

Bayern

Käse als tragfähige Basis

Junges Wirtepaar geht mit neuem Konzept an den Start: Traditionshotel wird zum Gasthof mit Sennereimuseum

■ AHGZ, 12.8.06/hjb

BAD HINDELANG/OBERJOCH Das altbekannte Hotel Bergland in Oberjoch hat sich konzeptionell neu positioniert. Anstatt weiterhin im „Mainstream“ mitzuschwimmen, haben die Inhaber Anita Stark und Klaus Gieberl unter dem Slogan „Genuss, Natur und Lebensfreude“ einen Themengasthof eröffnet und bereits in der ersten Wintersaison ein Umsatzplus von 25 Prozent erwirtschaftet. Das Motto gab die Geschichte des 1200 Meter hoch gelegenen Hauses, das erstmals 1780 urkundlich als Sennerei erwähnt wurde.

Mit einer Start-Investition in Höhe von 150.000 Euro wurde in enger Kooperation mit dem Erfinder der „Allgäuer Erlebnishäuser“, Unterneh-



Alles Käse: Anita Stark und Klaus Gieberl

Foto: Ballauff

Zum Alten Senn

- ▶ **Eigentümer/Geschäftsführer:** Anita Stark
- ▶ **Küchenchef:** Kim Fried
- ▶ **Restaurantleiter:** Anita Stark
- ▶ **Mitarbeiter:** im Sommer zirka 5, im Winter bis zu 14
- ▶ **Plätze:** innen rund 100, außen 44
- ▶ **Preise (Hauptgerichte):** 8 bis 13 Euro
- ▶ **Umsatz:** keine Angabe
- ▶ **Gewinn:** keine Angabe
- ▶ **Durchschnittsbö:** 7 Euro
- ▶ **Bewertung:** keine
- ▶ **Kontakt:** Zum Alten Senn
Salzgasse 2
87541 Hindelang/Oberjoch
Tel. (08324) 7715
E-Mail: willkommen@zumaltensenn.de
www.zumaltensenn.de

mensberater Arne Kubecka aus Kempten, aus dem alteingesessenen Gastbetrieb das Wirtshausmuseum und Hotel Zum Alten Senn entwickelt.

Neben dem Umbau der Gasträume betraf die konzeptionelle Umstellung zunächst den Eingangsbereich. Dort wurde mit Leihgaben aus einem aufgelösten Sennereimuseum das hauseigene Museum eingerichtet. Zudem wurde eine Verkaufstheke für regional erzeugte Molkereiprodukte, darunter 11 Sorten Allgäuer Käse, installiert. Die Modernisierung des Hotelbereichs soll in den kommenden folgen. Das neue Küchenkonzept basiert auf All-

gäuer Käse. Die Speisekarte, die der Gast kostenlos mitnehmen darf, enthält kaum Gerichte, die ohne Verwendung von Käse auskommen. Sie informiert zudem auf humorvolle Weise über die Geschichte des Hauses und die Bedeutung von Käse als Nahrungsmittel. Zu allem wird unter anderem „Sennbier frisch aus der Bügelflasche“ sowie „Sennerschweiß“ (Heuschnaps) empfohlen.

In der Karte werden zudem die Sonderangebote des Hauses wie das kulinarische „Wochenprogramm“ wie zum Beispiel der sonntägliche „Große Kuchen-, Strudel- und Kaffee-satt-

Tag“ beworben. Die Patisserie-Produkte werden vom Gastgeber persönlich hergestellt, der in einer Konditorei aufgewachsen ist.

An den beiden Ruhetagen Dienstag und Mittwoch stehen die Wirtsleute ihren Hotelgästen für Ausflüge und andere betreute Aktivitäten zur Verfügung. Der „Alte Senn“ liegt direkt an der Talstation eines Skilifts. Um auch den Sommerbetrieb anzukurbeln, haben die Wirtsleute in der Gaststube sowie im neu geschaffenen Garten vor der Terrasse verschiedene Spielmöglichkeiten für Kinder geschaffen. Für die kleinen Gäste gibt es ein Kinderprogramm. Die Frühschoppen und Kaffeestunden werden mit Live-Musik verschönert. Für den Winterbetrieb empfiehlt sich der „Alte Senn“ als „Erstes deutsches Snowbike-Hotel“ mit Snowbike-Verleih. Um dem neuen Namen des alten Hauses Genüge zu tun, arrangiert der Betrieb das künftig alljährliche „Sennertreffen“.

Eine bestimmte Zielgruppe des neu eröffneten Gastbetriebs wurde nicht definiert. Geworben wird durch Kontakte mit Veranstaltern aller Art, Messeauftritten sowie der Präsenz in verschiedenen Internet-Portalen.

Besitzerin des Betriebs ist Anita Stark, die ihre gastgewerbliche Ausbildung im Hindelanger Spitzenhotel „Sonne“ absolviert hat. Anschließend arbeitete die Hotelfachfrau von 1988 bis 1990 in Vail/Colorado. Im Hotel „Sonnenalp“ der Allgäuer Wirtfamilie Fässler (auch „Sonnenalp“ Osterschwang) war sie als Hausdame, Rezeptionistin und auf der Etage tätig.

Lebenspartner Klaus Gieberl ist gelernter Elektromeister. Im gemeinsam geführten Betrieb ist er als Techniker „Mädchen für alles“.