

Hotel und Landgasthof Kemmeriboden Bad:

# Da hinten, wo die Welt anfängt...



Wie zu Gotthelfs Zeiten:  
Blick zum traditionsreichen  
Hotel und Landgasthof  
Kemmeriboden Bad.



Da, wo die Nebelschwaden im leichten Gewand um die Auenwälder tanzen, die Abendsonne den Hohgant golden tüncht, da, wo sich die Wege der Hirsche und Steinböcke kreuzen und die Emme mal wild, mal romantisch von ihrem nahen Ursprung herabfliesst – da, zuvorderst im Emmental – da steht das Kemmeriboden Bad. Hotel und Landgasthof. Hier sind Menschen willkommen, um zu bleiben. Seit 1834. Wer den Weg hierher findet, kommt an und fühlt sich daheim. Dafür sorgen die Gastgeber Alexandra und Reto Invernizzi gemeinsam mit ihrem Team. Dafür sorgen auch die bewährten Partnerschaften mit ihren hiesigen Lieferanten, welche für das Heimatgefühl alles geben. Und manchmal dürfen diese auch von ennet dem Hügel kommen, wenn sie wirklich gut sind – wie zum Beispiel die Franke Coffee Systems (Franke Kaffeemaschinen AG).

**Text: Belinda Juhasz | Fotos: Rolf Neeser und zVg.**

Es zieht und schlängelt sich herrlich romantisch durch das Emmental. Je weiter man ins Tal dringt, desto geringer das Tempo. Gründe zur Eile gibt es keine mehr. Die letzten Kurven auf dem schmalen Strässchen, husch über die Brücke, und man kommt an – in der wohl schönsten Sackgasse der Schweiz! Im ersten Moment fühlt man sich empfangen wie zu Gotthelfs Zeiten. Denn die ersten Gäste fanden 1834 ins «Wirtshaus zum Bad». Es war Lysbeth Gerber, die ab 1878 dem Kemmeriboden Bad zu nationaler Bekanntheit verhalf. Das Anwesen nahm dank ihrem Wirken die Gestalt und Struktur an, wie man sie weitgehend noch heute antrifft. Das stattliche Bauernhaus, Kurhaus, Stöckli Chässpycher und Kegelhüsli. Und natürlich das Badhüsli. Denn in diesen «Chrachä» reiste man vor allem zur Bade- und Trinkkur: Die schwefelhaltige Quelle verhalf so manchem menschlichen Leiden zur Besserung. Das sprach sich bei Persönlichkeiten aus nah und fern herum. Künstler und Dichter liessen sich hier inspirieren. Auch der Dällenbach Kari fand schon mal den Weg aus seinem Coiffeur-Salon an den Stammtisch am Rande des Tals. Man traf auf General Guisan, als während des Zweiten Weltkriegs das Kemmeriboden Bad als Stützpunkt diente und das Militär die Region mit Panzersperren und Reduits absicherte, um ein Vordringen von potenziellen Feinden in den Alpenraum zu verhindern.

## HOTELLERIE

Ein grosszügiges Anwesen als veritables Erholungs- und Genuss-Resort: Die Terrasse des Hotels und Landgasthofs Kemmeriboden Bad, ergänzt vom Hotpot mit Dusche, einem Foodtruck, einem Glamping Luxuszelt und Schlafen im Garten.



Das Kemmeriboden Bad steckt voller Geschichten. Herz-wärmende wie dramatische. Es steckt aber auch voller Traditionen. Beides vermögen die Gastgeber Reto und Alexandra Invernizzi zu bewahren und in vielen kleinen Details zu erzählen: Im Hochzeitschrank der Ur-Urgross-eltern etwa, der heute das Zimmer im Dachgeschoss des Stöcklis schmückt. Oder im Rundweg «Kemmeriboden Bankgeheimnis», welcher an acht Stationen Anekdoten rund um das Anwesen erzählt. Aber auch in jeder Krea-tion aus der Küche, ganz besonders in der «Merängge».

