Hotel Hirschen in Langnau

Jolanda Kobel
Schule Gohlgraben
9.Klasse
bei Frau Brigitte Hertig
Mai 2016

2 INHALTSVERZEICHNIS

2 Inhaltsverzeichnis 2
3 Einleitung 3
4 Geschichte von Langnau 4
4.1 Entstehung Langnau 4
4.2 Entstehung der Restaurants 8
4.3 Gasthäuser damals 8
4.4 Landvogt 10
4.5 Birkhäusers Zeit 12
4.6 Brand 13
4.7 Übergabe Weyermann 14
5 Baustil 17
6 Hirschenplatz 19
7 Über das Hotel 20
8 Weinkeller 21
9 Besitzer und Team 2016 22
10 Angebote/ Menükarte 24
11 Entwicklung/ Veränderung Service 26
12 Taxen 27
13 Umfragen 27
14 Schlusswort 28
15 Quellen 29

3 EINLEITUNG

In meiner selbstständigen Schülerarbeit handelt es sich um die Geschichte von Langnau, Kernteil Hotel Hirschen.

Ich habe lange voraus überlegt, was ich für eine Arbeit machen könnte. Mir fiel immer wieder das selbe Thema ein. Nämlich über den Hirschen. Ich habe mich für den Hirschen entschieden, weil er eine spannende Geschichte hat und sehr bekannt ist. Ich wollte allgemein mehr über das Hotel erfahren. Ich finde das Haus sehr schön. Ein weiterer Grund ist auch, ich absolviere dort die Lehre als Restaurationsfachfrau.

Ich habe den geschichtlichen Teil bearbeitet, der sehr interessant war. Den Baustil, den sehr berühmten Weinkeller, die Entwicklung im Service, wie auch die Angebote und Menüs sowie das aktuelle Hirschenteam.

Am Anfang habe ich mich gefragt, wieso der Weinkeller eine so grosse Bedeutung hat. Ich wollte auch mehr über den Brand erfahren. Ich wusste auch nicht, was Taxen sind und fand es ein perfektes Thema als Abschlussarbeit.

Ich bin folgendermassen vorgegangen:

Zuerst habe ich Unterlagen besorgt. Von Büchern aus der Bibliothek, vom Internet und im Hirschen persönlich. Ich ging auch ins Chüechlihus. Doch dort haben sie nichts über den Hirschen. Anschliessend habe ich die Unterlagen bearbeitet und zusammengefasst. Als ich alles Aufgesetzt habe, begann ich es ins Word zu schreiben. Ich habe mit Herr Minder, dem Lokalhistoriker, von der Wochenzeitung abgemacht, um zu weiteren Informationen zu kommen.

Mit Frau Birkhäuser, die ehemaligen Besitzer vor Weyermann habe ich auch befragt. Auch Herr Weyermann persönlich.

4 GESCHICHTE VON LANGNAU

4.1 ENTSTEHUNG LANGNAU

Das Emmental wurde von Urzeit bis ins Mittelalter hinein äusserst spärlich bevölkert. Die Flussverbauungen an der Schlossstrasse lassen vermuten, dass die Ilfis ihren Weg durch die ganze Talbreite nahm.

Spuren von Höhlenbären und Höhlenmenschen sind keine gefunden worden. Aus keltischer Zeit stammen einige Streufunde wie zum Beispiel: Pfeilspitzen aus Bronze an der Halde. Lanzenspitze, durchbohrte Dülle, Reste eines Holzschaftes an der Ilfis. An der Schlossstrasse kam auch ein erhaltenes Lappenbeil aus der Zeit von etwa 1000 v.Chr. hervor.

Es war kein Siedlungsgebiet!

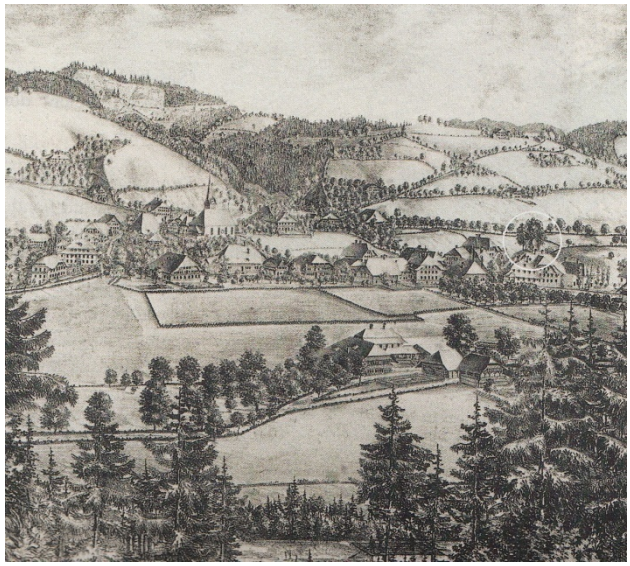
850 taucht urkundliche der Name "langenouwa" in der Geschichte auf. Darin wird erwähnt, dass der ganze "emmuwalt" bis nach "langenouwa" dem Kloster Murbach im Elsass vergabt wird. Dann schweigen die Urkunden einige hundert Jahre wieder.

In einer Truber Urkunde im Jahr 1139 wurde "lange au" wieder erwähnt. (Die Bezeichnung "lange au" (langes Tal) liegt das germanische "awjo" in der Bedeutung Insel, Au, zum Wassergehörig vor. Früher war das Land sehr feucht. Es war "Schachenland/Auenland".)

