

# Dritte Generation seit 25 Jahren

**RINGOLDSWIL** Esther und Willi Keller führen das Restaurant Krindenhof in dritter Generation. Mit einem kulinarisch unverkennbaren Konzept, der Gastfreundschaft und der wunderschönen Lage gilt der Gasthof als Geheimtipp. Das Wirtepaar feiert heuer sein 25-Jahr-Saisonjubiläum.

So manche Tradition, die Amalia Pilet vor nahezu 100 Jahren einführte, als sie neben ihrem Bauernhof ein Gasthaus baute, gilt für Willi und Esther Keller-Gysel auch heute noch. Das Wirtepaar führt das Restaurant Krindenhof oberhalb von Ringoldswil in dritter Generation. Übernommen haben sie es 1990 von den Eltern Erika und Gottfried Keller-Pilet. Dieses Jahr feiern Kellers ihr 25-Jahr-Saisonjubiläum. Mit dem bisherigen Geschäftsverlauf sind sie trotz der teilweise schwierigen Entwicklungen in der Branche zufrieden.

«Wir haben das Konzept unserer Vorfahren in die Neuzeit gebracht und damit eine treue Stammkundschaft aufgebaut», sagt Willi Keller.

## Rösti aus Kartoffelscheiben

Tatsächlich kommen die Gäste aus nah und fern, um im heimeligen Restaurant mit der fabelhaften Aussicht oder in der Gartenwirtschaft Hausspezialitäten, etwa die bekannte Krindenrösti aus Kartoffelscheiben, zu geniessen (vgl. Kasten). «Das Rezept stammt noch aus dem Berner «Kochbuch» von 1945, das es heute so nicht mehr gibt», verrät der 52-jährige Keller, der nach der

## «Das Rezept stammt noch aus dem Berner «Kochbuch» von 1945.»

Willi Keller

Kochlehre Berufserfahrungen im In- und Ausland sammelte. Beliebte sind im Krindenhof auch die Fleischgerichte aus der Rauchkammer und der Justistaler Alpkäse, der im eigenen Käsekeller gepflegt wird. Auch das Brot wird wie früher im Holzofen gebacken.

Während der Jubiläumssaison bietet Willi Keller an jedem 25.



Jubiläum im Restaurant Krindenhof in Ringoldswil: Die Familie Keller führt den Betrieb seit 25 Jahren – (v.l.) Esther, Leo, Erika, Angela, Willi und Pius Keller.

des Monats ein spezielles 4-Gang-Abendmenü mit den passenden Weinen an. Diese stammen teilweise aus der Heimat seiner Ehefrau Esther. Im Klettgau geboren und aufgewachsen, legt Esther Keller grossen Wert auf den persönlichen Kontakt zu ihren Gästen. «Das ist in einem ländlichen Betrieb wichtig», betont die stets gut gelaunte Wirtin. Sie liebt ihren Beruf – seit der Einführung des Rauchverbotes gar noch mehr. «In rauchfreien Räumen zu arbeiten, ist doch viel angenehmer», gibt sie sich überzeugt.

## Über dreissig Geraniensorten

Mit seinen insgesamt 150 Sitzplätzen und drei Ferienwohnungen beschäftigt der Krindenhof sechs Festangestellte und vier Aushilfen. Wenn Not am Mann ist, hilft mindestens eines der drei erwachsenen Kinder des Wirtepaars aus. «Sie sind im Betrieb aufgewachsen und es ge-

wohnt mitanzupacken», erzählt Esther Keller, worauf die 22-jährige Angela meint: «Ja, wir mussten oft mithelfen, aber geschadet hat es uns nicht.» Dieser Ansicht ist auch ihr jüngerer Bruder Pius. Arbeiten hätten sie zu Hause gelernt, bemerkt er mit einem Augenzwinkern. Eine unverzichtbare Hilfe ist bis heute Mutter Erika Keller. Die 88-Jährige leitet das Restaurant 35 Jahre lang und zog fünf Kinder gross. Daneben pflegte sie den farbenprächtigen Blumengarten, dem auch einige Exoten angehören.

Für die über dreissig Geraniensorten investierte Erika Keller unzählige Stunden. «Einige sind an die 15 Jahre alt», erklärt die rüstige Rentnerin, die noch immer Jahr für Jahr Stecklinge zieht. Gegossen werden die Pflanzen und die vielen Küchenkräuter des Patrons mit Wasser aus der eigenen Quelle. Dieselbe Quelle speiste einst auch ein Kleinkraftwerk, mit dem Gross-

vater Pilet den eigenen Strom produzierte. Getreu dieser Tradition wird in der Krinde auch heute noch 50 Prozent des Stromverbrauchs selbst hergestellt.

## Mehrfach ausgezeichnet

Geht im November für Kellers jeweils eine strenge Sommersaison zu Ende, geniessen sie ein paar Monate Familienidylle. Die Hände in den Schoss legen können sie allerdings nicht. Im Winter seien sie stets mit Renovationen beschäftigt, betonen Esther und Willi Keller, die 2011 mit dem Thunersee-Stern und zuvor mit einem «Best of Swiss Gastro Award» in der Kategorie Familie ausgezeichnet wurden. Noch ist das Saisonende aber weit weg. «Zum Glück», sagt der Wirt. «Schliesslich soll der Jubiläumssommer für die Gäste und das Krinde-Team ein ganz besonderer werden.»