### **Was schlat dä Steibeck geng i däm Chesseli?**

1939. Damals gab es im Emmental zu viel Milch und «Nidle». Grossvater Hans Gerber bat Bäckermeister Christian Oberli aus dem Stein um Rat, um die Sahne sinnvoll zu verarbeiten. Ein feines Dessert? Die Idee der Merängge war geboren. Zugegeben: Die beiden waren wohl nicht die Erfinder des weissbraunen Gebäcks. Aber der Stein-Beck machte eine besonders gute Merängge – und diese wurde schon bald zum Hit auf dem Kemmeriboden Bad. Noch heute kommen Leute von nah und fern extra hierher für die feine Merängge mit frischer Nidle. Vielleicht auch, weil diese sorgfältig im Merängge-Humidor gelagert werden. Ein spezieller Schrank, der für

die richtige Luftfeuchtigkeit und Temperatur sorgt. Ganz schön edel sieht der Schrank aus, der gleich beim Empfang des Hotels steht. Jeden Tag zwischen 10 und 11 Uhr liefern die Bäckersleute von der Bäckerei Stein das braunweisse Gebäck an. Nicht selten hilft ein Gast beim Einräumen der Köstlichkeit. Und holt der Küchenchef später die Merängge aus dem Humidor für die grosse oder die kleine Portion mit Nidle, dann sorgt das bei den Gästen für ein kleines Spektakel.

### **Wenn der Berg drückt**

Reto Invernizzi stieg im Jahr 2008 in den Familienbetrieb ein. Doch der gelernte Koch und Kellner musste zuerst weit weg von seinem Daheim. Der Berg drückte, das Tal war ihm zu eng, die Emmentaler zu knorzig. Vater Heiner unterstützte ihn dabei: «Die Gastro-Branche wird getragen von ausländischen Mitarbeitenden. Du musst selbst einmal Ausländer gewesen sein, um gut führen zu können.»



## Facts über das Hotel und Landgasthof Kemmeriboden Bad

30 Hotelzimmer  
 Gaststube 24 Personen  
 Gotthelfstube 35 Personen  
 Ämmitaustube 20 Personen  
 Adlerstube 42 Personen  
 Bedlisaal 70 Personen  
 Seminarräume für 8 bis 60 Personen  
 Sommerterrasse 120 Personen  
 Garten mit Foodtruck für Take-Away 30 Personen  
 Blockhaus Schönisey für Seminare bis 30 Personen

«Manchmal muss man weit weg von der Heimat, um zu erkennen, wie schön es doch daheim ist.»

Reto Invernizzi, Gastgeber im Kemmeriboden Bad

So zog er los. Zuerst nach Thun. Bald aber in die USA und nach Kanada, sammelte Erfahrungen in der Fünfsterne-Hotellerie. «Die Gastronomie öffnet dir die Tür zur Welt», weiss Reto Invernizzi, der mit 28 Jahren bereits als F&B-Manager 80 Mitarbeitende führte. Weit in der Ferne erkannte er die Schönheit seiner Heimat mit all ihren Ecken und Kanten. Und er kam nach zwölf Jahren zurück in den Betrieb im Emmental. Aber nicht ohne vorher wichtige Fragen geklärt zu haben. Ein Betrieb in der sechsten Generation weiterzuführen, bedeutet auch, viel Verantwortung zu übernehmen.

Reto Invernizzi zu GOURMET: «Ich fragte mich, ob ich diesen Betrieb, hier am Anfang des Emmentals, auch ohne meine Familiengeschichte übernehmen würde. Und ich habe viele Gespräche mit meinen Eltern geführt. Wollte wissen, ob sie sich vom Betrieb distanzieren können, wie sie ihre neue Rolle sehen, wo sie wohnen wollen. Und ob sie meine Entscheide akzeptieren können.» All diese weichen Faktoren der Nachfolgeregelung beleuchtete er bereits während seiner Ausbildung zum Hotelier und schrieb seine Diplomarbeit zu diesem Thema. Das half, um den Betrieb ab 2010 gemeinsam mit seiner Partnerin Alexandra Invernizzi-Wyttenbach, einer ausgebildeten Tourismusfachfrau, in sechster Generation zu führen. Die

vielleicht siebente Generation übrigens sieht man hie und da fröhlich über die Wiesen rennen oder im Hotelgarten spielen. Die beiden Töchter Lynn und Anina wurden 2013 und 2016 geboren.

