

NICHE

Thuner Kinos heute: www.kino-thun.ch

Rox City London Harry Potter TROY THE DAY AFTER TOMORROW

Beachten Sie die Spielzeiten auf der Kinoseite.

THUN/REGION

SCHWEIZERISCHES GASTRONOMIEMUSEUM IM SCHLOSS SCHADAU THUN

Ein fast vergessenes Thuner Kleinod

Das Schweizerische Gastronomiemuseum kämpft gegen das Vergessenwerden. «Im Schloss Schadau sind wir am idealen Standort», meint der Stiftungsrat. Doch Besucher kommen nur zögerlich.

◆ **Helnerika Eggermann**
Chantal Desbailles

Wer zum Schloss Schadau schreitet, findet sich bald vor der Tafel mit der Aufschrift «Schweizerisches Gastronomiemuseum». Ein Pfeil deutet nach links. Fast unbemerkt liegt die eiserne Treppe an der Seitenfassade des markanten Schlosses. Daran hängt ein rotes Schild, das auf eine kleine, enge Holztüre am oberen Treppenabsatz deutet. Der Museumseingang ist gefunden. Es folgt ein enger Aufstieg durch den ehemaligen Dienstbotenaufgang ins erste Stockwerk, auf dem sich das Gastronomiemuseum befindet.

In der Verbannung?

Zu Beginn befand sich das Museum im ersten Stockwerk über der berühmten Freitreppe im Schloss. Doch als Guy und Bettina Friedli als Pächter das Restaurant Arts eröffneten, mieteten sie zusätzlich die Museumsräume für Bankette. Das kam auch der Stadt gelegen, denn das Gastronomiemuseum kämpfte zu diesem Zeitpunkt bereits mit stark rückläufigen Besucherzahlen – trotz Sonderausstellungen zu Themen wie «Essen in der Renaissance». So zog das Museum samt seiner reichhaltigen Bibliothek mit über 5500 Titeln in den ehemaligen Dienstbotentrakt im ersten und zweiten Stockwerk.

Innichten von Kulturgütern

Und zwar nicht die prominentesten Räume des Schlosses, ist sich Stiftungsrat Hans Kelterborn bewusst. «Aber das Schloss ist für ein Gastronomiemuseum ideal – allein schon von der Lage her.» Denn hier finde sich eine Ansammlung wichtiger Kulturgüter der Region: das Woher-Panorama, das vorläufig



Das kulturelle Gedächtnis der Gastronomie und Hotellerie im Schloss Schadau umfasst über 10 000 Bücher und Menükarten. BILD HUBACHER

noch provisorische Vaporama, die neu renovierte Kirche Scherzigen und das Schloss Schadau selber. Doch genau hier orten Kelterborn und der gemeinsame Stiftungsrat auch ein Problem: «Wir haben ein Package zusammengestellt, das für Gruppen mit mehr als 50 Personen ein attraktives Kulturangebot bietet.» Darin enthalten sind die vorhin erwähnten Museen mit kompetenter Führung durch Fachpersonen. «Aber das nützt uns nichts, wenn die Stadt diese Angebote nur saisonal während der Sommermonate öffnet», erklärt Kelterborn. Denn das Gastronomiemuseum hat ganzjährige Öffnungszeiten.

Gestütztes Budget

Standen zu Beginn der 90er-Jahre noch 200 000 Franken im Jahr zur Verfügung, so beläuft sich das Budget für den Unterhalt des Museums heute nur noch auf 30 000 Franken. «Das reicht natürlich kaum. Der grösste Teil beruht auf Freiwilligenarbeit der Stiftungsratsmitglieder. Die einzige entlohnte Stelle ist diejenige der Bibliothekarin Ursula Roth mit 20 Stellenprozenten», führt Kelterborn aus.

Doch es gibt Zeichen der Besserung: «Im Mai haben wir einen neuen Besucherrekord mit rund 500 Personen verzeichnet», freut sich Stiftungsrätin Gertrud Kiener. Und Kelterborn doppelt nach, dass allmählich wieder an jene Frequenzen aufgeschlossen werde, die vor dem Umzug des Museums herrschten. «Ideal wären natürlich 20 000 Besucherinnen und Besucher pro Jahr. Nur müssten wir uns dazu entsprechend ausdehnen können», meinen die Verantwortlichen. Denn die jetzigen Räume fassen maximal 30 Personen.

