

## Hotelier-SERIE: NACHFOLGE GESUCHT (TEIL 1)

# Wer übernimmt unsere «Beiz»?

*Aus «Spass am Genuss» betreiben Mimi und Louis Bischofberger seit einem Vierteljahrhundert den Gasthof Kreuz in Egerkingen. Sie haben das Haus mit dem 15 Punkte-Restaurant, den zwölf Hotelzimmern und den Seminar- und Banketträumen bis in die hinterste Ritze des 300-jährigen Gebäudes geprägt. Ende 2016 soll Schluss sein. Gesucht wird eine valable Nachfolge, die in die Fussstapfen des Power-Gastgeberpaares passt – und auch die nötigen Ideen sowie die finanzielle Kraft hat, um den Gasthof in die Zukunft zu führen. Kein leichtes Unterfangen.*

TEXT Nicole Amrein

BILDER Hans R. Amrein

**L**okaltermin im Zentrum der Schweiz, in Egerkingen. Drei Minuten ab der Autobahnausfahrt – und direkt in die Tiefgarage. Nummernschilder aus Basel, Zürich und Luzern. Man ist hier zentral gelegen für Meetings, Seminare, Geschäftsessen. 15 Punkte (Gault & Millau) hat das A-la-carte-Restaurant «Cheminée». 15 Punkte seit zwanzig Jahren. Der Chef kocht selber, war einst Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, ein Verfechter der ehrlichen, schnörkellosen Terroir-Küche. Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer. Mittags und abends gibt es immer einen Käse- und Dessertwagen – Umsatztreiber oder nicht, der Wagen gehört dazu. Denn obwohl Louis Bischofberger gerne experimentiert und sich ver-

mit Zimmern gemacht. Jahresumsatz: 3,2 Millionen Franken. Vielleicht auch etwas mehr. Die zwölf Hotelzimmer sind nur ein kleiner Teil – und bedürfen in der Zwischenzeit einer sanften Sanierung: Neue Teppichböden, neue Vorhänge, allzu viel ist es aber nicht. Vier der Zimmer sind nur mit einem Lavabo ausgestattet, Toilette und Dusche auf der Etage. Bischofberger nennt sie «die Ausnüchterungszellen» und gibt sie seinen Restaurantgästen für 90 Franken die Nacht inklusive Frühstück – «das ist weit günstiger, als mit Alkohol am Steuer erwischt zu werden.»

### Die goldenen Wein-Zeiten sind vorbei

Ja, der Alkohol. Damals, im Oktober 1990, als Mimi und Louis Bischofberger das Kreuz eröffneten, machte man noch richtig satte Umsätze mit Wein und Spirituosen, mehr als eine halbe Million im Jahr. Heute greifen die Restaurantgäste gerne auf offene Weine in Flaschenqualität zurück – drei bis vier Weisses und fünf bis sechs Rote stehen stets im Angebot. Ein Angebot, das alle paar Wochen wechselt, damit – so Mimi Bischofberger – die Service-Mitarbeitenden immer etwas Neues zu erzählen haben. Die Empfehlungen zahlen sich nicht nur im Getränkebereich aus, denn bis zu 90 Prozent der Mittagsgäste entscheiden sich beim Essen jeweils für die Tagesempfehlung. Dabei spielt vor allem der Faktor Zeit eine wichtige Rolle. Die grösste Konkurrenz: die Schnellrestaurants im angrenzenden Einkaufszentrum Gäu-Park – und das Hotel-Restaurant Mövenpick, etwas ausserhalb von Egerkingen am Hang oben gelegen. >

## «ICH GRÜBLE, HINTERFRAGE UND DREHE JEDES DING SIEBEN MAL UM.»

LOUIS BISCHOFBERGER

rückte Ideen ausdenkt, mit denen er sein profitables Catering-Geschäft anheizt: Kontinuität und Qualität haben einen hohen Stellenwert im Gasthof & Hotel Kreuz.

### Erfolgreich seit 25 Jahren

Seit 25 Jahren wirt Louis Bischofberger und seine Frau Mimi nun auf dem Betrieb, haben aus dem 1721 gebauten Haus durch diverse An- und Ausbauten einen gut funktionierenden Gasthof



Leidenschaftliche Gastgeber:  
Mimi und Louis Bischofberger posieren in  
ihrem Gourmetrestaurant «Cheminée»,  
das mit 15 Punkten bewertet ist.



