

Aktuell

Wochenschau
Thema/Interview
Restauration
Hotellerie
Tourismus

► Porträt

Hintergrund

Gastrosuisse/Ratgeber
Dossiers

Archiv

Inseratensuche

Anzeigen-Service

Print-Tarif
Web-Tarif
Inseratenaufgabe
Leserbefragung

Abonnement-Service

Forum

Kontakte

Wettbewerb

GastroJournal 43/2004

22.10.2004 News | Nouvelles

Auf Tour mit...

...Hofmanns im Restaurant Postgasse

Jüre Hofer

Es war einmal ein gelernter Dekorationsgestalter und erfolgreicher Antiquitätenhändler, der verliebte sich in die allseits beliebte Wirtin einer kleinen, versteckten Kneipe am unteren Ende der Berner Altstadt. Dieser Liebe entsprang eine kleine Tochter, wodurch der Vater gezwungen war, vermehrt im Betrieb mitzuarbeiten. Dabei entdeckte er eine weitere, grosse Leidenschaft: das Kochen. Miteinander verwandelten sie die kleine, versteckte Kneipe allmählich in ein viel besuchtes Gastronomie-Kleinod, ohne dabei die Seele verraten und den Charakter aufgegeben zu haben. Die Geschichte, wie das Berner Restaurant Postgasse aus seinem Dornröschen-Schlaf erwacht ist, tönt nicht nur wie ein Märchen, es ist auch eins. «Wie sehr wir unseren Betrieb und unsere Arbeit lieben, merke ich jeweils in den Ferien, wenn wir von unserer Postgasse zu schwärmen beginnen. Das ist schon fast krankhaft.» Regula Hofmann, 46, ist mit Leib und Seele Wirtin und seit 25 Jahren im Berner Gastgewerbe tätig. Ihr ursprünglich aus Süddeutschland stammender Mann Stephan, 57, lacht und drückt diese Liebe ein bisschen anders aus: «Unser Laden ist meine Leidenschaft, wenn ich arbeiten will, muss ich in die Ferien.»



Sorgfältiger Umgang miteinander, dem Betrieb und den Gästen: Regula und Stephan Hofmann im Postgässli.
(Bild: jh)

«Wieso muss man etwas, das läuft und funktioniert, ändern?»

Eine Erkenntnis, die vergangenes Jahr dadurch noch gestärkt wurde, als es sich die beiden sehr gut durch den Kopf gingen lassen, ob sie infolge eines Besitzerwechsels und einem damit verbundenen Umbau weitermachen wollten oder nicht. Die Berner Altstadtbeizen-Szene erlebte innert kürzester Zeit einen grossen Umbruch: Auf dem Klötzlikeller, der Krone, Zur Webern, dem Arlequin und der Alten Post kam es überall zu einem Wirtewechsel. Eine Bewegung, die Hofmanns zwar gut finden, die sie aber doch ein bisschen wehmütig stimmt. «Wir waren alle ein Clan.» Das gab zu denken – und da war ja noch die Tochter.

Trotzdem kamen sie zur Gewissheit: «Wieso muss man etwas, das läuft und funktioniert, ändern? Vor allem, wenn man es so gerne macht?»

Deshalb haben sie diesen Juni die Pacht auch um weitere zehn Jahre verlängert. «Durch die generalstabsmässige Organisation meiner Frau leidet auch das Familienleben nicht darunter.» So kann die 8-jährige Sophie unbeschwert zwischen Schule und Beiz, zwischen Eltern, Familie und Freunden aufwachsen. Denn die Postgasse ist ein Dorf in der Stadt, mit dem Restaurant als

News gefragt

Liebe Leserin,
Lieber Leser
Was bewegt sich in
ihrem Betrieb? Gibt es
Neues aus Ihrer Regio...
☐

Recherche d'infos

Chère lectrice,
Cher lecteur,
Que se passe-t-il dans
votre entreprise?
Quelles sont les nouv...
☐

Inserieren
per
Mausklick

Votre annonce
en un clic

Jede Woche
Hauslieferung

Wohnstube.

«Die einfachen Dinge wirklich gut kochen ist Doktrin und Geheimnis»

Als es Regula Hofmann im November 1988 übernahm, war es eines der wenigen, noch übrig geblieben originalen Altstadtlokale von Bern. Bevölkert von Trinkern und Poeten, verlorenen Seelen, Intellektuellen und Arbeitern, intakten Familien, ganz normalen Bürgern. Das ist bis heute zum Glück so geblieben. Hofmanns wissen, was sie ihren Gästen und sich schuldig sind: Das Postgässli sieht auch nach dem Umbau genau so aus wie immer.

Ausser in der völlig neu gestalteten Küche: «Ich hatte bislang einen kleineren Herd als jede Haushaltsküche, konnte nur mit zwei Pfannen arbeiten», schmunzelt Stephan Hofmann. Improvisation war gefragt, Innovation auch. Die Leute meinten zu Beginn seiner Kochtätigkeit vor acht Jahren: «Man siehst, hier hat ein Dekorateur gekocht, die Teller sehen wunderbar präsentiert aus. Jetzt muss mans nur noch essen können.» Man konnte, denn der damals 49-jährige Quereinsteiger lernte schnell und mit Leidenschaft, «die einfachen Dinge wirklich gut zu kochen. Das ist unsere Doktrin und ein Geheimnis unseres Erfolgs.» Hofmann kann sich noch gut erinnern, wie stolz er war, zum ersten Mal für zwanzig Leute an einem Abend gekocht zu haben. «Ich konnte kaum glauben, dass ich das einigermaßen anständig hingekriegt habe.» Heute, gut acht Jahre später, kann der Essensausstoss in diesem 75 Plätze umfassenden Betrieb zu Spitzenzeiten schon mal bis auf 100 Essen pro Abend gehen! Gerade jetzt, wo Hofmanns ihre wohl bekannteste Spezialität anbieten: Muscheln. «Die erste Saison brauchten wir etwa 10 Kilo pro Woche, heute sind es 60.» Diese Erfolgsgeschichte, davon sind beide überzeugt, wäre nicht möglich gewesen, wenn sie gleichzeitig nicht auch an den altbewährten, einfachen Postgass-Klassikern festgehalten hätten: Hörnli mit Ghacktem stehen genau so auf der Karte wie eine Cervelat oder Gschwellti mit Käse.

«Auch wir sind ein Theater, ein Cabaret, jeden Abend wieder»

Die enorme Gäste-Entwicklung hatte einen wunderbaren Nebeneffekt: Im hinteren Teil der Beiz befand sich ein zusätzlicher Raum mit Blick auf die Aare, der mehrere Jahrzehnte lang nur als Billardzimmer genutzt wurde. Dieser herrliche kleine Saal mit seiner mit Jugendstil-Ornamenten verzierten, dominanten Decke gestalteten Hofmanns mit viel Liebe zum Detail und dem Wissen um seine Ausstrahlung zu einer der schönsten Gaststuben der Bundesstadt um. Hier zeigt der Berner Gemeinderat seinen Gästen immer wieder gerne, wie schön die Stadt ist, hier feiern die Stadttheater-Leute ihre Premieren. Hofmanns lachen: «Auch wir sind ein Theater, ein Cabaret, jeden Abend wieder.» Doch in der Postgasse wird nicht gespielt, hier ist alles echt.