### Guet für Ching u Chegu

Enkeltauglich. Das sollen das Kemmeriboden Bad und seine Umgebung sein. Darauf sind die ganzen Werte des Betriebes ausgerichtet. Die Gastgeber haben sich die Verantwortung gegenüber Mensch und Natur dick in ihre Unternehmenskultur geschrieben. Was alles dazu gehört? Die Bildung steht bei Reto Invernizzi ganz oben im Manifest. «Wir sind ein Lehrbetrieb, nicht nur für unsere Azubis, die wir übrigens gerne in den Vordergrund rücken. Jedes Teammitglied nimmt zweimal jährlich an einer Schulung teil.» Zur Verantwortung zählt der Gastgeber auch, dass man achtsam mit der Tradition umgeht und trotzdem Trends erkennt. Und wie man hier ein Gespür für Trends hat! So ist das Romantik-Iglu im Winter seit Jahren ein Renner. Mit dem Glamping im Safari-Zelt trifft man das neue Outdoor-Bedürfnis. Den Aperó vor dem feinen Znacht oder den Kafi mit Kuchen auf der Velodurchfahrt bestellt man am hippen Foodtruck im Garten. Dass die kommenden Generationen den Familienbetrieb und die Region so wunderbar erleben dürfen wie wir heute, ist allen, die hier wirken, äusserst wichtig. Dass alles so schön und authentisch bleibt, wie es ist und sich trotzdem modern entwickeln darf, dafür sorgen zahlreiche Engagements. Wie das eigene Wasserkraftwerk, der zugekaufte Ökostrom und die zahlreichen Wasser- und Stromsparmassnahmen. Noch wichtiger sind die regionalen Partnerschaften. Mit den hiesigen Handwerkern und den Lieferanten, die ihre Produkte aus nächster Nähe direkt ab Hof liefern. Damit fördert das Kemmeriboden

# HOTELLERIE



Das Hotel Kemmeriboden Bad verfügt über 30 individuell und authentisch eingerichtete Gästezimmer und -suiten, wo sich Moderne, Tradition und Historie vereinen: Arvenzimmer, Familienzimmer im Chässpycher, Heugade-Zimmer mit Hochzeitsschrank der Ur-Urgrosseltern des heutigen Gastgebers, Schlafen im Stroh de Luxe und Sauna.



Höchst motivierte und traditionsbewusste Mitarbeitende: Viel Engagement und Liebe zum Gast, welchem man das Gefühl vermitteln möchte, im Kemmeriboden Bad ein Stück Heimat gefunden zu haben.

«Wir sorgen dafür, dass das Kemmeriboden Bad und seine Umgebung enkeltauglich bleiben.»

Alexandra Invernizzi, Gastgeberin im Kemmeriboden Bad

Bad den Erhalt und das Wohlergehen der Region. Sorgt dafür, dass die Berufsleute der drei Bäckereien, zwei Käseereien und zwei Metzgereien von Schangnau und Marbach täglich ihrem Beruf nachgehen können. Und dass die Bauernhöfe der nächsten Generation erhalten bleiben. So bringt Fritz Stettler vom Hof Rübloch in Schangnau zweimal wöchentlich seine Bio-Eier frisch ab Huhn. Das Brot und die Pastetli liefert der Bieri Beck. Die frischen Sommerbeeren pflückt Maria Gerber in ihrer Hoschtet in Schangnau. Milch, Käse, Joghurt und die schmackhafte Nidle kommen aus der Bergkäserei Marbach. Die Invernizzis wollen ein verlässlicher Partner sein. Allen gegenüber. Gästen, Lieferanten, Partnern. Auch ausserhalb ihrer Region. Darum pflegen sie mehr als Partnerschaften. Seilschaften eben.

#### Die Klaviatur der Partnerschaften

Eine Seilschaft bedeutet nicht nur am selben Strang ziehen. Es bedeutet auch, einander unterstützen, vertrauen, Leidenschaften teilen. Reto und Alexandra Invernizzi gehen gerne Seilschaften ein. Auch mal ausserhalb des Emmentals. Wie mit der Firma Betten Thaler in Luzern. Sie ist die Spezialistin für exklusive, hochwertige Schlafkultur und liefert alle Betten und Bettinhalte für den gesunden Schlaf der Kemmeriboden Bad-Gäste. Auch das Musikhaus Krompholz in Bern hat sich mit ans Seil gehängt und sorgt mit seinen Pianos und Flügeln in drei Hotelzimmern wie auch in Bar und Stube für einen klangvollen Aufenthalt. Das Konzept des Klavierzimmers ist in der Hotellerie einmalig. Es kommt zustande, weil der Chef und viele im Team passionierte Klavierspieler sind. Und weil das Musikhaus Krompholz aus der Bundesstadt auf dieselben Tasten haut wie die Kemmeribodener. Dieselben Tasten hat auch die Kaffeemaschinenspezialistin Franke Coffee Systems aus Aarburg erwischt. Die neuste Partnerschaft im Bunde.