Dan im 13. Jahrhundert (1246) taucht in verschiedenen Urkunden der "von Langnau" auf. Zu dieser Zeit war es üblich, die Siedlung nach dem Geschlecht zu nennen. Als Dienstmann der Kyburger verwaltete dieser wohl eine kleine Herrschaft in der Dorfgegend.

Das Emmental wurde dann durch die Alemannen besiedelt. Ein kleiner Ort rund um die Kirche. Die Kirche war dem heiligen Martin geweiht. (Einen Schutzheiligen der Alemannen).Die ersten Siedlungen entstanden auf Geländeterrassen. Es entwickelte sich eine Herrschaft.

Die Kyburger und Habsburger waren im Besitz von Höfen im Gebiet Langnau.



1386 nach dem Sempacherkrieg kam Langnau unter die Herrschaft der Stadt Bern. Von 1406 bis 1798 gehörte die Gemeinde zur Landvogtei Trachselwald.

Im späten Mittelalter ist Langnau bereits eine bedeutende Handels- und Gewerbeort. Im Jahr 1432 entstanden die ersten Tavernen. Der Bären oder der Löwen. Es ist nicht ganz klar welcher.

Im Jahr 1467 wurde das Marktrecht bestätigt. Langnau hatte als einziger Ort zwischen Bern und Luzern das Privileg, wo Markttage halten durfte. (Nächstes Jahr 2017 wird in Langnau 550 Jahr Marktrecht gefeiert).

1527 wurde die katholische Messefeier abgeschafft. Das Dorf übernahm die Reformation.

Kramlaube 1519

Das Chüechlihuus stammend aus dem Jahr 1526.

Von 1673-76 wurde die Kirche Neu gebaut.

Um 1750 wurde Langnau Weltbekannt. Durch Michel Schüppach. Ein Wunderheiler, ein Doktor. Er zog Patienten aus aller Welt an. Bereits zu dieser Zeit zählte Langnau rund 3000 Einwohner.

Langnau war nach Bern und Lausanne der drittgrösste Ort des alten Staates Bern.

Im 18 Jahrhundert entstanden im Dorf die Krämerhäuser.
Entlang der Landstrasse wurden Handwerkerhäuser gebaut.
Mühlen, Sägen und Gerbereien wurden entlang an Bächen und Kanälen gebaut.
Es wurde mit Holz, Leinen und Pferden gehandelt. Um 1820 begann ein weiterer Aufschwung. Nämlich, mit dem Emmentaler Käse. Kartoffeln wurden erst im 18 Jahrhundert entdeckt. Vorher waren Erbsli das wichtigste Hauptgericht.

Der Dorfkern verschob sich vom Bärenplatz an den Hirschenplatz.

Ab 1836 wurden die ersten "Langnauerli Schwyzerörgeli" hergestellt.

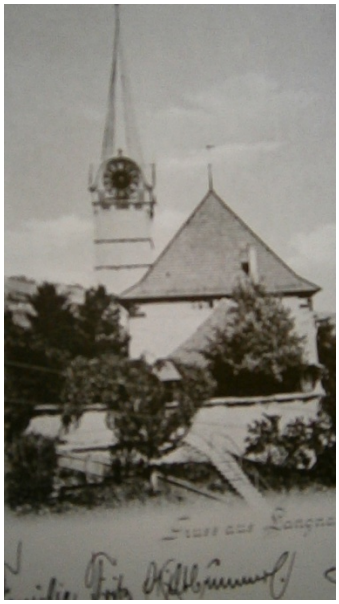
1864 Anschluss an das Eisenbahnnetz. Es entstand die Bahnhof- und die Güterstrasse. Zuerst Verbindung nach Bern, 10 Jahre später nach Luzern.

1888 wurde das Gefängnis gebaut.

Um die Wende zum 20. Jahrhundert begann die Verstädterung Langnaus.

In Langnau gibt es verschiedene Baustile:

- **Gotik** späten Mittelalters (Kirchenbau)
- **Renaissance** 15. bis 16. Jh Gliederung durch Säulen
- **Barock** 17. und 18. Jh reiche Ornamentik
- **Klassizismus** 19. Jh Biedermeierstock
- **Historismus** 19./20. Jh



4.2 ENTSTEHUNG DER RESTAURANTS

1432 Restaurant Bären
1432 Restaurant Löwen
1467 Hotel Hirschen
1837 Gasthof Adler, Bärau
1850 Restaurant Bädli
1865 Hotel Emmental
1871 Restaurant Ilfisbrücke
1903 Restaurant Turm

4.3 GASTHÄUSER DAMALS

Die ersten Gasthöfe die es gab, hiessen Bären und Löwen. 1432 wurde ein Gasthof von den beiden erwähnt. Aber es ist nicht klar, welcher. Erst 1460 waren sie sich sicher, das es sich um die zwei Betriebe handelte. In diesem Jahr, galt das Urbar. Ein Urbar ist ein Abgabeverzeichnis über Besitzrechte einer Grundherrschaft und zu erbringende Leistungen.

Dieses kostete 2 Gulden. Diese Abgabe teilten sich zwei Gemeinden/ Wirtshäuser. Diese Abgaben musste man durchgehend bis 1850 abgeben.

Der Bären war die obere Taverne und der Löwen die untere Taverne.