« WIR SETZEN AUF VERTRAUEN. DU KANNST ALS CHEF NICHTS AUSRICHTEN, WENN DIR DEINE LEUTE NICHT VERTRAUEN. UND DAS MUSST DU DIR ERARBEITEN. »

LOUIS BISCHOFBERGER



Der Chef und seine Küchen-Crew: Louis Bischofberger hat viele talentierte Köche ausgebildet, darunter auch bekannte Namen.

Mimi und Louis Bischofberger haben als Gastronomen viele Auszeichnungen erhalten. Louis erinnert sich gerne an die Teilnahme am «Le Bocuse d'Or 1989».



« LOUIS IST EIN CHAOT. ICH MÖCHTE KEINEN ANDERN. »

MIMI BISCHOFBERGER

**Die Lehrlinge: Investition in die Zukunft**

Immer am Donnerstagabend gibt es ein Käse- und Süßspeisenbuffet à discrétion – für 35 Franken pro Person. Manchmal sieht man dann auch Einheimische im Lokal. Früher sind sie im «Chrüzchäller» verkehrt, bei der «schönen Martha». Doch irgendwann wurden Mimi und Louis Bischofberger die langen Nächte zu viel – denn auch ohne Barbetrieb steht das Paar von morgens acht bis frühmorgens um zwei Uhr im Gasthof. Rund 30 Mitarbeitende wollen geführt sein. Davon neun Auszubildende, sechs allein in der Küche.

Jung sind sie, die Lehrlinge, 16, 17 Jahre alt. Jeder hat sein eigenes Zimmer im Personalhaus, man nennt es «die Villa». «Ausbildung», sagt Mimi Bischofberger, «ist die nachhaltigste Investition in die Zukunft.» Wie ernst es die ausgebildete Köchin und Inhaberin des Weinhandelsdiploms mit ihrem Ausspruch meint, beweist die Tatsache, dass bereits über 100 Lernenden im Kreuz mit einer Durchschnittsnote von 5,3 abgeschlossen haben. Wen wundert's, dass sowohl Louis wie auch Mimi Bischofberger, unabhängig voneinander, als beste Lehrmeister der Schweiz ausgezeichnet worden sind? Und 2013 waren sie sogar «Ausbildungsbetrieb des Jahres» im Kanton Solothurn.

**Zweisamkeit über 42 Jahre hinweg**

Apropos Auszeichnungen: Soeben hat das Wirtepaar den mit 5000 Franken dotierten «Tourismuspreis des Kantons Solothurn» erhalten. Und natürlich hat Louis Bischofberger die Dankesrede gehalten, er, der sich selber einen «Schnurri» nennt. Schnurri mit Adlerauge, denn Bischofberger entgeht nichts. «Ich grübele, hinterfrage und drehe jedes Ding sieben Mal um. Mimi, meine Frau, macht es einfach – und es passt.» Das ist Zweisamkeit über 42 Jahre hinweg. Kennengelernt hat sich das Paar im «Le Montreux Palace». Ein Jahr älter, während der Lehr- und Wanderjahre, war sie seine Chefin auf dem Posten des Sauciers. Es folgte ein gemeinsames Jahr als But-



Louis Bischofberger mit Kochbüchern im kleinen «Stübli» hinter der Rezeption, das auch als Mitarbeiterrestaurant dient.

ler und Maid in Kalifornien. 1984 eröffneten die beiden das Restaurant «Braui z' Buchsi».

**Der Mitarbeiter im Mittelpunkt**

Unermüdliche Macher seien sie, sagen Mimi und Louis Bischofberger beim Gespräch im kleinen Mitarbeiterrestaurant hinter der Rezeption. Hier speisen gerne auch Stammgäste, weil sie die intime Atmosphäre des mit Büchern und Ordnern vollgestopften Raumes mögen. Und



Mimi und Louis Bischofberger vor dem 1721 erbauten Gasthof Kreuz. Sie haben aus der «Beiz» ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen gemacht.