Sylvia Kälin

www.krindenhof.ch

## REZEPT

### Krindenrösti mit Gartenkräutern

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 Kilogramm mehlig kochende Kartoffeln;
  - 100–150 Gramm «Söischmutz» oder eingesottene Butter;
  - Salz und 30 Gramm frische verschiedene Gartenkräuter nach Belieben.
- Zubereitung: Die Kartoffeln einen Tag im Voraus kochen, schälen und kühl stellen. Sie dann in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden und mit dem Fett in die heisse Bratpfanne geben. Die Kartoffelscheiben salzen und goldbraun braten. Zum Schluss die frisch gehackten Gartenkräuter darunter mischen. Die Rösti der Grösse der Platte entsprechend formen, die Platte umkehrt darauflegen, die Kruste braten und dann auf die Platte stützen und anrichten. ska

## «Aida»-Crew isst «Aida»-Eis

**INNOVATION** In Thun kann in diesem Sommer «Aida» nicht nur als Musical gesehen und erlebt, sondern auch als kühles Eis genossen werden. «Glacéheit» ist eine Unternehmung der Stiftung Pluspunkt. «Zusammen mit den Jugendlichen stellen wir zurzeit 15 verschiedene Aromen ohne Zusatz- und Konservierungsmittel und aus meist regionalen Produkten her», schreibt die Stiftung in ihrer Medienmitteilung.

Sophie Berner, die im Musical Amneris verkörpert, testete zusammen mit anderen Darstellenden die «Aida»-Glacéheit im Garten des Gasthofs zum Lamm im Gwatt. Sie fand: «Das Eis ist wie ein Spaziergang über einen ägyptischen Basar, auf dem ich von würzigen und fruchtigen Düften umgeben bin.» Sie testete nicht nur, sondern legte unkompliziert selber Hand an und half bei der Produktion mit. mgt

www.glacéheit.ch

## Dick im Geschäft – präsent im Aarekino

**THUN** Heute beginnt die zweite Woche des Aarekinos beim Restaurant Zündkapsel-fabrik. Wir verlosen Tickets für die Dorniere vom Sonntag.

Halbzeit beim Film-Open-Air an der Uttigenstrasse in Thun: Mit der seit langem ausverkauften Vorstellung des Schweizer Filmhits «Der Goalie bin ig» startet beim Aarekino heute Abend die zweite Woche. Bis am Sonntag zeigen die Organisatoren noch sieben Filme – zum Abschluss am 27. Juli «American Hustle», das Krimidrama von David O. Russell. Schauspieler Christian Bale hat für die Rolle als Trickbetrüger, der dick im Geschäft ist, bis sich die Ereignisse zu überstürzen beginnen, mehr als zwanzig Kilogramm zugenommen – und liefert eine Parforceleistung. Für den letzten Aarekino-Abend verlosen wir Tickets (vgl. Kasten).

Das Programm der zweiten Aarekino-Woche im Überblick:

- Montag, 21. Juli: «Der Goalie



Christian Bale mit Bauch: Der Brite hat für seine Rolle als Trickbetrüger im Film «American Hustle» über zwanzig Kilo zugenommen. Francois Duhamel/vzg

bin ig» (Drama, 2014 – ausverkauft).

- Dienstag, 22. Juli: «A Million Ways to Die in the West» (Western-Komödie, 2014).
- Mittwoch, 23. Juli: «Wir sind die Millers» (Krimikomödie, 2013).

- Donnerstag, 24. Juli: Schweizer Film «Die Akte Grüniger» (Drama, 2014).
- Freitag, 25. Juli: «Captain Phillips» (Drama, 2013).
- Samstag, 26. Juli: «Der Medicus» (Historiendrama, 2013).
- Sonntag, 27. Juli: Aarekino-

## Ticket Verlosung

Wir verschenken 5x2 Tickets für die Aarekino-Dorniere mit dem Film «American Hustle» am Sonntag, 27. Juli, an Abonnentinnen und Abonnenten. Interessierte rufen heute Montag von 14 bis 14.30 Uhr auf folgende Telefonnummer an:

**031 330 30 25**

Die Gewinnerinnen und Gewinner können ihre Tickets direkt an der Abendkasse abholen (Ausweis mitbringen).

Dorniere «American Hustle» (Drama, 2013). mik

Aarekino beim Restaurant Zündkapsel-fabrik an der Uttigenstrasse in Thun: Filmbeginn jeweils um circa 21.45 Uhr. Infos und Vorverkauf: www.aarekino.ch

## Dampf ums «Hünegg»

**HILTERFINGEN** Am Wochenende dampft es ums Schloss Hünegg herum. Die Nostalgie-Bahn-Tage stehen bevor.

Wenn es um das Schloss Hünegg in Hilterfingen raucht und dampft, dann finden die Nostalgie-Bahn-Tage statt. Heuer sind sie für das kommende Wochenende vom 25. bis 27. Juli angesagt (wir berichteten). In einem ersten Teil sind elektrische Blech-eisenbahnen (Tinplate-Bahnen der Spur I, 45 Millimeter) aus Urgrossvaters Zeiten zu sehen. Sammler aus der ganzen Schweiz werden ihre Schätze, darunter die ältesten Schweizer Fabrikate von 1920 auf einer 9 mal 3 Meter grossen Anlage im Schlosskeller fahren lassen.