In dieser Zeit, zahlte man mit Pfunden, Schillinge und Pfennige.

Beispiel: 1 Pfund = 20 Schillinge
1 Pfund = 240 Pfennige
1 Schilling = 12 Pfennige

1797 kam die helvetische Republik und man bezahlte nichtmehr an allen Orten mit Pfund, Schillinge und Pfennige.

HOTEL-LION
GASTHOF-LÖWEN

HOTEL EMMENTAL
Langnau

4.4 LANDVOGT

1408 kaufte Bern das ganze Gebiet wo dem Landvogt gehörte. Den der Landvogt hatte Geldprobleme.

Samuel Frisching (II) lebte von 1605-1683.

Er war von 1637 - 1643 Landvogt von Trachselwald. Das heutige Langnau Gebiet gehörte zu Trachselwald.

Der Hirschen in Langnau erlebte und schrieb Geschichte. 1467 wurde er als Wynschenk in der Berner Landschaft Chronik erstmals erwähnt.

1649 gehörte die Gaststätte dem Ratsmitglied Bern und Samuel Frisching

Am 7. Februar 1649 erhielt Venner Samuel Frisching offiziell das "Pinteschenkrecht" im Hirschen. Er durfte Wein ausschenken, Käse sowie Brot zum Essen anbieten. Er wirtete bereits 9 Jahre ohne ein Pintenrecht-Konzession zu haben. Weil er ein Ratsmitglied von Bern war, sagte niemand etwas.
Fleisch durfte nur an Markttagen angeboten werden. Ansonsten hatte er kein Recht.

Er besass ein Pintenrecht, kein Tavernenrecht. Es waren auch keine Übernachtungsmöglichkeiten.

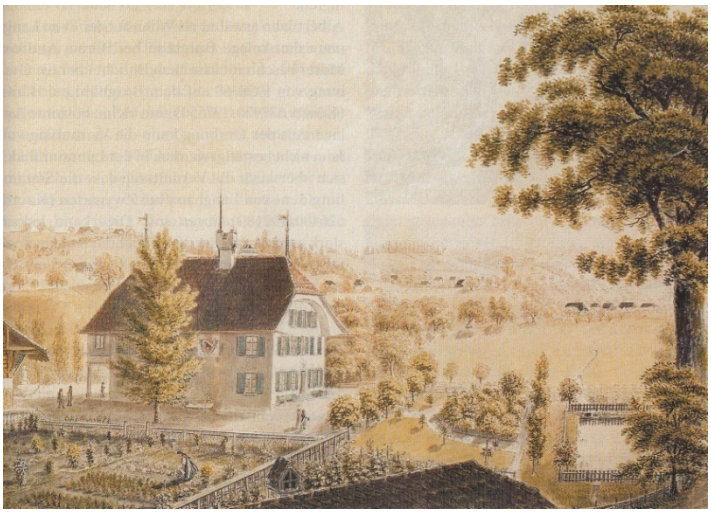
Die Pintenkonzession wurde 1688 und 1743 bestätigt und 1824 wurde es in das Tavernen Recht umgewandelt.

Ein Tavernenrecht: Das Gasthaus durfte an jedem Tag Fleisch anbieten

.

Ein Pintenrecht: Nur Wein, Käse und Brot

Bis ins 20. Jahrhundert wurden im Hirschen Bäder angeboten. Früher hatten die Leute keine Badezimmer. Da war das wöchentliche Bad in einer öffentlichen Einrichtung üblich. Aber nur für die Herrenleute!
Auf der Dorfstrassenseite war ein grosser baumbestandener Park. Der Park zog sich bis ins Schloss hinüber. Ein barockes Schloss, das Samuel Frisching sich bauen lies. Später wurde es als Amtshaus genutzt.



Panorama von Langnau (Emmenthal)
Mai 1886

4.5 BIRKHÄUSERS ZEIT

Vor Birkhäusers Zeit, gehörte der Hirschen einer AG Gesellschaft.

Walter Birkhäuser ist 1930 geboren. Er lernte Koch. Im Alter von 31 Jahren, kochte er in Porta Rigo für den Präsidenten John F. Kennedy im weissen Haus in Washington. Dort, durften nur die Chefs de Chefs kochen. Er kochte typisch amerikanisch.

Herr Birkhäuser schaute den Hirschen vor dem Kauf nicht an. Seine Frau übernahm das. Am 1. Oktober 1963 kaufte Herr und Frau Birkhäuser den Hirschen. Sie Renovierten, was möglich war. Denn es hatte noch keine Heizungen, nicht einmal überall fliessendes Wasser. Die Böden wurden abgehobelt. So kehrte allmählich wider Leben in das Gasthaus ein. Vorher war der Hirschen leblos, kalt und alt.

Sie starteten mit ca. 20 Personen. Birkhäusers kochten im Hirschen gute Schweizerküche. Sie kochten auch ab und zu für Bundesräte, die vorbei kamen. Zum Beispiel: Bundesrat Adolf Ogi. Oder für sehr hohe Bankleute. Das alles musste geheim gehalten werden!

4.6 BRAND

Im März 1982 hat der Hirschen gebrannt. Das Feuer war sein Glück. Es bot sich die Gelegenheit für einen Wiederaufbau. Denn er war Renovierung bedürftig.

