JUBILÄUM Der Saanerhof feiert sein 100-jähriges Bestehen

Der Saanerhof: ein Traditionshaus mit bewegter Vergangenheit

Der Saanerhof wird heuer 100-jährig. Seit 70 Jahren ist er im gleichen Familienbesitz und seit 25 Jahren führen Susanne und Jürg Neuenschwander-Matti das Traditionshaus.

Der wirtschaftlichen Situation angepasst

Nach dem Tod ihres Vaters Peter Matti hat Susanne Matti den Saanerhof im Jahr 1979 übernommen und käuflich erworben. Der Start war für das noch junge Ehepaar alles andere als einfach. «Es braucht zwei, die am selben Strick ziehen», zieht Ehemann Jürg Neuenschwander Bilanz. Nach den ersten harten Jahren ging es aufwärts. In den Achtziger- und Neunzigerjahren lief der Betrieb sehr gut, es konnten Reserven geschaffen und der Betrieb stetig erneuert werden. Seit einigen Jahren weht wieder ein etwas rauerer Wind, den auch Neuenschwanders zu spüren bekommen haben. «Wir haben uns der wirtschaftlichen Situation angepasst und renovieren so viel wie möglich selber», so Neuenschwander.

Foto: Anita Moser

Jürg und Susanne Neuenschwander-Matti führen den Familienbetrieb seit 25 Jahren.

Bodenständige Kost

Der Chef steht so oft wie möglich selber in der Küche. Suure Mocke, Forelle gebraten und die reichhaltigen Chinoise- und Bourguignonne-Fondues gehören zu den bevorzugten Speisen der Gäste. Der gelernte Koch legt ebenso Wert auf Frischprodukte wie auf einheimische, respektive regionale Produkte.

Im Hotel Saanerhof gehen Gäste aus allen Schichten ein und aus. Auf Etikette wird gerne verzichtet, sich wohlfühlen steht im Vordergrund. Das Drei-Sterne-Haus verfügt über 23 Zimmer mit insgesamt 36 Betten. «Wir haben schöne Standard-, Drei- bis Vierbettzimmer, aber auch Junior-Suiten, selbstverständlich alle mit Bad, Dusche/WC, Radio, Telefon und TV», erzählt Neuenschwander.

Erstes Hotel mit elektrischem Licht

Als das Hotel Saanerhof im Jahr nach der Eröffnung der MOB eröffnet wurde, war Gstaad noch nicht das touristische Zentrum, man warb noch mit «Gstaad bei Saanen». Heute sieht das anders aus, Saanen wurde das politische, Gstaad das touristische Zentrum im Saanenland.

Am 1. August 1905 konnte der Saanerhof nach dreijähriger Bauzeit seine Tore öffnen. Für die damalige Zeit war es ein sehr fortschrittlicher Betrieb, gab es doch bereits zu Beginn elektrisches Licht. Durch einen Generator im Kalberhönibach wurde in der Sägerei von Grünigen ein Aggregat angetrieben, das dem Saanerhof Strom lieferte. Zumindest abends, denn tagsüber wurde der Hebel umgelegt und die Sägerei mit Strom versorgt, erinnert sich Hans von Grünigen.

Bauherr und Besitzer war Theo von Grünigen. Zwischenzeitlich übernahm die Gemeinde das Hotel. Später wurde es von Gottfried Blum geführt. Die wirtschaftlichen Umstände machten aber auch ihm schwer zu schaffen. 1936 erwarb Peter Matti den Saanerhof von der Gemeinde und musste sich mehr schlecht als recht über die Kriegsjahre bringen. Der «Anzeiger von Saanen» berichtete im Juli 1987 dazu folgendes: «Zu Beginn der Kriegsjahre 1939 bis 1945 trugen die Einnahmen aus Evakuationsmieten von Banken und Versicherungsgesellschaften in den Alpentälern zur willkommenen Überbrückung der fehlenden Touristeneinnahmen bei. Der damalige Pächter und spätere Eigentümer des Hotel-Restaurants Saanerhof, Peter Matti, begann einen Renovationszyklus von ununterbrochener Reihenfolge.» 1964 wurde der Saanerhof für drei Jahre an Familie Walther verpachtet. Die Familie Elisabeth und Peter Matti-Widauer gewährte sich ein Timeout. Heute kann das Tochter Susanne als Mutter von fünf Kindern gut nachvollziehen. Sie erinnert sich gerne an diese «Auszeit». Die Familie wohnte im Sommer im Kalberhöni, der Vater arbeitete im Winter an der Eggli-Kasse, und die Mutter war Hausfrau. «Ich lernte meine Eltern von einer anderen Seite kennen. Die Zeit war sehr prägend.»

ANITA MOSER
QUELLE: HANS VON GRÜNIGEN

Fotos: zVg

Landwirtschaft und Viehhandel spielten seit jeher eine grosse Rolle im Saanenland. Mit der Eröffnung der MOB erschlossen sich auch für diesen wichtigen Wirtschaftszweig neue Möglichkeiten. (Die Aufnahme stammt möglicherweise aus dem Herbst 1904.)

