

Text: Mario Gsell  
Bilder: Filipa Peixeiro

# WASSER-POWER

Im Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad in Schangnau dreht sich fast alles um Wasser. Von der Stromproduktion bis zur eigenen Quelle.



# W

Wasserkraft ist mit einem Anteil von 60 Prozent in der Schweiz immer noch die wichtigste Stromquelle. Hotels oder Restaurants mit eigenem Wasserkraftwerk gibt es aber nur wenige. Eines davon ist das Hotel Landgasthof Kemmeriboden-Bad in Schangnau im Emmental. Der Betrieb ist eine Stunde und zehn Minuten mit dem öV von Luzern entfernt. Die Postautohaltestelle liegt direkt vor dem Hotel. Wer sich ein Flusswasserkraftwerk mit einem grossen Wasserrad vorstellt, liegt falsch. Dieses Kraftwerk funktioniert wie ein Speicherkraftwerk. Das Wasser stammt aus einer Quelle, die rund 180 Meter höher sprudelt. Diese Höhendifferenz braucht es, um den nötigen Druck (18 Bar) zur Stromerzeugung aufzubauen. Auf kleinstem Raum in einem Turbinenhaus steht eine Leitung, in der das Wasser durchläuft. Irgendwo im Innern ist eine Turbine, die durchschnittlich pro Stunde 20 kW erzeugt. An einem Tag sind dies 480 Kilowattstunden (kWh). Das sind im Jahr 175 200 kWh. Damit könnten rund 50 Durchschnittshaushalte ihren Strombedarf decken. Doch für einen grossen Hotelbetrieb wie den «Kemmeriboden» reicht das nicht.

Das Kraftwerk deckt rund 20 Prozent des effektiven Stromverbedarfs ab. «Für Notfälle haben wir noch zusätzlich einen Dieselgenerator», sagt Besitzer Heiner Invernizzi. «Wenn wir diesen einschalten, können wir beinahe unseren gesamten Energiebedarf abdecken.» Das Kraftwerk hat der Hotelier vor acht Jahren bauen lassen. Die Kosten dafür betragen gut 350 000 Schweizer Franken. Jährlich produziert das Werk Strom für rund 20 000 Franken. Es dauert also etwa 18 Jahre bis das eigene Kraftwerk amortisiert ist. Und warum hat er überhaupt bauen lassen? «Wir wollten eine gewisse Autonomie von den Bernischen Kraftwerken», sagt Invernizzi. Und dann ist das Werk auch eine Tradition. Christian Gerber (Grossvater von Heiner Invernizzis Frau) und sein Bruder Friedrich haben 1916 ein erstes Wasserkraftwerk bauen lassen. Damals war der «Kemmeriboden» noch nicht ans Stromnetz ange-



Wasser überall:  
Das Trinkwasser im Restaurant  
stammt aus eigener Quelle.

Der verspielte Brunnen  
vor dem Restaurant lädt  
zum Betrachten ein.