#### Das Gespür für den Verkauf

Thomas Dreier ist für die Beratung, den Verkauf und den Service bei der Franke Coffee Systems in der Region Emmental zuständig. «Ich kam vor zwei Jahren einfach zum richtigen Moment hierher», schmunzelt der ursprüngliche Langnauer, ehemalige Eishockey-Profi und Heizungsmonteur. Er wirkt seit 2001 bei Franke Coffee Systems, 18 Jahre im Kundendienst und seit zwei Jahren im Verkauf. Er kennt jeden Franke Kaffeefullautomaten



Sie sind das Herz und die Seele im Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad: Das Gastgeber-Paar Alexandra und Reto Invernizzi mit der täglich frisch angelieferten Hausspezialität: Merängge aus dem hauseigenen Merängge-Humidor.

aus dem Effeff. Und steht täglich mit Herz und Seele für die Firma Franke im Einsatz. «Mit dem Eishockey hatte mich Thomas schon fast im Sack, wir fanen für denselben Club», lacht Reto Invernizzi. «Aber sein Gespür für den Verkauf und somit für den Kunden ist ein Geschenk. Nicht jeder gute Servicetechniker ist auch ein guter Verkäufer.» Dass es für eine gelebte Partnerschaft noch mehr als eine gemeinsame Leidenschaft und die richtigen Worte braucht, ist klar. Wolfgang Popp, Verkaufsleiter Schweiz bei der Franke Coffee Systems, meint dazu: «Mit dem Verkauf unserer Produkte fängt unsere Arbeit erst an. Denn es gilt, unser Verkaufsversprechen zu beweisen.» Das Versprechen von Franke Kaffeemaschinen? Wundervolle Kaffeeerlebnisse und genussvolle Momente mit der perfekten In-Cup-Qualität zu schaffen und den Kunden in seinem Kaffeegeschäft zu fördern. Das tun die Spezialisten von Franke Coffee Systems nicht nur mit ihrer jahrelangen Expertise, sondern auch mit viel Menschlichkeit, Kontinuität und Vertrauen. «Was uns wirklich wichtig ist? Dass wir immer denselben Ansprechpartner haben, einen aus der Region, der uns und unsere Bedürfnisse kennt und rasch für uns da ist», betont Reto Invernizzi. Eine Forderung, die Franke gerne zusammen mit Thomas Dreier erfüllen kann.

## HOTELLERIE

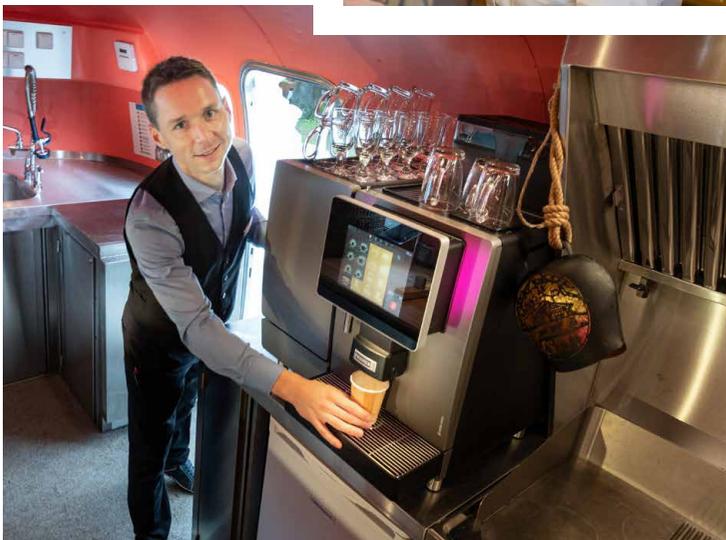
Sie stehen im Mittelpunkt der Kaffeekultur im Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad: Die zwei Franke A800 FoamMaster Kaffeevollautomaten. Sie gewährleisten perfekte Qualität auf der ganzen Klaviatur der Kaffee- und Kaffee/Milchspezialitäten, und der patentierte FoamMaster sorgt dafür, dass die Milchschaum-Konsistenz und -Schichtung auch bei langen Servicewegen erhalten bleiben.



*«Das Kemmeriboden Bad kenne ich aus meiner Kindheit. Dass ich jetzt hier unser Produkt liefern kann, erfüllt mich mit grossem Stolz.»*

Thomas Dreier, Gebietsverkaufsleiter bei Franke Coffee Systems

Auch die Mitarbeitenden geniessen in ihren Arbeitspausen einen feinen Kaffee aus den zwei Franke A800 FoamMaster Kaffeevollautomaten, die im Sommer zusätzlich von einer Franke Kaffeemaschine A800 sowie (im Foodtruck) von einer A600 FoamMaster ergänzt werden.



