Unter-Emmentaler Freitag, 13. November 2020 DÜRRENROTH

# «Bären» erstrahlt in neuem und altem Glanz

Lediglich fünf Monate hat der beachtliche Umbau im Gasthof Bären Dürrenroth gedauert. Nun ist bis auf die Erdsondenheizung alles fertig und das Restaurant wieder im Vollbetrieb. Der neue Eingangsbereich ist kaum wiederzuerkennen. Eine Bar sowie die Sichtküche sind dabei die grössten Veränderungen.

#### **Von Marion Heiniger**

Lärm und Staub gehören der Vergangenheit an. Ebenso das Küchenprovisorium bei der Gartenterrasse. Der Gasthof Bären wurde, zeitlich wegen dem Lockdown etwas vorgezogen, in den letzten rund fünf Monaten massiv umgebaut. Das Buffet in der Gaststube wurde entfernt und der Raum wieder in seinen ursprünglichen Zustand versetzt. Die ehemalige Bären-Metzgerei, zuletzt als Lagerraum genutzt, wurde zu einem gemütlichen Stübli umfunktioniert. Die Rezeption wich einer Bar, die Küche wurde vergrössert und an einem neuen Ort angesiedelt. Sie bietet nun den Gästen durch grosse Fenster freie Sicht auf die Küchencrew bei der Arbeit. Für die Wände wurde das alte Holz des Bären wiederverwendet. Das renommierte Restaurant erstrahlt so in neuem und in altem Glanz.

## Neuer Gästebereich

Die Besitzer Volker und Chantal Beduhn legten beim Umbau besonderen Wert auf den Erhalt der historischen Elemente. Deshalb musste das Buffet, welches Mitte der 80er Jahre in der Gaststube eingebaut wurde, wieder weichen. Somit konnten dort mehr Raum und mehr Sitzplätze gewonnen werden. Der Durchgang vom Haupteingang her wurde verbreitert und damit ebenfalls in den ursprünglichen Zustand zurückversetzt. Als Buffet dient nun eine Bar, dort wo vorher die Rezeption und die Küche waren. Elegante Barhocker in schlichtem Grau laden im neuen Gästebereich zum Verweilen ein. Dunkle Hängelampen über der Theke tauchen die Bar in dezentes Licht. Im neuen Cheminée, welches seinen Platz zwischen den Eingängen von Gaststube und Stübli gefunden hat, prasselt an kalten Tagen ein wärmendes Feuer. Gleich vor der Bar befinden sich drei Tische mit gepolsterten Sitzbänken.

Nachdem alle ihre Ideen eingebracht hatten, konnte der Umbau am 14. Ap-



Volker und Chantal Beduhn (mitte und rechts) an der Bar im neuen Gästebereich mit Sicht in die grosszügige Küche. Kunstmaler Fred Baumann (links) stellte kurz nach der Eröffnung seine Gemälde im Belle Epoque Saal aus.

ril starten. Mithilfe der handwerklichen Betriebe aus der Region sollte die kostbare Zeit während des Corona-Lockdowns genutzt werden. Als Erstes wurde der Lift, welcher vom Erdgeschoss bis zum Dachstock reichte, vergrössert und um ein Stockwerk erweitert. Neu führt er ebenfalls zu den Lagerräumen in den Keller.

Auch die Rezeption musste dem Umbau weichen und wurde in das gegenüberliegende Kreuz umgesiedelt. Nun mit Blick auf den schönen Kreuzgarten. Als Nächstes musste ein Küchenprovisorium auf der Terrasse in einem vom Fraumatt-City-Team bereitgestellten Westernhaus eingerichtet werden. Für die Vorproduktion der Speisen durfte die Küche in der Mehr

zweckhalle «Chipf» benutzt werden und die Abwaschküche fand in der Garage des Nachbarn Platz. So wurden die Gäste auch weiterhin während der Umbauphase mit einer reduzierten, aber feinen Speisekarte verwöhnt. Während die Küchencrew sich provisorisch einrichtete, arbeiteten die Handwerker bereits an der Freilegung der ehemaligen Bären-Metzgerei, welche bis anhin als Lagerraum verwendet wurde. Daraus entstand hinter der Rother-Stube ein zusätzlicher Gastraum. In der Zwischenzeit nahm man auch das Kreuz unter die Lupe. Hier wurden die Fassaden gewaschen und neu geölt, in der Tiefgarage wurde fleissig geputzt, gemalt, neu beschriftet und eine Velostation installiert. Gleichzeitig wurde im Keller des Gasthof Bären ein Durchgang zum Lift geschaffen und im grossen Weinkeller der Boiler und somit auch die sichtbaren Leitungen entfernt, der problematische Kiesboden mit einer speziellen, eingefärbten Mischung betoniert und der Zugang von aussen wieder aktiviert. Ebenfalls im Keller fand die neue hauseigene Bierbrauerei Platz. Der Bier-Sommelier Andreas Wuzella wird hier zukünftig für die Gäste würzig-malzige Bierkreationen brauen.

## Die neue Sichtküche

Zwischen all diesen Arbeiten nahm auch die neue Küche langsam Gestalt an, nachdem sie zurückgebaut und die Decke mit Pfeilern abgestützt wurde. Eine Unmenge an Röhren für Wasser und Strom mussten verlegt und der Boden betoniert werden. Währenddessen kümmerte sich der Küchenchef bereits um das neue Speiseangebot, überarbeitete das Hygienekonzept und schrieb Arbeitsabläufe. Eine Trennwand, welche die Gasträume vor dem Baustaub schützte, wurde kurzerhand zur Bilderwand umfunktioniert, die den Umbau in visueller Form zeigte. Aber nicht nur im Erdgeschoss wurde Hand angelegt, auch im ersten Stockwerk waren Arbeiten vorgesehen. Der alte Teppichboden vor dem Saal wurde durch Parkett ersetzt, das Backoffice in der ehemaligen Damen-Garderobe eingerichtet und die Garderobe zusammen mit einem Mitarbeiter-Aufenthaltsraum in den Dachstock integriert. In der zweiten Hälfte September war es endlich soweit. Die grosszügige und modern eingerichtete Sichtküche konnte pünktlich zur Wildsaison eröffnet werden. Die neuen Arbeitsabläufe wurden bei der Belegschaft schnell zur Routine. Auch an das «Beobachtetwerden» hat sich die Küchencrew schnell gewöhnt.

### **Ausstellung von Fred Baumann**

Als wäre das alles noch nicht genug gewesen, entschied sich das Bären-Team, zusammen mit dem Dürrenrother Kunstmaler Fred Baumann eine Bilderausstellung im ganzen Haus zu veranstalten.

Die Vernissage in Belle Epoque-Saal vom 9. Oktober wurde aufgrund der Pandemie in drei Etappen durchgeführt und war ein grosser Erfolg.

Noch bis zum 8. November konnten die Bilder täglich im Saal betrachtet werden. Einige Bilder des in Biel aufgewachsenen Malers Fred Baumann, meist grossformatige Ölbilder mit Emmentaler Landschaften, fanden bereits ihren Platz an den Wänden des Gasthof Bären. Sie werden auch nach der Ausstellung weiterhin dort hängenbleiben und stehen interessierten Gästen zum Verkauf.



Durch das Entfernen des Buffets entstand in der Gaststube mehr Raum.



Aus der ehemaligen Bären-Metzgerei wurde ein gemütliches Stübli.



In der hauseigenen Bierbrauerei werden würzig-malzige Biersorten gebraut.



Den stattlichen Saal schmücken während einer Ausstellung die Bilder von Fred Baumann