

## Das Rössli, Biel-Benkens einziges Hotel



[www.roessli-bielbenken.ch](http://www.roessli-bielbenken.ch): Team und Familie Gertsch-Aeschlimann

1875 wurde das Hotel und Restaurant Rössli an der Therwilerstrasse errichtet und seit 1954 wirteten dort Mitglieder der Familie Aeschlimann. Das schräg vis-à-vis der Kirche stehende Gebäudeensemble bot seit jeher Platz für ein Restaurant mit Hotelbetrieb sowie eine Metzgerei. Vater Ernst Aeschlimann leitete seinerzeit die Metzgerei, Mutter Helene den Hotelbetrieb. Nach Vaters Tod im Jahr 1978 übernahmen dann kurz entschlossen Tochter Annarosa und Walter Gertsch-Aeschlimann den Gasthof. Bruder Stephan Aeschlimann führte die Metzgerei weiter, welche bekanntlich seit letztem Jahr in Oberwil firmiert. Für das seither leer stehende Geschäftsgebäude sucht man noch nach einer neuen Nutzung.

Das einzige Biel-Benkemer Hotel beherbergt insgesamt zweiundzwanzig Betten. Vor allem Geschäftsreisende übernachten darin und oft benutzen Verwandtschaftsbesuche die nahe Schlafgelegenheit im Dorf. In den letzten Jahren schalteten während der Sommermonate vermehrt auch Velofahrer einen Halt ein. Dies ganz im Sinne des neuen Tourismuskonzeptes des Kantons Baselland, welches Naherholungsferien und alternative Freizeitformen fördern will. Während der grossen Messen wie der *Baselworld* sind die Gästebetten stets gut belegt.

Die meisten Reservationen laufen dann über die kantonalen Verkehrsbüros von Stadt und Land. Alle Zimmer erweisen dem Prädikat „Landgasthof“ alle Ehre, bieten sie doch den grünen Blick bis hinauf zum Blauen.

Der Betrieb im *Rössli* wirkt gemütlich und sehr familiär. Das kulinarische Angebot kann am treffendsten mit „ländlicher Saisonküche“ umschrieben werden. Nach Möglichkeit gelangen einheimische Produkte auf den Tisch und neben den landwirtschaftlichen Erzeugnissen ist vor allem der Biel-Benkemer Wein sehr gefragt. Auch im Hotelbereich findet das dörfliche Gewerbe Berücksichtigung, indem die Renovationen von den hiesigen Handwerkern, wie zum Beispiel Schreinermeister Kleiber, besorgt werden - und die Betten sind alle von *Häsena*.

Auf der Speisekarte soll Abwechslung herrschen. Fondue und Raclette sind bekannte Spezialitäten. Annarosa Gertsch-Aeschlimann: „Von unseren *Chueli* auf der Wengernalp erhalten wir dazu den eigenen Käse. In Wengen, wo Walter seine Wurzeln hat, halten wir noch Alpenteile. Das heisst dann auch, dass wir dort einige Tage pro Jahr zu arbeiten haben, zum Beispiel die Alp aufräumen, etc.“

Im Gasthof Rössli arbeiten insgesamt acht Angestellte. Die meisten wohnen

ennet der Grenze und sind schon jahrelang mit dabei. Ein besseres Kompliment für ein angenehmes Arbeitsklima ist wohl kaum möglich! Annarosa Gertsch-Aeschlimann verzichtet auf betriebliche Hierarchien. So steht in der Küche kein Küchenchef, sondern es wirken schlicht Verantwortliche und Ansprechpartner.

Seit nun bald dreissig Jahren wirtet das Ehepaar Gertsch-Aeschlimann im *Rössli*. Was hat sich seither vor allem verändert? „Die Einführung der „0,5 Promille-Limite“ haben wir stark gespürt. Daneben stieg vor allem der bürokratisch bedingte Papierkram. Und die Einführung der Mehrwertsteuer liess sich auch nicht einfach auf die Preise überwälzen.“

Das Preisbewusstsein der Gäste nehme stetig zu (wobei sich der Preis für ein Mittagessen, fünfzehn Franken für den Tagesteller, sicher sehen lassen darf). Erfreulicherweise ebenso gewachsen sei das Ernährungsbewusstsein. Es würden frische und möglichst regionale Produkte verlangt, wie jetzt dann wieder die frischen Spargeln. „Neu offerieren wir auch asiatische Gerichte. Man muss einfach immer die Nase im Wind halten und spüren, was die Gäste mögen.“

Und welche Ziele stehen noch bevor? „Ein grosser, aber auch schon längerer Traum ist der Ausbau der hinteren Terrasse. Im Sommer essen die Gäste einfach am liebsten draussen - auch das ist etwas, was in den letzten dreissig Jahren geändert hat.“ Schliesslich zeigt Annarosa Gertsch-Aeschlimann ihre neueste Erwerbung, eine sogenannte *Charbonnade*, einen Holzkohlegrill für auf den Gästetisch. „Wir sind gespannt, wie sich das bewährt. In der gleichen Art führen wir Kupfertöpfe fürs Fondue Chinoise.“

Das Wirtepaar Gertsch-Aeschlimann legt Wert darauf, für sich selber Zeit frei zu halten, sich so vor dem Ausbrennen zu schützen. Wenn Walter und Annarosa Gertsch auswärts sind, schnappen sie aber immer auch Ideen für den eigenen Gasthof auf. Annarosa Gertsch-Aeschlimann: „Mein Vater sagte immer: „Man lernt das Leben lang“.

Urs Berger