Andere Lösungen gesucht

Im Laufe der Zeit hat man sich darauf verlegt, nach Alternativen zu suchen. So wurde die Zusammenarbeit mit dem Restaurant Arts intensiviert: «Wir haben zusammen Werbung geschaltet oder arbeiten mit Besuchergruppen im Austausch», meint Guy Friedli. Eine Integration des Museums ins Restaurant erachtet er aber als wenig sinnvoll. Das liege in erster Linie an den Räumlichkeiten, die für seine Zwecke zu klein seien. «Ausserdem setzt uns die Denkmalpflege Grenzen», fügt er an. Für die Zukunft

sehe er aber Potenzial in der Zusammenarbeit: «Eine Kombination von Eintritt ins Museum und einem Menü wäre ideal.»

Eine andere Möglichkeit hätte darin bestanden, sich unter die Fittiche eines anderen Museums zu begeben oder in diesem Falle einer Bibliothek. Laut Hans Kelterborn seien Gespräche mit der Stadt- und Unibibliothek Bern (Stub) geführt worden. Die wissenschaftliche Konservatorin

Claudia Engler wiegelt aber ab: «Nein, von Gesprächen ist mir nichts bekannt.» Die Zuständige für die historischen Bücher fügt aber an: «Interessant für uns wären diese Bestände schon.» Auch von Seiten der Stadt Thun laufen keine Bemühungen, das Gastronomiemuseum attraktiver zu vermarkten. Die Kulturbeauftragte der Stadt, Jacqueline Strauss, erklärt: «Nein, wir haben kein aktuelles Projekt zu die-

KOMMENTAR

Unter Wert verkauft

◆ **Helnerika Eggermann**
Das Gastronomiemuseum soll der Nachwelt eine umfangreiche Bibliothek und ein kleines, aber feines Museum erhalten: Ein Stück Kulturgeschichte der ehemals führenden Nation der Hotelpioniere. Doch im Fall Gastronomiemuseum tun weder die Stadt, noch der Stiftungsrat allzu viel. Die Stadt wegen anderer Prioritäten; der Stiftungsrat, weil er «zu wenig menschliche Ressourcen» habe. Da wird ein Kleinod unter seinem Wert verkauft. Schade für die «fabelhafte Erlebnisregion». ◆

h.eggermann@bom.ch

sem Thema. Wichtig ist, den Bestand zu erschliessen für Leute, die daran interessiert sind.» Es sei schwierig, dieses Kleinod an ein grösseres Publikum heranzutragen. Auf die Frage, weshalb das Package mit den Führungen nicht breiter vermarktet werde, erklärt Kelterborn: «Dazu fehlen uns menschliche Ressourcen. Es gibt nur sehr wenige, die die Gäste umfassend über diese Kulturgüter informieren können.» ◆

HISTORISCHER RÜCKBLICK

Der Begründer des Museums

Seine Karriere begann der Sohn eines Schweizer und einer Deutschen als Barmann in Holland. Mit 22 Jahren war Harry Schraemli der jüngste Oberkellner im Basler Hotel St. Gotthard. Dann, im zarten Alter von 23 Jahren, der jüngste Maître d'Hotel der Schweiz. Zwei Jahre später hatte er sich bereits zum damals jüngsten Hoteldirektor emporgearbeitet. Er organisierte in der Hotelfachschule Luzern den ersten seiner Barkurse – die folgenden waren

während 20 Jahren ausverkauft. Mit Gesinnungsfreunden gründete der «Cocktail-König» das Schweizerische Kochkunstarchiv, später den Förderverein Schweizerisches Gastronomiemuseum. Dieser Verein besteht heute unter dem Namen «Historia Gastronomica Helvetica» weiter. Schraemli war zugleich Gründer und Redaktor der Gildezeitung «Der Schweizer Gastronom», war geachteter Autor («Von Lucullus zu Escoffier») und stand während 20

Jahren in Diensten der UNO. Im Jahre 1994 wurde ihm als Koryphäe in Sachen Gastronomie eine Sonderschau über sein Wirken und Leben gewidmet. Ein Jahr später – im hohen Alter von 91 Jahren – verschied Heinrich Chira Schraemli, genannt Harry, in seiner «Casa Margherita» in Hergiswil. Im Gastronomiemuseum im Schloss Schadau können Besucherinnen und Besucher über sein Transistorradio eines seiner letzten Interviews mithören. *cdh*