

Vierzig Jahre «Gasthof zur Post»

Als Lisbeth und Kaspar Nägeli den Familienbetrieb am Hasliberg übernahmen, reduzierten sie das breitgefächerte Angebot auf die gepflegte Gastronomie. Am 23. April feiern sie und die nächste Generation das Jubiläum im Kongressaal. von Patrick Schmed



Heute sind zwei Generationen im Familienbetrieb engagiert – Kaspar und Lisbeth Nägeli (links) mit ihrer Tochter Gabie (rechts) und deren Partner Sandro Ravazzolo.



Zum Jubiläum serviert die Familie Nägeli einen besonderen Tropfen mit einer speziellen Etikette.

Faden und Nadeln, Wolle, Salz im Offenverkauf, haufenweise Nägel, Fleisch auf Vorbestellung, ein kleiner Bauernbetrieb, eine Tankstelle und ein Restaurant mit 18 Plätzen – so ungefähr präsentierte sich der Familienbetrieb, in den Kaspar und Lisbeth Nägeli 1976 einstiegen. «Es war ein richtiger Tante Emma-Laden», sagt Kaspar Nägeli rückblickend. Er erinnert sich noch an die Zeit, als seine Grosseltern im ehemaligen Bauernhaus wirkten. «Damals hatten wir das einzige Telefon weit und breit. Damit richteten wir den Nachbarn Nachrichten aus oder riefen die Hebamme, wenn in Goldern ein Kind auf die Welt kommen wollte.»

Die Zeiten haben sich verändert

«Die Leute wurden mobiler und konnten ihre Bedürfnisse auch an anderen Orten abdecken», schildert der Wirt die Situation bei der Geschäftsübernahme vor vierzig Jahren. «Der Laden rechnete sich nicht mehr.» An seiner Stelle entstanden zusätzliche Plätze im Restaurant. «Als gelernte Köchin wollte ich mich eher auf die Gastronomie konzentrieren.» Eine gross angelegte Sanierung brachte nebst den zusätzlichen Plätzen mehr Komfort dank Zentralheizung und Gästezimmern, die nach und nach entstanden.

Gute Adresse für die traditionelle Schweizer Küche

Heute ist das «Pöschli» eine weitherum bekannte Adresse für Schweizer Spezialitäten mit saisonalen Schwerpunkten. «Die Gäste kommen vor allem aus der Schweiz, die meisten sind Stammgäste», erzählt das Wirtespaar. Lisbeth und Kaspar Nägeli sind sich bewusst, dass dies nicht selbstverständlich ist. «Damit das Kochen weiterhin Spass macht, haben wir vor drei Jahren in eine neue Küche investiert», erzählt die Köchin. Sie steht immer noch gerne in der Küche, auch wenn sie die Kochkelle inzwischen an ihren Neffen weitergegeben hat.

Es geht ohne grosse Wellen weiter

Nach dem Abschluss der Hotelfachschule und einigen Praxisjahren hat sich Gabie Nägeli mit ihrem Partner Sandro Ravazzolo in den

Familienbetrieb «eingeklinkt». Die Übergabe erfolgt nach und nach und «ohne grosse Wellen» wie es der «Chef» Kaspar Nägeli ausdrückt. «Wir ergänzen uns einfach gut, und es ist schön, dass die Familientradition weitergeht.»

Jubiläumsfeier als Dankeschön

Das Jubiläum feiert die Familie mit einem grossen Fest im Kongressaal. «Vor zehn Jahren war es voll bis auf den letzten Platz, und wir würden uns freuen, wenn es am 23. April auch wieder so wäre», sagt Gabie Nägeli, und Sandro Ravazzolo fasst das Programm des Abends kurz zusammen. «Die Feier beginnt um 18.00 Uhr. In der Bar wird DJ Mike Musik von Oldies bis Charts auflegen, während im grossen Saal volkstümliche Formationen auftreten.» Das Jodelduett Bütikofer/Huggler aus der Region sang schon am Sommerabend, mit dem Handorgelduo Schuler-Muheim bringt Volksmusikfan Kaspar Nägeli eine Entdeckung aus dem Schächental ins Oberhasli.

Alle sind willkommen

Für die Jubiläumsfeier vom 23. April wurden keine persönlichen Einladungen verschickt, ausser an das ehemalige Personal. «Es sind alle willkommen», bringen es Lisbeth, Kaspar und Gabie Nägeli mit Sandro Ravazzolo auf den Punkt. «Das Fest ist ein Dankeschön an die Bevölkerung, die Gäste und alle Freunde des Gasthofs zur Post.» Sie alle werden sich gerne an die vierzig Jahre erinnern und manch einer wohl auch ab den Preisen staunen – denn diese sind dem Jubiläum entsprechend «wie vor vierzig Jahren.»

Nr. 143170, online seit: 18. April – 15.00 Uhr

Hotel Gasthof zur Post

Familie Nägeli
6085 Hasliberg Goldern
Telefon 033 971 35 34
www.gasthofzurpost.ch