Gewerblich genutzte Räume wurden auf ein Mass reduziert. Was betriebswirtschaftlich Sinn machte. Der völlig veraltete Saal war nicht mehr den Ansprüchen der Gäste angepasst. Die ehemaligen Stallungen, die früher nur noch als Lagerraum dienten und die einfachen Hotelzimmer, die nur zum Teil mit fliessendem Wasser ausgestattet waren, die wurden neugebaut. Anstelle der Stallungen wurde ein moderner Saal mit einer Hebebühne, einem Cheminée und einem Ausgang direkt auf die Terrasse gebaut. An der Stelle wo der alte Saal stand hat Walter Birkhäuser einen Trakt gesetzt. Diesen Trakt überliess er Dritten zur Nutzung. Dieser Trakt schuf einen finanziellen Spielraum. Dank der Renovation liessen sich in jedem Hotelzimmer ein WC und eine Dusche einbauen. Bei der alten Hotelstruktur, wäre das unmöglich gewesen.

(Ein Trakt ist ein Anbau. Dritten heisst Gruppe, Verein (Aussenstehender.))

Hirschen 3550 Langnau i.E. Tel. 035 2 15 17

Zustandsbericht Grossfeuer 22. März 1983

Saal	350 Plätze	zerstört
Foyer	80 Plätze	zerstört
Stube/Gäste-Foyer	40 Plätze	zerstört
Ratsstübli	16 Plätze	offen (Wasserschaden)
Restaurant	80 Plätze	offen (Wasserschaden)
Gaststube	80 Plätze	offen

Reservationen für Bankette bis 80 Personen möglich.

Mit dem aussergewöhnlichen Einsatz unseres Personals und der helfenden Unternehmer konnten wir schon am Freitag, 25. März, unseren traditionellen Freitag-Stamm eröffnen. Mit kurzem Unterbruch wurde das Restaurant am Sonntag, 27. März in Betrieb genommen. Ab dieser Woche stehen wir unseren Gästen ganz zur Verfügung. Wirtesonntag: Montag und Dienstag bis 16 Uhr (eventuell ganzer Tag für Bauarbeiten).

Unsere Helfer: Marianne Reinhard, Hedy Hubler, Hildegard Tanner, Beat Martin, Fredy Spielmann, Vreni Wüthrich, Irene Peter, Liliane Herzig, Esther Stucki, Urs Messerli, Markus Gerber, Francisco-Maria de Gloria und Raul Goncalves sowie Aushilfen und Freunde des Hauses.

Peter Lauber, Samuel Liechti, Peter Jörg, Niklaus Roethlisberger, Fritz Stämpfli, Christian Schmutz, Bernhard Fankhauser, Bank in Langnau, Ersparniskasse, Kantonalbank von Bern und viele Nichtgenannte.

Für die vielen Sympathiebezeugungen herzlichen Dank. Marie und Walter Birkhäuser

4.7 ÜBERGABE WEYERMANN

Urs Weyermann absolvierte bei Birkhäusers die Lehre als Koch. Mit 18 Jahren war er dort Küchenchef. Hedy Weyermann arbeitete als Service Aushilfe.
Birkhäusers haben keine Kinder. Das war ein weiterer Grund um Urs und Hedy Weyermanns den Hirschen zu verkaufen.

Weil sie die beiden gut kannten, verkauften Birkhäusers im Jahr 1993 ihnen den Hirschen. (Herr Weyermann war damals 33 Jahre alt). Es war eine sehr gute Entscheidung, den Hirschen zu kaufen.
Früher war ein riesiger Saal, mit 450 Plätzen. Pferdestallungen und mit Postkutschen. So hat Herr Weyermann den Hirschen in Erinnerung.

Sie kauften aber nur das Hotel. Den hinteren Teil, den Polizeiposten und die Fahrschule nicht. Die beiden starteten mit 20 Angestellten. Wie bisher. Heute beschäftigen sie 30 Angestellte.

Sie bereuten es nie. Auch wenn es lange Arbeitstage gibt. 15-18 Stunden. Sie lieben es, den Leuten mit gutem Essen zu dienen, mit freundlichem aufgewecktem Personal zu arbeiten. Interessante Gespräche zu führen. Persönlichkeiten kennen zu lernen. Für Bundesräte, spitzen Sportler, Geschäftsleute zu kochen. Eine Attraktion war auch für Queen Elisabeth zu kochen. Aber nicht im Hirschen.

Einfach zufriedene Gäste!

Weyermanns haben auch immer Lernende als Köche, Service und Hotel ausgebildet.
Ja, die beiden haben sehr viel schönes Erlebt. Es gibt aber auch negatives. Ausgefallene Wünsche. Wie zum Beispiel: um alle Tageszeiten zu Essen. Um Mitternacht! Für Allergiker, wo beinahe nichts essen können. Auf sehr viel Allergisch sind. Es ist so sehr schwierig zu kochen.

Ein grosses Missgeschick war auch, als sie den Saal an zwei Parteien gleichzeitig vermieteten.

