



Hotelmanager mit vielen kreativen und tollen Ideen: Robert Kneubühler.

Bild: zVg

Robert Kneubühler ist der Kopf des Hotels Alpenblick und liebt seinen Beruf von ganzem Herzen. Vor zehn Jahren holte ihn die Welcome-Hotels-Gruppe nach Bern, um dem Alpenblick ein neues Gesicht zu geben. Robert erarbeitete zusammen mit einer Innenarchitektin ein Konzept für ein komplett neues Interieur. Die Räume und Zimmer verwandelten sich nach und nach in ein heimeliges Alpenchic-Bijou mit viel Charme und frechen Details, was nicht nur Hotelgäste schätzen. Die Fitnessgeräte sind zum Beispiel allesamt aus Holz gefertigt, im hoteleigenen Selbstbedienungsläden «Milch & Co.» kann man während 365 Tagen im Jahr Frischmilch direkt vom familiären Hof, Apfelsaft von «Apfelgold», Eier, «Sonntagszöpfe» und Teigwaren vom «Bühlhof» (www.buehlhof-ostermundigen.ch), Eingemachtes von «Strunk» und Honig aus eigener Produktion kaufen, im ersten Stock stöbert und verweilt man in der «schweizweit unsortiertesten Bibliothek» und der international bekannte Hairstylist Enrico Bizzarro bedient seine Kundschaft in einem fantastischen Raum mit Aussicht aufs Quartier (siehe letzter AfdN).

Man fühlt sich im «Alpen-Hotel» wohl und staunt über die vielen kleinen witzigen Details. Wer hatte die Idee und wer war für den Innenausbau zuständig?

Fürs Erste arbeiteten wir mit einem Architekten und danach, was den Innenausbau betraf, mit der Designerin/Raumgestalterin Yvonne Schreier zusammen. Ich fand die Idee eines Alpenchalets spannend und erstellte ein Konzept, das auch den Welcome-Hotels-Leuten gefiel. Sie liessen mir freie Hand, was mich freute und anspornte. Heute, nach zehn Jahren, ist die Idee fast komplett umgesetzt.

Wie reagieren die Gäste auf das Interieur?

Gut. Es war auch im Restaurant unser Bestreben, dass sich alle Gäste wohlfühlen. Wir wollten nichts Provokatives und doch etwas, das nicht überall anzutreffen ist. Es ging darum, den Charakter des Ortes zu betonen und etwas Klassisches zu schaffen, das

keinen kurzlebigen Trends folgt, sondern auch in fünf Jahren noch passt.

Das ist gelungen. Es ist frech, jung und klassisch zugleich, modern und schön design.

Ich bin vielleicht schon etwas «betriebsblind» und sehe die Details nicht mehr so fest wie jemand, der die Räume das erste Mal betritt. Die Idee war, das Alte, die Geschichte und den Berner Bezug mit der Moderne zu vereinen.

Was spricht die Gäste im Hotel besonders an?

In einem Zimmer steht eine Bierzapfsäule, aus der Wasser gepumpt werden kann. Sie wird in den Bewertungen immer wieder erwähnt. Auch die Bibliothek findet Anklang und die Bienen, wenn sie am Ausschwärmen sind. Im Restaurant lieben die Leute das Unkomplizierte, den Mix aus «Quartierbeiz» und internationalem «Touch», wenn Hotelgäste aus aller Welt hier speisen. Das Publikum ist sehr durchmischt, was es spannend und unterhaltsam macht.

Gibt es im Zusammenhang mit dem «Resto» oder dem Hotel eine schöne Geschichte zu erzählen?

Einmal waren im Restaurant nur noch zwei Plätze – am runden Tisch, an dem zwei «Einheimische» beim Abendbier sassen – frei. So setzten sich die beiden asiatischen Gäste zu ihnen. Nach kurzer Zeit unterhielten sich die vier angeregt und wir hörten später, dass sich aus dieser Begegnung eine Freundschaft entwickelt hätte und die Berner die ausländischen Gäste in Asien besucht hätten.

Oder da gibt es die Geschichte von Frau Badertscher und Frau Gerber (Anm. ... wie mir der Chef des Restaurants, Philippe Kauer, erzählt), die jede Woche mittagessen kamen, sich aber nicht kannten und immer weit voneinander entfernt sassen. Einmal setzte man die Damen zusammen an den gleichen Tisch, weil das «Resto» vollbesetzt war. Die beiden erschie-

nen fortan zusammen zum Essen und setzten sich nie wieder an separate Tischen.

Was macht den Reiz des Hoteldirektors aus?

