

«Manchmal durfte ich in der Gaststube am Stammtisch sitzen, bei den Honoratioren ...»

Der heute 72-jährige, frühere Gemeindepräsident von Muri b. Bern, Peter Niederhäuser, verbrachte seine Kinder- und Jugendzeit im landauf landab bekannten Landgasthof «Sternen».

Von etwa 10 Jahren an waren er und sein jüngerer Bruder Daniel im Betrieb integriert. Sie halfen am Büffet, im Sommer, vor allem sonntags, trugen sie die Speisen von der Küche in die Gartenwirtschaft. Zweimal in der Woche fuhr Peter mit dem Velo nach Rubigen, um dort Guggeli abzuholen. Was geschähe wohl mit Eltern heute, die ihre minderjährigen Kinder in der elterlichen Gastwirtschaft einsetzen würden, damals, als noch «alle Männer rauchten» (Peter Niederhäuser)?

«Dort lernte ich jassen»

LoNa: Wohnten Sie im «Sternen»?

Peter Niederhäuser: Ja, wir hatten eine Wohnung gegenüber dem alten Gemeindehaus.

LoNa: Nahmen Sie Ihre Mahlzeiten in der Gaststube ein?

P.N.: Nein, wir assen in unserer Wohnung. Aber natürlich bekamen wir Sternenessen.

LoNa: War der «Sternen» ein Familienbetrieb?

P.N.: Oh ja. Bereits meine Grosseltern väterlicherseits führten den «Sternen» mit grossem Erfolg. Meine Eltern übernahmen von ihnen den Betrieb. Es war durch und durch eine «Family

affair»: Die Mutter meines Vaters half am Büffet, sein Vater rüstete zum Beispiel die Spargeln. Meiner Mutters Mutter besorgte die Wäsche und ihr Vater bediente die Heizung. Der Grosse Saal wurde mit Kohle geheizt. Drei Tage vor einem Anlass begann er mit dem Einheizen.

LoNa: Grosser Saal?

P.N.: Der Grosse Saal war ebenerdig und fasste über hundert Personen. Im Grossen reich geschmückten Saal fanden Hochzeiten und Bälle statt. Bälle mit Orchestern und Zauberkünstlern. Ganz Muri kam. Die Herren im Smoking und die Damen in Abendkleidern. Alternierend mit dem Mattenhof in Gümligen fanden im Saal die Gemeindeversammlungen statt.

LoNa: Wer half Ihnen und Ihrem Bruder bei den Aufgaben?

P.N.: Mutter und Grossmutter. Allerdings waren mein Bruder und ich sehr selbständig.

LoNa: Sie durften am Stammtisch sitzen und den Politikern zuhören. Durften Sie auch an anderen Tischen sitzen?

P.N.: Ja, zum Beispiel bei den Jassern. Abends waren immer zwei bis drei Tische den Jassern vorbehalten. Manchmal, wenn ein Spieler fehlte, sprang ich ein und lernte mit ihnen richtig jassen.

LoNa: Erinnern Sie sich an eine besondere Begegnung?

P.N.: Ja, einmal war Vico Torrian (Vico Torriani, eigentlich Ludovico Oxens Torriani, war ein Schweizer Schlagersänger, Schauspieler, Showmaster und Kochbuchautor, 1920–1998), unser Gast. Er kam mit einem riesigen Amerikaner-Auto, einem rot-schwarzen Studebaker. Ich durfte sogar das Auto waschen, was mich mit grossem Stolz erfüllte.

LoNa: Hatten Sie keine Lust, einen Beruf in der Gastronomie zu ergreifen?

P.N.: Nein, in der Gastronomie hat man wenig Privatsphäre. Mein Eltern arbeiteten Tag für Tag, taten sich schwer damit, einen Wirtesonntag einzuführen und gönnten sich lediglich einige Tage Ferien im Jahr. Sie zogen sich nach dem Verkauf des «Sternen» an den Thunersee zurück und erlebten dort noch glückliche Jahre. Mein Vater starb mit 80, meine Mutter wurde 93-jährig.

LoNa: Bestand zwischen den Restaurants in der Gemeinde eine Konkurrenz?



Peter Niederhäuser ist im «Sternen» aufgewachsen. Bild: DSC



Die beiden Niederhäuser-Buben Peter (hinten) und Daniel mit Kindermädchen Margrit, Mutter Ida (oben rechts) und Hund Billy im Jahre 1948.

Bild: zVg

P.N.: Mein Vater schaute mit Argusaugen, wieviele Autos vor der «Krone» parkiert waren. «Krone» und «Sternen» waren Konkurrenten. Der Landgasthof «Sternen» wurde sehr gut besucht. Es gab viele Stammgäste, die oftmals von weit her kamen. Meistens waren Gaststube und Läubli gut besetzt.

LoNa: Hatten Sie als Gasthofkind auch Vorteile?

P.N.: Ich war bei meinen Mitschülern beliebt, da oft etwas aus der Küche an sie verteilt wurde, ich denke an Pommes frites. Normalerweise hatten mein Bruder und ich keinen Zutritt zur Küche. Deshalb lernte ich auch nicht kochen.

LoNa: Gab es hin und wieder Probleme mit Gästen, die zuviel Alkohol tranken?

P.N.: Alkohol war zu jener Zeit überhaupt kein Thema. Ein Thema waren unsere Familienhunde (Jagdhunde und Dürrbächler), die sich frei in der Gaststube aufhalten konnten.

LoNa: Welcher Unterschied besteht zwischen einem Restaurationsbetrieb von gestern und einem von heute?

P.N.: Grundsätzlich nicht. Früher wie heute braucht es grossen Einsatz und Können. Vielleicht war es früher etwas einfacher, zum Beispiel mussten die Gäste nicht nach draussen an die Kälte gehen, wenn sie einen Stumpen rauchen wollten.

DSC