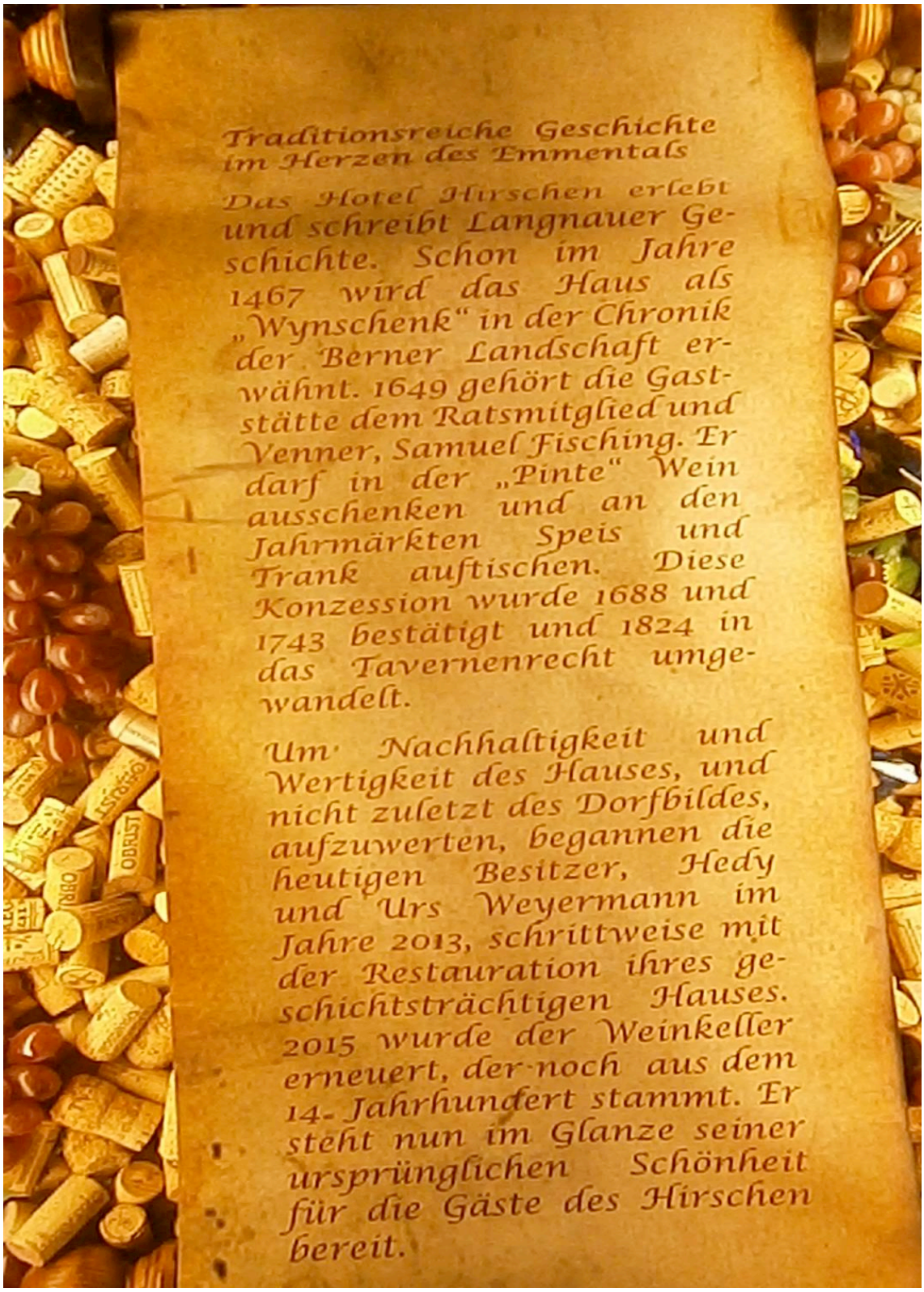
Einmal im Jahr besucht Herr Weyermann eine Weiterbildung. Den es ist einfacher zu den Sternen zu kommen als diese zu behalten. Es kommen immer wieder Tester.

Im Jahr 2013 haben Urs und Hedy Weyermann das Haus schrittweise restauriert, um Nachhaltigkeit und Wertigkeit des Hauses und nicht zuletzt für das Dorf Bild aufzuwerten.

2015 wurde der aus dem 14. Jahrhundert stammende Weinkeller erneuert. Nun steht er im ursprünglichen Glanz und Schönheit für die Gäste des Hirschen bereit.

Je nach Nachfolge wollen sie noch die Küche und das Buffet renovieren. Sie wissen noch nicht, ob ihr Sohn jemals den Hirschen übernehmen wird.

Es wäre für die beiden wichtig, dass der Hirschen ein Restaurant bleibt und nicht Wohnungen daraus geben würde!


Traditionsreiche Geschichte
im Herzen des Emmentals
Das Hotel Hirschen erlebt und schreibt Langnauer Geschichte. Schon im Jahre 1467 wird das Haus als „Wynschenk“ in der Chronik der Berner Landschaft erwähnt. 1649 gehört die Gaststätte dem Ratsmitglied und Venner, Samuel Fisching. Er darf in der „Pinte“ Wein ausschenken und an den Jahrmärkten Speis und Trank auftischen. Diese Konzession wurde 1688 und 1743 bestätigt und 1824 in das Tavernenrecht umgewandelt.
Um Nachhaltigkeit und Wertigkeit des Hauses, und nicht zuletzt des Dorfbildes, aufzuwerten, begannen die heutigen Besitzer, Hedy und Urs Weyermann im Jahre 2013, schrittweise mit der Restauration ihres geschichtsträchtigen Hauses. 2015 wurde der Weinkeller erneuert, der noch aus dem 14. Jahrhundert stammt. Er steht nun im Glanze seiner ursprünglichen Schönheit für die Gäste des Hirschen bereit.

