die Forderungen von Remo Mosimann waren legitim – und auch er hat sich an den Kosten beteiligt.» Damit die neuen Geräte mit genügend Energie versorgt werden, musste

auch die Elektroinstallation erneuert werden. Doch es blieb nicht viel Zeit für den Umbau, denn im Restaurant wurde am 1. April die Wiederöffnung gefeiert.

«Alle meine Wünsche sind erfüllt», sagte der 28-Jährige am Tag davor. Er habe fieberhaft nach geeignetem Personal gesucht. «Nun habe ich das beste Team gefunden, das ich mir wünschen kann.» Sieben Personen hat der junge Restaurantbetreiber angestellt, darunter auch seine Mutter Angela Mosimann.

Dem Emmental verbunden

Der neue Gastgeber ist in Trub aufgewachsen und möchte bodenständige, traditionelle Emmentaler Küche anbieten: Unter anderem Berner Platte, Rindszunge und Schafsvoressen. Mosimann konnte von seinen Vorgängern Tische, Stühle und die herrschaftlichen Ledersofas im Fumoir übernehmen.

Er ist zudem stolz auf die neuen Speisekarten aus Eichenholz und die extra angefertigten hölzernen Tischgestelle für Salz und Pfeffer. «Man kann mit kleinen Sachen Grosses bewirken», sagt er überzeugt.

Noch einen Traum hat sich der neue Pächter erfüllt: Sein eigenes «Trueberbueb»-Bier. Ein amber-farbenes Bier aus drei verschiedenen Hopfen, alle angebaut in Huttwil. «Der charismatische Geschmack kommt vom Hopfen, das Bier hat mit fünf Prozent keinen hohen Alkoholgehalt», erklärt Mosimann.

Die Brauerei Napf habe das Bier nach seinen Vorstellungen entwickelt: «Ich wollte etwas Spezielles, aber nicht so speziell, dass nur drei von hundert Leuten es mögen.» Martin Bühler von der Brauerei Napf beschreibt das Bier als «fruchtig, aromatisch, untergärig, mit feinem Malzkörper».

Das Bier hat im Sternen nun den Zapfhahn Nummer drei eingenommen. Mancher Stammgast wird froh sein, zu hören, dass Mosimann wie seine Vorgänger im Restaurant den Hahn 4 weiterführt. Traditionell wird daraus jeden Monat ein anderes Bier gezapft, zum Beispiel Eichhof Klosterbräu und bestimmt auch einmal Napfgold.