

SKILEGENDE: Bruno Kernen setzt in seinen Hotels auf regionale Produkte

Seine Welt dreht sich um die Gäste

In seiner Jugend drehte sich die Welt für Bruno Kernen um den Skisport. Dann übernahm er den Familienbetrieb. Den Wechsel in die Gastronomie hat er nie bereut. Seine Teamkollegen sind heute regionale Partner.

SIBYLLE HUNZIKER

«Tourismus und Landwirtschaft sind im Saanenland die tragenden wirtschaftlichen Säulen», sagt Bruno Kernen in seinem Buch «Jagd, Geschichten und Rezepte». In seinem Hotel in Schönried BE bringt der frühere Skirennfahrer beides zusammen. «Wir pflegen eine bürgerliche, regionale Küche.» Das heisst nicht, dass der Gast keinen französischen Wein bestellen kann. «Aber durch Weinhändler, die meine Wünsche gut kennen, finde ich auch immer wieder neue Spezialitäten aus den verschiedenen Schweizer Weinbaugebieten.» Und oft kommen dann auch die Gäste auf den Geschmack.

Das gilt natürlich auch für Spezialitäten aus dem Saanenland. «Viele Gäste fragen, von welchem Bäcker wir das Brot haben und von welchen Alpen den Käse, damit sie Ende Ferien noch etwas für zu Hause einkaufen können.»

Region als Team

Für seine Hotelküche setzt Kernen auf Fleisch aus der Region, zum Beispiel auf die Aktion «Saanenkalb». «Diese Kälber kommen hier zur Welt, bleiben auf ihren Betrieben, werden mit Futter von hier aufgezogen und geschlachtet – was nur möglich ist, weil wir gute Metzgereien haben.»

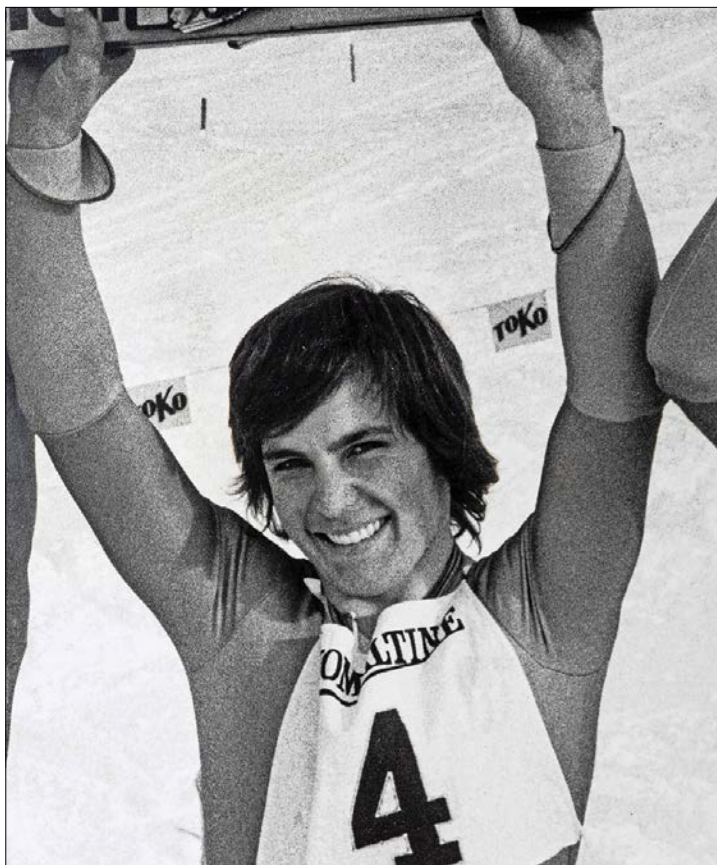
Auf den örtlichen Metzger verlässt sich Bruno Kernen auch, wenn er von der Jagd ein Reh oder eine Gämse nach Hause bringt. «Das Fleisch muss abhängen und verarbeitet werden, und dabei braucht es eine lückenlose Kühlkette.» Also bringt der Jäger das ausgeweidete Tier zum örtlichen Metzger, von dem die Hotelküche dann den Rücken und die vier Schlegel bezieht.

Das «Hotel Kernen» ist für Wildspezialitäten bekannt. Zwei der Tiere bringt der Wirt meist selbst heim, die anderen – meist etwa 19 Gämsen, Rehe oder Hirsche jeden Herbst – bezieht er bei anderen Jägern aus der Region. Die Rezepte, ob nun für Wild oder andere saisonale Spezialitäten wie Kräuterrösti, Kalbsleber, Kutteln, Kalbskopf oder Zunge, stammen aus der eigenen Küche.