5 BAUSTIL

Der Hirschen wird 1467 erstmals Urkundlich erwähnt.

Damals sah das Haus anders aus. Der heutige Bau stammt von 1770 und ist äusserlich in noch vielen Teilen original erhalten. Der schindelverrandeter Ständerbau unter der eindrücklichen Kreuzfirst. Dies ist sehr bekannt an diesem Haus. Kreuzfirst heisst, das Haus hat zwei Fassaden. Die eine Fassade schaut gegen den Hirschenplatz und die andere gegen die Dorfstrasse. Ländlich-spätbarocke Bauform. Jüngere Anbauten Nord- und Ostseitig. Fassonierte, gedrückte Ründen mit dekorativen, farbigen Malereien. Die Medaillons mit Schankmotiven machen deutlich um was für ein Gebäude es sich handelt. Die südliche Seite ist nicht verziert. Der Hirschen hat kräftige profilierte Fensterbänke. Ein filigranes Wirtshausschild. Stammend aus dem Jahr 1824. Mit dem Spruch: "In dieser Pinte kehrt man ein/an Markttagen ist Fleisch und Wein".

Auch ein seltenes Schmuckmotiv ist die Sonnenuhr, die genau nach Langnauer nationalistische Zeit geeicht (terminiert) ist. Früher brauchte die Leute die Uhr als praktische Zeitangabe beim durchfahren mit den Pferdekutschen. Der östlich lange Anbau, wurde im selben Still Nachgebaut, da er 1982 abbrannte. Früher stand dort ein klassizistischer Stock. Die Fenster der Gaststube wurden im 20.Jahrhundert verändert. Vorher waren auch Reihenfenster wie im oberen Stock.

Und ein Gewölbekeller stammend aus dem 14. Jahrhundert.

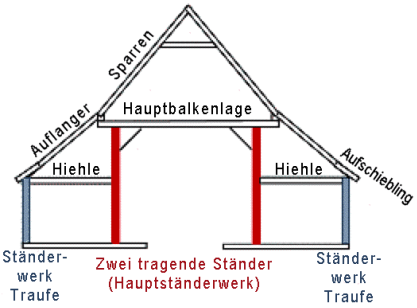
Der Hirschen ist schützenswert und situationswert, das heisst:

Schützenswert: Wertvoller Bau von architektonischer und historischer Bedeutung dessen ungeschmälertes Weiterbestehen wichtig ist. An Renovationen, Veränderungen oder Ergänzungen sind hohe Qualitätsanforderungen gestellt

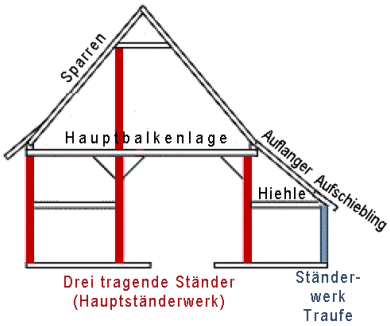
Situationswert: haben sehr hohe Bedeutung für das Orts- und Strassenbild

Hotel Hirschen
Langnau im Emmental

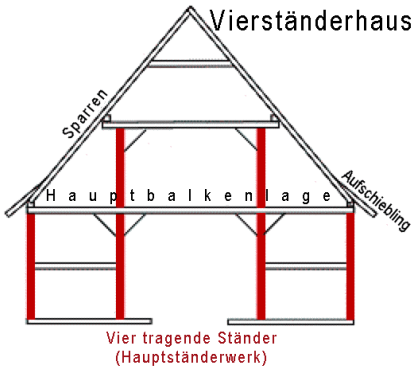
Zweiständerhaus



Dreiständerhaus



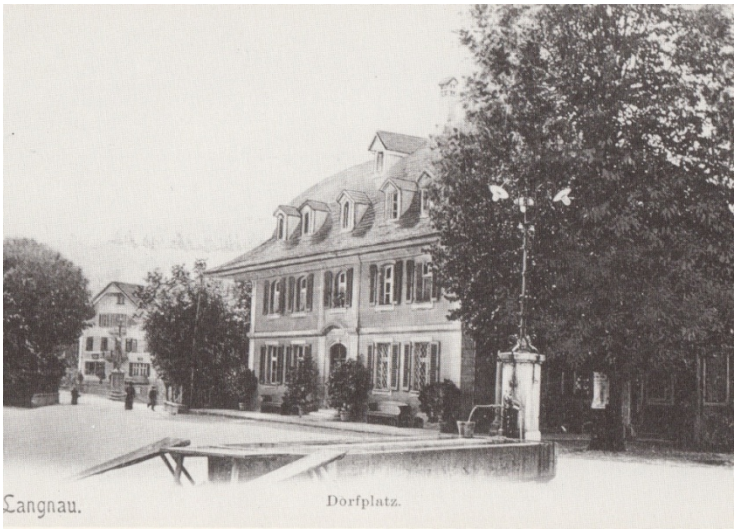
Vierständerhaus



6 HIRSCHENPLATZ

Der Hirschenplatz ist einer der schönsten, erhaltenen Plätze im Bernbiet. Der Doppelbrunnen aus dem Jahr 1864 gilt als markanter Mittelpunkt. Früher sah man vermehrt zwei Brunnentröge. Dieser Brunnen wurde als Trinkwasserspender, als Tränke, Waschbrunnen und als Treffpunkt genutzt. Er ist der letzte Doppelbrunnen im Zentrum.