Beim Schlosssteich wird ein Zelt aufgebaut, in dem eine Echtdampf-Spur-I-Anlage gezeigt wird. Auf einem dreigleisigen Oval fahren gegen zehn mit Dampf betriebene Modellbahnen. Als Ergänzung zu den kleinen Bahnen wird rund um das Schloss eine Gartenbahnanlage mit der Spurweite 7/8 Zoll aufgebaut. Auf den Zügen der Gartenbahnanlage können Kinder auf den Wagen eine Rundfahrt ums Schloss machen. mgt/ci

**Nostalgie-Bahn-Tage:** 25. bis 27. Juli im und ums Schloss Hünegg, 11 bis 17 Uhr; zudem Sonderausstellung «Bergbahnen».

## IMPRESSUM

**Herausgeberin**  
Bernere Oberland Medien AG BOM  
VR-Präsident: Dr. Peter Maurer

**REDAKTION**  
**Chefredaktor:** Stefan Geissbühler/sgt. Roland Drenkelforth/rdh (Stv.)

**Redaktion Thuner Tagblatt**  
Michael Gurtner/mik, Gabriel Berger/gbs, Heiner Eggermann/Dummer, muth/eh, Marc Imboden/mi, Roger Probst/rop, Niklaus Sarbach/mik, Barbara Schluchter-Donski/don, Franziska Streum/sft, Marco Zysset/maz.

**Sekretariat:** Marlies Dietrich, Séverine Repond. Postadresse: Rampenstr. 1, 3602 Thun. Telefon: 033 225 15 55. Fax: 033 225 15 00. Internet: www.thunertagblatt.ch E-Mail: redaktion-tt@bom.ch, sekretariat-tt@bom.ch, leserbriefe-tt@bom.ch.

**Regionalportredaktion:** Stephan Dietrich/stu, (Leitung), Peter Voegelji/pvt. Adresse: Sportredaktion TT/BO, Dammweg 9, 3001 Bern. Tel: 031 330 33 33. Fax: 031 332 77 24. E-Mail: sport@bom.ch.

**Mantelressort:** Redaktion Berner Zeitung BZ, Dammweg 9, 3001 Bern. Tel: 031 330 33 33. Fax: 031 332 77 24.

**VERLAG**  
Geschäftsleitung: Konrad Maurer, Delegierter VR (Vorsitz), Peter Jost (publizistischer Leiter). Adresse: Rampenstrasse 1, 3602 Thun.

**Inserate**  
Andreas Nussbaum, Paul Stucki. Adresse: Rampenstrasse 1, 3602 Thun. Telefon 033 225 15 15. E-Mail: inserate.oberland@espacemedia.ch.

**Abonnemente**  
Telefon 0844 036 036 (Lokalartik Festnetz). Fax 0844 031 031 (Lokalartik Festnetz). E-Mail: abo@thunertagblatt.ch.

**Abonnementspreise**  
24 Monate Fr. 779.00; 12 Monate Fr. 414.00; 6 Monate Fr. 229.00; 3 Monate Fr. 125.00. Studenten- und Ausbildungs-rabatt: 30%. Bitte Kopie Ausweis mitschicken. Die Preise verstehen sich inkl. 2,5% Mehrwertsteuer. Einzelnummer: Montag bis Freitag Fr. 3.90 Samstag Fr. 4.40 (inkl. 2,5% MWST). Umleitungen und Unterbrüche Fr. 6.00 Bearbeitungsgebühr, kostenlos auf www.thunertagblatt.ch/abo. Unterbrüche werden ab dem 1. Tag vergütet. Internet: www.thunertagblatt.ch.

**Auflage**  
Gesamtauflage BZ Berner Zeitung: Verbreitete Auflage 162 855 davon verkaufte Auflage 160 359 Exemplare (WEF/SW-beiglaubigt).

**Technische Herstellung**  
DZB Druckzentrum Bern AG  
Zentweg 7, 3001 Bern  
www.zeitungsdruck.ch



**Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen**  
der Espace Media AG i.S.v. Art. 322 StGB: Bernere Oberland Medien AG BOM, DZB Druckzentrum Bern AG, Schaefer Thun AG.

Der Inserent erklärt sich damit einverstanden, dass die Berner Zeitung BZ die Inserate auf Onlinedienste einspeisen kann. Der Inserent ist ferner damit einverstanden, dass die Inserate, die vom Verlag abgedruckt, auf Onlinedienste eingespeisen, für Dritte nicht freiverfügbar sind. Der Inserent überträgt dem Verlag das Recht, jede irgendetwas geartete Verwendung dieser Inserate mit den geeigneten Mitteln zu untersagen.

Ein Mitglied des **POOL**