«Mein jetziger Küchenchef Edwin Griessen verwendet einige Rezepte seines Vorgängers, bei dem er schon die Lehre



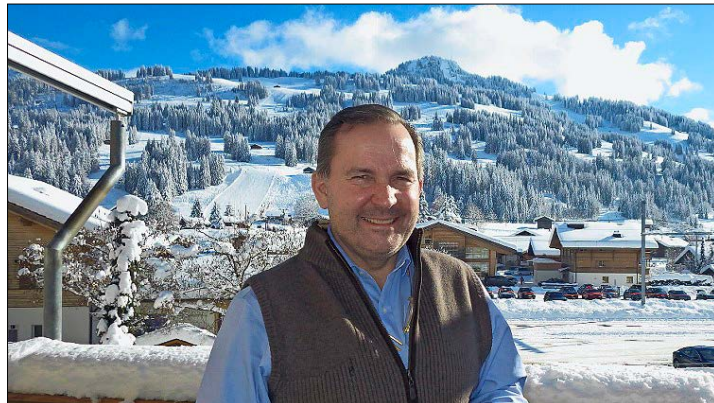
Wenn er auf der Jagd ist, fühlt sich Bruno Kernen wie im Schlaraffenland. (Bilder: zvg)



Ein Bild aus vergangenen Zeiten.



Er schätzt es, in der Natur unterwegs zu sein.



Auf der Hotelterrasse in Schönried BE. (Bild: Sibylle Hunziker)



Solche Wildgerichte sieht man in Kernens Buch.



Auch dieses Hirschtrockenfleisch-Carpaccio ist drin.



Oder die Gamsrückenfleisch-Médallions mit Pilzroulade.



Und der Rehpeffer nach Jägerart.

machte. Zum Teil hat er sie auch weiterentwickelt oder neue kreiert – die heutige Küche sei ja nicht mehr die gleiche wie vor 20 oder 30 Jahren. Trotzdem werden auch noch Rezepte aus dieser Zeit gekocht. «Mein erster Küchenchef war Franz Marggi. Wir haben zusammen die Kochlehre im Hotel Landhaus Saanen gemacht.» Der Lehr-

meister war ein Spezialist für Wild. «Franz Marggi hat nach der Lehre weiter gekocht und seine eigenen Rezepte entwickelt, während ich Rennen fuhr und in der Küche Verschiedenes verpasste.»

Doch auch der Skirennfahrer («Bruno Kernen 1», zur Unterscheidung von seinem jüngeren Namensvetter) brachte nebst

den Medaillen vom Lauberhorn, aus Kitzbühel und aus aller Welt auch einiges mit, das er für den Hotelbetrieb gut brauchen konnte. «Die Disziplin, die es im Spitzensport brauchte, hilft mir noch heute.» Und vom Organisationstalent des damaligen Cheftrainers Karl Frehsner habe er gelernt, wie man ein Team zusammenhält, auch wenn es täg-

lich neue Überraschungen gibt. In einem Hotel, in dem man auf die Gäste eingeht, braucht es diese Fähigkeiten jeden Tag – besonders jetzt in der Krise. Der Betrieb wurde für diese Zeit mit seinem kleinen Schwesterhotel Des Alpes in Saanenmösler BE zusammengelegt, einige der 30 Mitarbeitenden sind in Kurzarbeit.

«Wenn wir bis Saisonende im März offenbleiben können, kommen wir über die Runden», meint Kernen. Leute entlassen möchte er nicht. «Denn wir haben bewährte und motivierte Mitarbeiter.» Das gelte auch für die vier Saisoniers – der Dienstälteste kommt seit 23 Saisons. Und schliesslich sollen die drei KV-, Koch- und Hotelfach-Lernenden ihre Lehre erfolgreich abschliessen und neue Lehrlinge eine Stelle übernehmen können. «Wir werden auch nach der Krise gute Fachkräfte brauchen.»

Familientraditionen

Wenn Bruno Kernen von seinen Mitarbeitenden erzählt, von den Bauern, von den Metzgern und Bäckern, hört es sich immer noch nach einem Team an, das gemeinsam jeden Tag Spitzenleistungen erbringt. Nur, dass jetzt nicht mehr die Weltcupabfahrten, sondern die Gäste im Zentrum stehen.