Er besteht aus Jura Kalk. Er ist regelmässig und sauber behauen und mit Rohren und Halterung aus Schmiedeisen. Im frühen 20. Jahrhundert wurde der Stock gedreht. Vorher war er an der südlichen Trogseite.



7 ÜBER DAS HOTEL

Der Hirschen ist ein Hotel mit einer modernen Gastronomie. Sie haben das A la Carte Restaurant und das Hirschen-Bistro. Auch als Gaststube bekannt. Einen Bankettsaal für bis zu 240 Personen. 18 moderne und gemütlich eingerichtete Hotelzimmer. Sie haben auch ein Apéro-Gartenterrasse. Nicht zu vergessen der aus dem 14. Jahrhundert stammende Weinkeller. In dem sie Apéros anbieten. Sie bieten ebenfalls auch Catering Service an. Neben dem berühmten Weinkeller, haben sie eine Ausstellung vom Hockeyspieler Martin Gerber.

8 WEINKELLER

Der Weinkeller vom Hirschen Langnau ist sehr bekannt. Er stammt aus dem 14. Jahrhundert. Es ist ein Gewölbekeller. Der Keller wurde 2015 Erneuert. Er steht jetzt im ursprünglichen Glanz und Schönheit, wie dazumal. Im Weinkeller stehen alte Fässer die von Walter Birkhäusers Vater beschriftet wurden. Im Keller werden Weine degustiert, dazu ein Apéro angeboten.

Über 350 Weine, Sekte und Champagnern aus aller Welt sind dort vorzufinden. Der Hirschen ist durch ihre Weinvielfalt bekannt. Aber auch für die vorzüglichen Menüs und die Gastfreundlichkeit.

9 BESITZER UND TEAM 2016

Besitzer

Urs und Hedy Weyermann

Chef und Chefin

ebenfalls Urs und Hedy Weyermann

Küche

Küchenchef	= Oliver Gaschen
100%	= Mergime Ramadani
50%	= Mirjam Wüterich
Lehre	= Dimitri Stafford
	= Katja Vollballmoos
Küche allgemein	= Mario

Service

Servicechefin	= Sandra Trüssel
100%	= Susanne Disch
100%	= Angelina Bleuer
60%	= Emsale Hakaj
Lehre 2. Jahr	= Millena Suter
Aushilfe	= Katrin Zürcher

Lingerie

100% Verantwortlich für Etagen	= Melanie Schweizer
Lehrtochter 1. Jahr	= Tamara Imhof
Aushilfe	= Carolina

Saalservice

Heidi Steck

Ruth Kunz

Ruth Flückiger

Barbara Witwer

Edit Hertig

Ursula Locher

Katrin Schmutz

Emilio Heimgartner

10 ANGEBOTE/ MENÜKARTE

Im Hirschen sind 18 Zimmer praktisch, gemütlich und liebevoll für einen Aufenthalt eingerichtet. Es gibt Vollpension, Halbpension und Übernachtung mit Frühstück. Einzelzimmer oder auch Doppelzimmer sind vorhanden.

Ein Einzelzimmer: 115 Fr./ Nacht inkl. Frühstück und Taxen. Ein Doppelzimmer: 190 Fr./ Nacht inkl. Frühstück und Taxen.

Eine Vollpension Unterkunft ist mit drei Mahlzeiten inbegriffen. Einem Frühstück, einem Mittagessen und ein Abendessen.

Eine Halbpension sind nur zwei Malzeiten inbegriffen. Bestehend aus einem Frühstück und einem Abendessen.

Übernachtung mit Frühstück ist meistens eine Übernachtung mit einem Frühstück.

Im Hirschen gibt es verschiedene Kartenangebote. Es gibt die A la Carte, die Hirschen- Bistro oder Gaststubenkarte und eine Auswahlkarte für Bankette und anderen Anlässen, um das Menü selber zusammen zu stellen.

An Markttagen gibt es eine etwas andere Menükarte. Es gibt Gericht, wo man eher früher gegessen hat und heute weniger. Wie zum Beispiel Gnagi, Erbsmuessuppe, Rösti, und Bratwurst an Zwiebelsauce, Rauchwurst oder Schweinswurst mit Brot usw.

Die A la Carte hat folgende Angebote:

Es gibt warme und kalte Vorspeisen. Zu den kalten gehören Salate und zu den warmen Suppen. Die Hauptgänge bestehen aus traditionellen Fleischgerichten, allerlei Beilagen, Fische und Meeresfrüchte oder auch fleischlose Gerichte. Dann Hirschen- Saisongerichte oder das Hirschenmenü. Das ganze Hirschenmenü gibt es mit oder ohne Käse und mit den passenden Weinen. Natürlich auch ein Kaffee dazu. Das Hirschenmenü hat insgesamt 8 Gänge. Das war nur die A la Carte classique.

In der Gaststube oder Hirschen- Bistro gibt es Salate, Suppen zur Vorspeise und zum Hauptgang gehören hauptsächlich die Klassiker und Spezialitäten dazu. Das alles ist in der Gaststube von 11.30 - 13.30 Uhr und von 18.15 - 21.15 Uhr erhältlich. Auf dieser Karte sind die typischen Bistrogerichte. Auch eher alltags Gerichte.

