

# Sie legten auch auf die Kleinigkeiten grossen Wert

Das Wirtepaar Ermes und Bernadette Boggini verlässt den «Sternen» in Gelfingen nach 30 Jahren.

Vom Hotel und Restaurant Sternen in Gelfingen hat man beste Aussicht auf den Baldeggensee, hinter dem «Sternen» thront das Schloss Heidegg auf einem Hügel. Seit dem 15. November 1991 führen Ermes und Bernadette Boggini das Lokal mit viel Herzblut. Nun gehen die beiden nach 30 Jahren in Rente. Gerade hat Bernadette Boggini den Dankesbrief eines Gastes erhalten. «Er findet es schade, dass wir aufhören. Das ist für uns eine grosse Anerkennung für die harte Arbeit und freut uns riesig.»

Man spürt: Die beiden sind ein eingespieltes Team. Das müssen sie auch sein, denn die Arbeit im «Sternen» ist vielfältig. Dort werden die Gäste im Innenbereich oder auf der Terrasse bewirtet, es hat einen Saal für Anlässe oder Bankette, im Untergeschoss gibt's eine Kegelbahn, in den oberen Stockwerken hat es 15 Hotelzimmer und draussen einen grossen Garten, der gepflegt werden muss. «Zu Beginn war es schon herausfordernd. Wir hatten zum Beispiel keine Ahnung, wie man eine Kegelbahn wartet. Ermes hat dann jeweils viel zu viel Wachs auf die Bahn gesprüht», schmunzelt seine Frau. «Doch er beisst sich immer durch, egal, wie hart es ist.»

**Den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt**

Mittlerweile haben sie Erfahrung und teilen sich die Aufgaben getreu ihrem gelernten Handwerk. Der gebürtige Italiener kam 1971 in die Schweiz und jobbte als Koch in Davos, im Tessin oder in Bad Ragaz. Und in Scuol lernte er seine zukünftige Frau kennen, welche dort im zweiten Lehrjahr als Hotelfachassistentin arbeitete.



Der Teufel steckt im Detail: Bernadette und Ermes Boggini spannen ein Tischtuch.

Bild: Boris Bürgisser (Gelfingen, 15. Juni 2021)

Ein paar Jahre später – mittlerweile war Bernadette Boggini schwanger mit dem ersten von zwei Kindern – wagten sie den nächsten Schritt und pachteten ihr erstes Restaurant, das «Schmidli» in Neuägeri. Doch das war ihnen nicht genug. «In Gelfingen sahen wir zehn Jahre später den «Sternen» zum Kauf ausgeschrieben und erfüllten uns den Traum vom eigenen Restaurant», sagt die gebürtige Rothenburgerin. Bis heute haben sie es etappenweise saniert, alle Zimmer mit Dusche und WC ausgestattet, neue Böden eingesetzt, die Terrasse ausgebaut.

Nebst der Energie, die sie in das Lokal stecken, tun sie auch alles für das Wohl ihrer Gäste. «Ich investiere gerne etwas mehr für ein gepflegtes Auftreten und platziere jeweils noch ein dekoratives Blümli und ein Tuch auf dem Tisch, mache für Bankette ein Menükärtli und serviere ohne Aufpreis auch Pommes frites statt Reis. Diese Details sind wichtig und werden sehr geschätzt», sagt die 62-Jährige.

Auch in die Produkte für das Essen investieren sie gerne etwas mehr, indem sie regional einkaufen und lokale Unternehmen unterstützen. «Für unsere

gutbürgerliche Küche besorgen wir zum Beispiel den Käse aus Hämikon, den Fisch vom Hallwilersee oder die Kartoffeln vom Bauern nebenan», sagt der 67-Jährige. Wenn möglich, hat das Wirtepaar immer die Gäste persönlich begrüsst. «Wenn man Freude an der Arbeit hat, fällt so etwas leicht. Ein Wirt zu sein, kann man lernen, aber man muss es auch im Blut haben.»

Nun freuen sich die beiden, ihren «Sternen» in neue Hände zu übergeben. Am 27. Juni ist ihr letzter Arbeitstag, ihre Nachfolger Carmen und Pascal Rothmund werden den Betrieb ab

dem 1. Juli komplett übernehmen und das Restaurant am 19. Juli wieder eröffnen. «Es ist schön, wenn so ein junges und ambitioniertes Paar übernimmt und dem Restaurant wieder frischen Wind einhaucht», sagt Bernadette Boggini. Die Lokalität zu verkaufen, kommt für sie aber noch nicht in Frage. «Wir helfen daher auch aus, wenn die beiden Hilfe brauchen. So finden zum Beispiel im August und im September Kegelmeisterschaften im «Sternen» statt», schmunzelt sie.

**Fabienne Mühlemann**