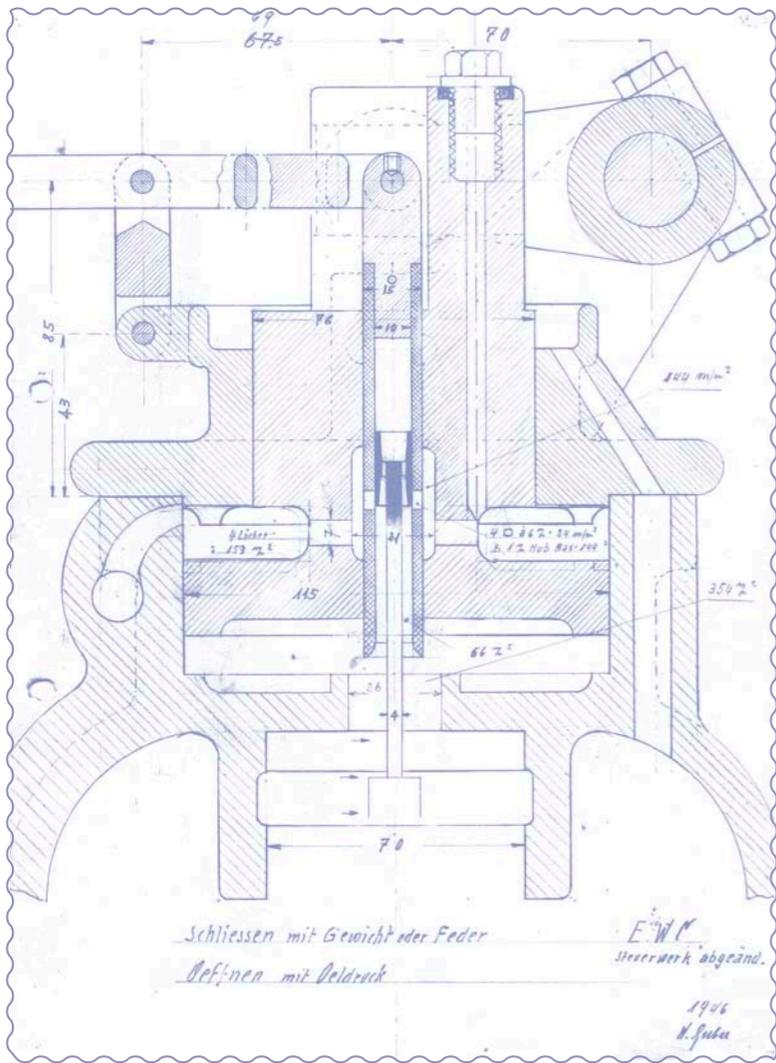
her kontinuierlich umgebaut. Heute verfügen alle 30 Zimmer über WC und Dusche. Es gibt verschiedene Themenzimmer wie das «Ämmezimmer» mit Sprudelbad, den «Chäs-Spycher» mit Sprudelbad und Himmelbett und Zimmer mit Designerbadewannen. Der Hit in den Sommermonaten ist aber «Schlafen im Stroh». Wer nun an ein Massenlager auf Stroh denkt, der liegt völlig falsch. Das «Höibühnezimmer Deluxe» interpretiert Schlafen auf Stroh ganz neu. Genau genommen schläft man auch nicht auf dem Stroh, sondern auf einer bequemen Doppelmatratze. Nur, dass unter der Matratze Strohbälle liegen. Zudem sind Sofa, Nachttischlampen, Tisch etc. aus Strohbällen. Mitten im «grössten Hotelzimmer des Emmentals» (Eigenwerbung) steht eine Zweierbadewanne. Dieses Erlebniszimmer ist von Juni bis September geöffnet und meist ausgebucht.

## Schlafen im Zimmer aus Wasser

In den Wintermonaten bietet das Hotel «Zimmer aus Wasser» an – Iglus. Jeden November erstellt ein Iglubauer diese Zimmer von neuem. «Sie sind den ganzen Winter zu 100 Prozent ausgebucht», sagt Heiner Invernizzi. Das liegt vielleicht auch am Kombiangebot: Für 249 Franken pro Person und Nacht (Angebot ab drei Nächten – buchbar ist auch nur eine Nacht) bietet das Hotel einen Willkommens-Apéro, zwei Flöte Champagner, hausgemachtes Käsefondue, Übernachtung im Iglu, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Benutzung des Hotpots der Sauna und Dampfdusche gleich neben den Iglus. Dazu gibt es noch weiter

schlossen. Das Werk bedeutete also, dass der Betrieb erstmals Strom bekam. Allerdings war der Ertrag mit vier kWh bescheiden. Das Kraftwerk war zusätzlich noch mit einem Dieselmotor mit einer Leistung von zwei kWh ausgerüstet. Diese sechs Killo Watt pro Stunde deckten bis 1977 den gesamten Strombedarf des Betriebes. Invernizzi relativiert: «In der Küche war alles Handarbeit. Da haben zehn bis zwölf Personen gerüstet. Es gab einen Gasherd und Gaslampen.»