Dann gibt es noch eine spezielle Karte, wo mehrere Vorschläge aufgeschrieben sind. Mit dieser Karte kann man das eigene Menü zusammenstellen. Diese Karte ist grösstenteils für Bankette, Hochzeiten und grössere Anlässe. Die Gäste haben eine riesige Auswahl.

11 ENTWICKLUNG/ VERÄNDERUNG SERVICE

1798 waren farbige Kleider im Service verboten. Es war nur schwarz und braun erlaubt.

Nach und nach trug man eine weisse Bluse und einen schwarzen Rock. Ca. ab 1900 kam noch ein weisse Schürze über den schwarzen Rock.

Heute trägt das Team schwarze Hosen oder schwarzes Jupe sowie ein rotes T-Shirt mit Hirschen Logo drauf.

Heute muss man sehr freundlich, hygienisch und sauber sein und arbeiten. Es ist für Angestellte verboten, sich zu den Gästen zu setzen und mit ihnen etwas trinken. Früher durfte man das. Ausser der Chef.

Man sollte gut mit Menschen umgehen können und ihre Wünsche erfüllen und berücksichtigen. Ist man unfreundlich, unsympathisch oder unhygienisch, dann kommen die Gäste schnell nicht mehr.

Ein sehr grosses Wissen über Getränke und Menüs. Die Sprachen spielen in dieser Branche eine sehr wichtige Rolle.

Die Angestellten müssen flexibel sein. Die Arbeitszeiten können unterschiedlich sein. Vor allem am Abend kann es länger dauern und da muss man je nach Arbeitseinteilung am Morgen wieder früh beginnen.

An Festtagen sowie an Sonntagen hat man nicht frei.

12 TAXEN

Alle Gäste müssen Taxen bezahlen. Ortstaxten, Kurtaxen oder Gästetaxen ist eine Form einer Tourismusabgabe/Fremdenverkehrs-abgabe. (Beherbergungsabgabe/eine Steuer). Das ist eine Landesabgabe oder Kommulanagbage.

Die Belegungen der Unterkunft müssen deklariert und an Veysonnaz Tourismen zur Kontrolle weitergeleitet erden.

Die Taxen werden von den auswärtigen Gästen (solche wo nicht in der Gemeinde wohnen) erhoben.

Sie dienen zur Finanzierung der örtlichen Tourismusorganisation.

Fr. 2.-- pro Nacht für Erwachsene (älter als 16 Jahre)

Fr. 1.-- pro Nacht für Kinder (von 6-16 Jahren)

13 UMFRAGEN

Ich habe noch bei einigen Personen eine Umfrage gemacht. Zusammen-fassend finden sie den Hirschen:

- Sie finden den Hirschen innen und aussen schön, gemütlich, urchig und Bodenständig.
- Die Angestellten sind sympathisch und freundlich
- Die Angebote sind vielseitig und zum weiterempfehlen.
- Lieblingsmenüs sind: Cordon Bleu, Pasta Hit, Hirschen Geschnetzeltes, Kalbsleber an brauner Sauce. Mit dem Essen haben sie auch keine schlechte Erfahrungen gemacht.
- Die Personen gehen zum Teil wöchentliche / monatliche in die Gaststätte. Sie gehen gerne dort hin. Sie schätzen das gute Essen, die gemütliche Atmosphäre, das freundliche Personal.
- Den Weinkeller haben sie auch gesehen.

14 SCHLUSSWORT

Jetzt weiss ich, wieso der Weinkeller eine so grosse Geschichte hat. Denn er ist ja auch sehr alt. Aus dem 16. Jahrhundert. Ich habe einiges dazu gelernt. Zum Beispiel was Taxen sind, ein kompliziertes System.

Langnau und der Hirschen haben eine spannende Geschichte wie es früher war. Wie sich das Dorf verändert hat und immer noch veändern wird. Dass es eine Pinte war und kein richtiges Gasthaus. War schon speziell, so zentral wie es liegt.

Ich habe sehr vieles dazu gelernt und weiss mehr über Langnau. Ich freue mich auf die Lehre im Hirschen. Dass ich in einem so geschichtsträchtigen Dorf und einem interessanten Hotel die Gäste bedienen darf.

Ich hoffe auch die Leser meiner Arbeit können ihr Wissen über Langnau erweitern. Mir hat es viel Spass gemacht zu recherchieren. Ich hatte ab und zu Schwierigkeiten, dass ich den Überblick nicht verloren habe, dass ich den Termin einhalten kann. Mir ist noch ein Missgeschick passiert. Den Stick mit der Arbeit ist kaputt gegangen. Zum Glück habe ich ihn auf dem PC auch abgespeichert.

Es hätte noch einiges zum Forschen gegeben über Langnau und über andere Hotels. Vielleicht in einer nächsten SA?!

15 QUELLEN

Internet: www.hirschen-langnau.ch
www.kornspeicher.ch
www.bernerzeitung.ch

Bücher: Langnau dazumal
Langnau i.E. (Berner Heimatbücher)
Alphornkalender 2013
Bauinventar der Gemeinde Langnau, Band I

Mündliche Infos: Herr Minder
Frau Birkhäuser
Herr Weyermann

Hirschen

Hotel zum Hirschen

Hotel zum Hirschen
RESTAURANT
Hirschen-Cup 2016 10. - 13. November 2016