Restaurationsleiter Stevens Bockor (links) und Franke Gebietsverkaufsleiter Thomas Dreier vor einem der zwei Franke A800 FoamMaster Kaffeevollautomaten.

## «Jetzt gilt es, unser Verkaufsversprechen zu beweisen.»

Wolfgang Popp, Verkaufsleiter Schweiz bei Franke Coffee Systems

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Das Gastgeber-Paar Alexandra und Reto Invernizzi, flankiert von Restaurationsleiter Stevens Bockor (rechts im Bild) und von Thomas Dreier, Gebietsverkaufsleiter der Franke Coffee Systems.



### Echte Leidenschaft und 100 Prozent Swissness

Das alles steckt in einer Franke Kaffeemaschine. In der Gaststube des Kemmeriboden Bad stehen zwei Franke A800 FoamMaster Kaffeevollautomaten. Die reichen aus, um einem Kaffeekonsum von bis zu 200 Tassen pro Tag gerecht zu werden. Im Sommer kommt noch eine weitere Franke A800 dazu. Im Foodtruck steht eine A600. Dieses Setup braucht es, um die Spitzen während des Hochbetriebs zu brechen. Die Kaffeemaschinen sind mit dem FoamMaster-Milchsystem ausgestattet. Er liefert den Schaum, den Stevens Bockor, Restaurationsleiter im Kemmeriboden Bad, glücklich macht: auf dem Cappuccino, dem Espresso Macchiato, dem Latte Macchiato. Das FoamMaster-Milchsystem kann auch eine erfrischende Erdbeer-Milch oder kalten Milchschaum zubereiten. Dank ihm lassen sich Konsistenz und Dichte des Schaums variieren. Es ermöglicht auch kunstvolle Schichtungen – auch dann, wenn besonders grosser Andrang herrscht.

«Der Schaum bleibt fest, auch wenn unser Personal im Sommer lange Wege vom Kaffeevollautomaten über die Terrasse zum Gast machen muss. Das ist für uns ein echtes Highlight. Und auch für unsere Gäste. Wir bekommen für den Schaum viele Komplimente», betont Reto Invernizzi gegenüber GOURMET. Der Touchscreen ist aufgeräumt und übersichtlich. Ein weiterer USP von Franke ist die patentierte iQFlow-Technologie. Diese revolutioniert die traditionelle Espresso-Zubereitung. Denn sie extrahiert mehr Aroma während der gesamten Extraktionszeit bei gleichbleibendem Druck. So können die Kunden ihr individuelles Geschmacksprofil gestalten. iQFlow wurde übrigens von mehreren Kaffee-Experten und der Fachstelle für Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) geprüft und das faszinierende Ergebnis somit wissenschaftlich belegt.

### Ein Wort ist ein Wort

«Unser Anspruch an den Kaffee in unserem Haus? Kaffee ist als Spezialität in den letzten Jahren zum Lifestyle-Getränk avanciert. Heute erwartet jeder einen Kaffee in Barista-Qualität», stellt Restaurationsleiter Stevens Bockor fest. Mit den Franke Kaffeevollautomaten erhält das Kemmeriboden Bad nicht nur einen Kaffee, der diesem Trend gerecht wird, sondern einen sicheren Wert. «Franke ging letztes Jahr in die Vorleistung und stellte uns während der Hochsaison die A600 im Foodtruck zur Verfügung und schulte das Personal. Das hat mich beeindruckt und ich spürte – hier ist ein Wort noch ein Wort», sagt Reto Invernizzi und fügt an: «Wir pflegen eine junge Partnerschaft. Diese beweist sich erst nach zwei bis drei Jahren der Zusammenarbeit, des Diskutierens und vielleicht auch Kritisiertens. Aber wir sind überzeugt, dass die Stricke halten.» Nun aber, findet schliesslich jeder in der Runde, sei es doch höchste Zeit für einen perfekten Kaffee.



### Mehr zum Thema

#### Hotel Landgasthof Kemmeriboden Bad

Familie Invernizzi,  
Gastgeber in 6. Generation  
6197 Schangnau  
Tel. 034 493 77 77  
hotel@kemmeriboden.ch  
www.kemmeriboden.ch

#### Franke Coffee Systems

Franke Kaffeemaschinen AG  
Franke-Strasse 9  
4663 Aarburg  
Tel. 062 787 31 31  
cs-info.ch@franke.com  
coffee.franke.com