

Bald ist Schluss mit Pizza und Co.

Von Ursula Grütter. Aktualisiert am 27.01.2014

Die Trattoria da Pedro in Utzenstorf geht im Sommer zu – Besitzer Peter Hanselmann will das Gebäude umbauen und zu einem Hotel garni umfunktionieren.



Fabienne und ihr Vater Peter Hanselmann wollen ab Sommer im Hotel Bahnhof nur noch Zimmer vermieten, aber keine Essen mehr servieren.

Bild: Thomas Peter

Stichworte

Gastronomie

Teilen und kommentieren

Stichworte

Gastronomie

In Utzenstorf geht schon bald eine 30-jährige Ära zu Ende. Pizza, Pasta, Bistecca alla Fiorentina und weitere «emmitalienische Spezialitäten», wie Pedro Hanselmann seine Küche bezeichnet, kommen im Hotel Bahnhof künftig nicht mehr auf den Tisch.

1982 hat Peter Hanselmann, den seine Gäste Pedro nennen, das Hotel Bahnhof aus einer Konkursmasse gekauft. Nach zwei eigentlich erfolgreichen Jahren im Restaurant Rothöhe Burgdorf hatte er beschlossen, nie mehr Pächter zu sein, weil die Besitzer den Pachtzins verdoppeln wollten. Nach einer ersten Renovation der Küche eröffnete er 1983 das Hotel

und Restaurant Bahnhof wieder. Utzenstorf hatte seine «Trattoria da Pedro», und sie lief gut.

Alter und Strassensanierung

Jetzt, nach 30 Jahren, will Hanselmann das Lokal aber schliessen und aus dem ehemals stattlichen Gastronomiebetrieb ein reines Hotel garni machen. Das heisst: Die Trattoria geht zu und wird in eine kleine Wohnung umfunktioniert, in der Pedro Hanselmann selber leben wird. Seine heutige Wirtewohnung unter dem Dach will er künftig vermieten.

Die Gaststube bleibt erhalten und wird zur Znünistube umfunktioniert. Von 7 bis 11 Uhr werden dort Hotelgäste und auswärtige Kunden bei Kaffee und Gipfeli zusammensitzen können. Die Küche dagegen bleibt geschlossen. Die heutigen acht Hotelzimmer bleiben bestehen und werden renoviert, ein neuntes Zimmer kommt dazu. «Das Hotel läuft schon heute sehr gut», sagt Hanselmann. «Das entspricht in Utzenstorf und der Umgebung einem echten Bedürfnis.» Deshalb sei er zuversichtlich, dass sein neues Konzept funktionieren werde.

Nach den Gründen für die Schliessung seiner Trattoria gefragt, stellt Peter Hanselmann klar: «Ich muss nicht schliessen, weil es nicht gut läuft.» Verschiedene Umstände hätten ihn zu diesem Entschluss bewogen.

Er nennt Knieprobleme, sein Alter von 66 Jahren, die hohen Kosten für eine absehbare Küchensanierung, aber auch die jetzt unendlich lang andauernde Strassensanierung. Seit 2009 beeinträchtigt diese den Betrieb stark und habe dazu geführt, dass er das Restaurant ausser am Dienstagabend nur noch tagsüber öffne.

Dass «Pedro» das Kochen ganz lässt, glaubt er nicht. Er könnte sich vorstellen, ab und zu einen Kochkurs zu geben. «Irgendetwas muss ich noch machen.» Alles andere würde auch erstaunen. Zwar sagt Hanselmann, dass seine Kochlehre nur Mittel zum Zweck gewesen sei: «Ich wollte die Welt sehen, und das konnte ich als Koch.»

Inzwischen ist Kochen aber längst zu seiner Leidenschaft geworden. Und die Welt hat er auch gesehen. Er kochte in Griechenland, Portugal, Japan, den USA oder Australien. Die letzten drei Destinationen besuchte er im Rahmen der Olympischen Spiele. Sowohl in Atlanta 1996 als auch in Nagano 1998, Sydney 2000 und Salt Lake City 2002 war Hanselmann Olympiakoch im House of Switzerland. Das seien die Höhepunkte seiner Karriere gewesen. Noch heute kennt man den Mann aus Utzenstorf in Sportkreisen.

Bald wird gebaut

Gegen das Umbauprojekt keine Einsprachen ein, wird im Hotel Bahnhof bald gebaut. Bis Ende Juni bleibt die Gaststube wie gewohnt offen, ab Juli soll dann der Betrieb nach neuem Konzept laufen. Hanselmanns Tochter Fabienne, mit der er heute den Betrieb leitet, wird ihren Vater ab da noch in der Administration unterstützen. (Berner Zeitung)

Erstellt: 27.01.2014, 06:05 Uhr

Noch keine Kommentare