**80 Prozent der Lehrlinge bleiben der Branche treu**

Beeindruckt ist der Ex-Lehrer aus dem Baselbiet vor allem auch von der Art und Weise, wie Mimi und Louis Bischofberger ihre Lehrlinge aussuchen. «Er oder sie muss mindestens ein Jahr im Welschland oder in einer anderen, fremdsprachigen Region verbracht haben. Das macht die jungen Leute reifer, und sie hängen nicht mehr am Rockzipfel ihrer Mütter.» Trotzdem ist das Elternhaus dem Wirte-Paar wichtig: «Wir wollen immer erst die Eltern kennenlernen, denn aus Mäusen gibt es wieder Mäuse». Der Erfolg gibt ihnen recht – und der Umstand, dass 80 Prozent ihrer ehemaligen Lehrlinge nach wie vor in der Branche arbeitet! Darunter auch bekannte Namen wie zum Beispiel Sascha Berther von der «Moospinte» in Münchenbuchsee.

Nun haben, so könnte man denken, die Bischofbergers so viele talentierte und motivierte junge Leute ausgebildet. Gibt es denn da niemanden, der in ihre Fussstapfen treten könnte? Denn: 2016 möchten Mimi (60) und Louis (59) definitiv kürzertreten – «mal mit dem Camper ein bisschen durch Europa fahren, schöne Städte anschauen, die Natur geniessen.» Konkret wird eine Nachfolge gesucht, «ein Prinz, der unser Werk weiterführt». Und damit ist nicht nur der operative Betrieb gemeint, denn Mimi und Louis Bischofberger wollen ihre Aktienmehrheit verkaufen. Die Rede ist von einer Millionen Franken für ihr Lebenswerk. Die Einliegerwohnung im Hotel, wo sie viele Jahre selber gewohnt haben, hat das Paar bereits gegen eine Eigentumswohnung im Dorf eingetauscht. **H**

**Im nächsten «Hotelier» (Ausgabe Nr. 10, Oktober):**

Gespräch mit Mimi und Louis Bischofberger: Wie sieht der ideale Nachfolger im «Kreuz» aus? Existieren Aus- und Umbaupläne für den Gasthof in Egerkingen? Und wie lässt sich die Betriebsübernahme finanzieren?

auch hier steht auf jedem Tisch ein Blümlein zur Dekoration. Der Mitarbeiter im Mittelpunkt: «Wir setzen auf Vertrauen. Du kannst als Chef nichts ausrichten, wenn dir deine Leute nicht vertrauen. Und das musst du dir erarbeiten. Sie müssen dir glauben und es tun – selbst wenn sie es im Moment selber vielleicht nicht verstehen. Sie müssen daran glauben, mit dir den Gipfel zu erreichen – und auch daran, dass du sie wieder heimführst!» So denkt Louis Bischofberger und so handelt er auch. Über Jahrzehnte hat ein mit ihm befreundeter Oberstufenlehrer seine Schüler ins Kreuz geschickt, um Gastronomieluft zu schnuppern. Und heute? Ist der besagte Lehrer und Hobbywinzer – Paul Leisi ist sein Name – über 70 Jahre alt und kocht für Bischofberger, richtet für ihn Caterings aus. Der pensionierte Pädagoge sagt: «Ich helfe seit vier Jahren hier mit und noch nie habe ich in dieser Zeit jemanden im Betrieb fluchen gehört, weder in der Küche noch im Service.»

**ZAHLEN & FAKTEN**

**KONZEPT**

Gastronomie-Allrounder von Dorfbeiz bis Gourmetlokal und Hotel mit 12 individuell gestalteten Zimmern. Gourmet-Catering: pro Jahr 100 bis 150 Anlässe für zwei bis 200 Personen in der ganzen Schweiz.

**INHABER**

Aktionariat, bestehend aus rund 100 lokalen Kleinaktionären. Hauptaktionäre sind Mimi und Louis Bischofberger.

**PLÄTZE**

LUCE (DORFBEIZ MIT WINTERGARTEN): 80 Plätze  
CHEMINÉE: A-la-carte-Restaurant mit 15 Punkten im Gault & Millau, 36 Plätze

**CHRÜZSAAL (SEMINARE UND BANKETTE):**

80 Plätze  
SEMINARGALERIE: 60 Plätze  
GIEBELRAUM: 20 Plätze

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Dienstag bis Sonntag, 07.00 bis 24.30 Uhr  
Das Hotel ist sieben Tage geöffnet

**JAHRESUMSATZ**

3,2 Millionen Franken

[www.kreuz-egerkingen.ch](http://www.kreuz-egerkingen.ch)