Der Saanerhof wurde mit einer aufwendigen Holzkonstruktion errichtet. Das Bild zeigt, dass bereits damals Wandergesellen im Saanenland tätig waren.

Welches Gästesegment sprechen Sie an?

Susanne Neuenschwander: Dank den einheimischen Gästen können wir unseren Betrieb als Jahresbetrieb führen. Die Zwischensaison ist länger als die Hauptaison, deshalb ist der einheimische Gast aufs ganze Jahr gesehen der wichtigste Gast. Anlässe wie Taufen, Geburtstagsfeste usw. sind wichtig für uns. Der einheimische Gast trägt uns, das sind wir uns bewusst.

Und die Hotelgäste?

Jürg Neuenschwander: Wir dürfen auf eine illustre, internationale Kundschaft zählen – von bürgerlich bis zu adelig. Unsere Gäste haben uns in den vergangenen 25 Jahren die Treue gehalten, auch in wirtschaftlich angespannten Zeiten. Das hat die Verbindung gekittet.

Susanne Neuenschwander: Doch ohne motivierte Mitarbeiter kann ein solcher Betrieb nicht geführt werden. Unsere Mitarbeiter gehören zur Familie.

Der Saanerhof ist eine beliebte Adresse bei indischen Filmproduzenten. Wie ist es dazu gekommen?

Susanne Neuenschwander: Die Kontakte sind durch eine einheimische Immobilienhändlerin zu Stande gekommen. Vorher haben die Filmteams Chalets gemietet, doch bald wurde klar, dass sie mehr Betreuung brauchen als ein Haus zur Verfügung gestellt zu bekommen. Nun gastieren vor allem noch zwei Produzenten von Bollywoodfilmen regelmässig mit ihrer Crew bei uns. Mittlerweile pflegen wir zu ihnen eine freundschaftliche und herzliche Beziehung.

Doch nicht nur Filmleuten steht die Türe offen, seit Jahren beherbergt der Saanerhof regelmässig Zimmerleute, Maurer und Maler, die auf Wanderschaft sind.

Jürg Neuenschwander: Seit 1992 ist unser Haus «fliegende Bude» für die freien Vogtländer, das heisst, wir sind so etwas wie Vater und Mutter, die Angestellten wie Schwestern und Brüder der Wandergesellen. Von Ende Oktober bis Weihnachten 2004 hatten wir 14 Gesellen da. Durch die Wandersleute sind weitere interessante Kontakte in ganz Europa entstanden.

Bei speziellen Anlässen greifen Sie ab und zu in die (Klavier-)Tasten oder spielen Mundharmonika. Wollten Sie nie Musiker werden?

Jürg Neuenschwander: Um Gottes willen, nein. Musik ist mein Hobby und soll es auch bleiben.

Der letzte Auftritt als Musiker liegt aber noch nicht weit zurück?

Jürg Neuenschwander: Das ist kaum der Rede wert. Es ist schon fast Tradition, dass ich an der Saisonendparty neben Boogie-Woogie-Künstler Nico Brina in die Tasten greife oder «Schnörregiige» spiele.

Sie haben fünf Söhne. Die Nachfolge dürfte also kein Problem sein?

Jürg Neuenschwander: Mit Freude schauen wir auf die 100-jährige Geschichte dieses Hauses zurück und sind auch stolz, einen Viertel dieser Geschichte mitgeprägt zu haben. Was die Zukunft bringt, wird sich zeigen. Die Chancen stehen aber nicht schlecht, dass einer oder mehrere unserer Söhne den Familienbetrieb dereinst weiterführen werden.

Susanne Neuenschwander: Wir wollen ihnen jedoch genügend Zeit lassen, sich entsprechend und vor allem in Sprachen weiterzubilden.

Herzlichen Dank für das Gespräch.

ANITA MOSER

100 Jahre Saanerhof

Insgesamt 12 Festangestellte kümmern sich heute im Hotel Saanerhof um die Gäste. Das Restaurant verfügt über 40 Sitzplätze, die Saanerstube bietet Platz für 100 und das Cheminéestübli für 55 Personen. Weitere 80 Sitzplätze bietet die Terrasse.

Jeweils von Mitte November bis Mitte Dezember und für zwei Wochen im Frühling ist das Hotel geschlossen.

Im Hotelführer von anno 1935 warb das «Hotel Saanerhof & Terminus» mit «Nahe am Bahnhof der elektrischen Montreux-Zweisimmen-Bahn, elektrisches Licht, Zentralheizung, Badezimmer, Auto-Garage, Gelegenheit zum Fischen, Portier am Bahnhof und Schiff». Im selben Hotelführer warb das «Posthotel Rössli, Gstaad bei Saanen» (siehe auch Abbildung unten rechts). ANITA MOSER

War die Küche in den ersten Jahren noch im Untergeschoss untergebracht (kleine Fenster), ist die Küche heute lichtdurchflutet auf der Ebene des Restaurants.

Auf dieser Aufnahme aus den Zwanzigerjahren ist die öffentliche WC-Anlage vis-à-vis des Hotels zu erkennen.