Damals verfügten die Zimmer auch noch nicht über fliessendes Wasser. Nur Etagenduschen und -WCs. 1977 übernahm Heiner Invernizzi zusammen mit seiner Frau den Betrieb und hat ihn seit-



Ein Originalplan des  
Wasserkraftwerkes  
von 1946.

zenznehmer von «Ämmitaler Ruschtig» und als Mitglied der Gilde etablierter Gastronomen hat der Betrieb sich verpflichtet, die Produkte wenn immer möglich aus der Region zu beziehen. Zudem trägt man den Saisons Rechnung. «Man soll bei uns die vier Jahreszeiten schmecken», findet Invernizzi. Geschmeckt hat uns das Essen und für uns war es deshalb nicht erstaunlich, dass ein Testesser von Ringier hier essen kommt. Erstaunt waren wir mehr über das Reisemittel der Ringier-Testesser, die am selben Tag wie wir den «Kemmeriboden» besuchten. Sie sind nämlich per Helikopter aus Zürich angereist!

#### Eigene Wasserquelle

Zum Essen gibt es Wasser aus der eigenen Mineralquelle – mit oder ohne Sprudel. Und wer nur Hahnenwasser oder Mineralwasser aus der Flasche kennt, ist erstaunt. So kann Wasser auch schmecken! Apropos Wasser. Davon hat der Betrieb noch mehr zu bieten. Denn der Landgasthof heisst nicht umsonst «Kemmeriboden-Bad». Der Betrieb hat eine eigene Schwefelquelle. «Leider mit kaltem Wasser», bedauert Invernizzi. Deshalb hat man 1990 den Betrieb auch eingestellt. «Bis zu diesem Zeitpunkt hatten wir im Badehaus Wannen aufgestellt.» Für fünf Franken konnten die Gäste das Schwefelbad geniessen. Doch vielen Gästen sei dies zu teuer gewesen. «Und für uns war es nicht rentabel, weil wir das Wasser noch aufheizen mussten», so Heiner Invernizzi. Doch Sohn Reto, der den Betrieb jetzt führt, sagt auch: «Ein Wiederaufleben der Schwefelquelle ist aber mittelfristig nicht ausgeschlossen.» X

eine Geschenk-Packung mit Kemmeriboden Meringues als Erinnerung ans «Kemmeriboden-Bad.» Da wären wir schon beim nächsten Hit des «Kemmeriboden»: die Meringues. Am warmen Julitag war das Restaurant bis auf den letzten Sitzplatz besetzt. Viele Gäste kommen extra des Desserts wegen. Nämlich ein Riesenmeringue mit Vanilleglace und Rahm. Doch wer nur des Desserts wegen auf den Kemmeriboden kommt, verpasst einiges. Denn die Küche ist insgesamt auf hohem Niveau und von guter Qualität. «Regional und authentisch lautet das Motto meines Nachfolgers mit seinem Team», sagt Invernizzi. «Unser kreatives Küchenteam veredelt vom Tagesteller bis hin zum Gourmetmenü reine Frischprodukte. Die Geschenke der Natur behandeln wir mit grösstem Respekt, um den Gästen jeden Tag eine gesunde, natürliche und gleichzeitig schmackhafte Küche anzubieten.» Als Li-

Heiner Invernizzi



Ein perfektes Essen beginnt mit einem Grand Cru...  
und wird durch einen Grand Cru abgerundet.



Über 650 Sterneköche weltweit servieren  
ihren Gästen Nespresso.

Business Solution  
www.nespresso.com/pro oder 0800 00 11 11

**NESPRESSO**  
Die Seele des Kaffees