Die elf Jahre im Spitzensport möchte Kernen nicht missen – schliesslich bekam er die Liebe zum Skifahren schon von seiner Mutter mit, die zugleich seine erste Skilehrerin war. Doch seit er mit 27 Jahren seine Sportkarriere beendete und zwei Wochen später mit dem Wirtkurs begann, hat er seinen Entscheid keinen Moment bereut – «vielleicht, weil ich gar keine Zeit dazu hatte», erinnert er sich heute schmunzelnd.

Er übernahm in vierter Generation das «Bahnhöfli», das noch sein Grossvater als Lebensmittelgeschäft mit ein paar Hotelzimmern, Restaurant und einer kleinen Landwirtschaft geführt hatte.

Auf einer Parzelle des Betriebs konnte er Eigentumswohnungen bauen und mit dem Erlös das Hotel renovieren.

Und er wurde Jäger. Und nach dem Sturm «Vivian» arbeitete er bei seinem Freund Willy Aellen in einem Holzschlag. «Da lernte ich eine ganz andere Art Härte kennen als im Spitzensport.»

Im Schlaraffenland

Auf den Ski steht er immer noch gern, allerdings eher für Touren. Vor allem aber liebt er die Natur als Heger und Jäger. Und wenn er in den Himbeer- und Heidelbeerstauden auf ein Reh wartet, kann es sein, dass er ob diesem kleinen Schlaraffenland alles andere vergisst.

Falls es auch anderen so ergehen und ihnen das Reh dabei durch die Latten gehen sollte: Einige Waldbeeren-Desserts im Rezeptteil von Bruno Kernens «Jagd»-Buch eignen sich problemlos als eigenständige Mahlzeiten.

Bruno Kernen: Jagd, Geschichten und Rezepte. Werd & Weber Verlag, Thun, 120 Seiten, ca. 39 Franken.

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Beat Lauber

175. Jahrgang
Verbreitete Auflage 29 907 Ex
Verkaufte Auflage 29 595 Ex
Monatliche Grossauflage 52 679 Ex
(WEMF beglaubigt 2019)
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags
ISSN 1420-0546
UID-Nr. CHE-108.142.414

VERLAG:

Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 08, Fax 031 330 95 30
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch

HERAUSGEBER:

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) Bern
Erlachstrasse 5, 3012 Bern
Telefon 031 560 68 00 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

GESELLSCHAFTER:

Fachmedien Agrar AG, Bern
OGG, Bern

REDAKTION:

Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch

Chefredaktion: Chefredaktor: Daniel Salzmann (sal);
Stv. Chefredaktor: Adrian Haldimann (hal)
Agenda: Ursula Ruch (uru); Rahel Wyss (wyr); **Forum:** Anja Tschannen (ats);
Agrarpolitik: Daniel Salzmann (sal), Adrian Haldimann (hal); Olivier Ruprecht (rup);
Betriebsführung: Adrian Haldimann (hal);
Feld&Stall: Susanne Meier (sum), Marcel Wipfli (wpt);
Extra: Therese Krähenbühl (tku); **Landtechnik:** Daniel Hasler (dha);
Regio-Fokus: Kathrin Herren (khe);

Unser Land: Jacqueline Graber (jgr); **Regionen:** Jacqueline Graber (jgr), Kathrin Herren (khe)
Haus & Familie / Leben & Geniessen: Julia Spahr (jul), Therese Krähenbühl (tku);
Markt: Bettina Kiener (bki); Daniel Hasler (dha); **Digitalfenster:** Rahel Wyss (wyr);
Zeitungsproduktion: Daniel Hasler (dha), Adrian Haldimann (hal); Julia Spahr (jul);
Online: Reto Blunier (blu), Anja Tschannen (ats), Kathrin Herren (khe); Jacqueline Graber (jgr)

ABO-SERVICE:

Schweizer Bauer
Industriestrasse 37, 3178 Böisingen
Telefon 0844 10 20 30
Fax 0844 40 50 60
abo@schweizerbauer.ch

Bezugspreise Jahresabonnement:
gedruckte Ausgabe CHF 236.– inkl. Spezialmagazine
E-Paper CHF 236.– inkl. E-Magazine
gedruckt + E-Paper CHF 266.– inkl. Spezialmagazine

WERBEMARKT:

Schweizer Bauer
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30
werbemarkt@schweizerbauer.ch

COPYRIGHT:

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.

Schweizer Mitglied EUROFARM



Gedruckt
in der Schweiz