Die Gäste, die Abwechslung, die Inszenierung und das Gestalten des Hotels, die Lebendigkeit, das Team.

Bist du frei bei all deinen Entscheidungen?

Ja. Da, wo heute Enrico Bizzarro seine Kundinnen und Kunden friert, befand sich früher eine Minigolf-Indoor-Anlage. Als ich Enrico kennenlernte, erachtete ich die Idee seines Salons bei uns als noch die bessere Nutzungslösung. In Planung sind übrigens zwei weitere ganz verrückte Umbauten. Zu viel verraten darf ich noch nicht, lasst euch überraschen! (P.S. Red: Die Ideen sind wirklich crazy und einmalig in Bern ...). Auch unser Milchladen beim ehemaligen Hoteleingang ist im Quartier sehr beliebt. Es kommen sogar Leute von ausserhalb, um am Sonntag Frischmilch abzufüllen.

Was macht in deinen Augen ein gutes Hotel aus?

Das Team. Wir haben es unglaublich gut zusammen, es gibt flache Hierarchien. Dieses gute Gefühl geht auch auf die Gäste über und es sind schon viele schöne Freundschaften entstanden.

Wo gehst du aus im Quartier?

Ich bin schon eher in der Länggasse unterwegs, besuche aber am Mittag manchmal das Barbière – dessen Ambiente ich übrigens ganz toll finde – und esse gerne im Lokal. Früher war ich ab und zu im Löscher anzutreffen. Mir fehlt aber oft einfach die Zeit und ich fahre am Abend meistens nach Hause.

Dann bist du sicher dafür, dass die geplante Velobrücke bald das Nordquartier mit der Länggasse verbindet?

Mich stört der Weg hinauf in die Länggasse nicht und ich empfinde ihn als angenehm und als mein tägliches Fitnessprogramm. Mit meinen Kindern fahre ich diese Strecke jedoch nie, da sie schlicht zu anspruchsvoll ist. Dementsprechend wäre eine Velobrücke schon

wünschenswert... Ob der Kosten-Nutzen-Faktor dabei stimmt, wird sich weisen.

Gibt es zu guter Letzt noch etwas Spezielles zu erwähnen?

Unser Haus ist ein Ort für Hotel-Gäste, Besucherinnen und Besucher aus nah und fern und für Quartierbewohne-

CORINNAS QUARTIER TALK

mit
ROBERT KNEUBÜHLER

PERSÖNLICH

Robert Kneubühler bezeichnet sich als typisches «Gastrokind». Aufgewachsen im luzernischen Willisau, wo seine Eltern im eigenen Restaurant viele verrückte Ideen verwirklichten, erlernte Robert den Beruf des Kochs, verbrachte Lernjahre in der Schweiz und im Ausland und besuchte die Hotelfachschule SSTH in Passugg. Ein ehemaliger Lehrer der SSTH, der zwischenzeitlich für Welcome-Hotels tätig war, war es, der Robert nach Bern holte, um dem Hotel Alpenblick einen neuen Anstrich bzw. eine neue Identität zu verpassen. In den letzten zehn Jahren wurde das Hotel peu à peu nach Kneubühlers Konzept umgebaut. Heute stehen auf der Hoteldach-Passage Bienenhäuser eines Berner Imkers, in den nordisch designten Hotelzimmern findet man einen Alpenblick-Aare-Sack für ein Bad in der Aare und neben der Réception fotografieren sich die Gäste in einem «Photomat» und versenden Feriengrüsse in die ganze Welt. – Neben seinem Beruf als Hotelmanager spielt Robert gerne Squash, joggt, fährt Velo, wandert und backt mit Leidenschaft Zöpfe. – Mittags trifft man ihn ab und zu im Lokal oder im Barbière, doch abends bleibt nicht viel Zeit für Mussestunden im Quartier. Robert radelt nach seinen Arbeitstagen hinauf in die Länggasse, wo der Vater dreier Söhne mit seiner Frau wohnt.

rinnen und -bewohner. Die Nähe zum Quartier möchten wir noch verstärken und planen in Kürze, eine «Madame Frigo» aufzustellen, in welche wir am Wochenende noch einwandfreie Lebensmittel, die wir am Montag nicht mehr verwenden dürfen, legen. Die Leute aus dem Quartier können sich aus der «Madame Frigo» bedienen und ändern auch ihre noch guten Lebensmittel anbieten. Danke Robert für dieses spannende Gespräch über den Alltag eines Hotelmanagers.

www.welcomhotels.ch/alpenblick

Alle bisher erschienenen TALKS von Corinna E. Marti finden Sie auf unserem Web: www.afdn.ch > Nordquartier > Quartier-Talk