

THUN PLANT DIE ZUKUNFT DES SCHLOSSES SCHADAU

# Stadt will Schloss für 5 Millionen sanieren

**Das Schloss Schadau ist im Inneren sanierungsbedürftig. Deshalb bleibt es ab Ende 2017 geschlossen. Die Stadt will es danach besser vermarkten. Zur Wiedereröffnung gibt es einen neuen Pächter.**

Das 1846 im Mischstil (Tudor-Gotik, Neurenaissance) erbaute Schloss Schadau ist, neben dem Schloss oberhalb der Stadt, das markanteste touristische Wahrzeichen Thuns. Von aussen sieht «die Schadau» nach umfassenden Fassadensanierungen (1954/1996) schmuck aus. Innen hat sich indes über die Jahre hoher Sanierungsbedarf angesammelt. So müssen etwa die gesamte Gebäudetechnik – vor allem die Küchenbelüftung – und das Dach saniert werden. Eine externe und interne Analyse hat gezeigt, dass das Schloss im Inneren in schlechterem Zustand ist als angenommen.

## Eventuell Gästezimmer

Eine Machbarkeitsstudie sollte untersuchen, ob sich in den Obergeschossen allenfalls Hotelzimmer oder andere Nutzungen realisieren lassen. Die Idee, Hotelzimmer einzurichten, ist nicht neu, wurde aber wegen der Kosten und Einwände der Denkmalpflege bisher immer verworfen. «Abklärungen haben ergeben, dass ein klassischer Hotelbetrieb nicht realisierbar ist», hält **Stadtpräsident Raphael Lanz (SVP)** fest. Eine bauliche Weiterentwicklung der oberen Geschosse sei denk- und machbar. Ob der Einbau von Gästezimmern, Raumgruppen oder Suiten Sinn gäben, müsse im neuen Betreiberkonzept bewertet werden.

Klar ist: «Der Gemeinderat möchte das Schloss Schadau an seiner exklusiven Lage am See noch besser positionieren und vermarkten», nennt **Raphael Lanz** ein Legislaturziel. Damit will die Stadtregierung «Thun als Stadt am Wasser stärken». Wie genau, ist noch nicht definitiv festgelegt. Immerhin habe die



Das Schloss Schadau im Sonnenuntergang.

Patric Spahnli

Studie gezeigt und bestätigt, dass man «auf dem richtigen Weg» sei.

## Schliessung ein Muss

Das Schloss mit seinem Restaurant und dem Gastronomie-Museum muss während der Sanierung geschlossen werden. Wie lange, ist noch nicht bekannt. Der nächste Jahr auslaufende Pachtvertrag mit Guy Friedli wurde nur noch um ein Jahr auf Ende Oktober 2017 verlängert (vgl. Text unten). Der Neustart soll mit einem neuen Pächter erfolgen, und dieser wird nun gesucht.

«Der künftige Mieter wird sowohl das neue Betriebskonzept wie auch die Umbauten in einem gewissen Rahmen mitbestimmen können», betont **Lanz**.

Damit ein möglichst grosser Handlungsspielraum geschaffen werden kann, muss auch das Gastronomie-Museum ausziehen – es ist seit 1989 im Schloss. Offen bleibt gemäss Medienmitteilung die Option, dass ein zukünftiger Betreiber den Museumsbetrieb in sein Betriebskonzept einbauen könnte, wenn er will. Die Museumsstiftung ihrerseits erarbei-

**«Der Gemeinderat möchte das Schloss Schadau an seiner exklusiven Lage am See noch besser positionieren und vermarkten.»**

Stadtpräsident Raphael Lanz

tet nun eine Zukunftsstrategie. «In den letzten Jahren hat nicht nur das Interesse an der Schadau-Geschichte und den historischen Führungen stark zugenommen, sondern auch am einzigartigen Gastronomiemuseum, das ein Stück Schweizer Tourismus-, Gastronomie- und Kulturgeschichte widerspiegelt», schildert Hansjörg Werdenberg, Präsident des Stiftungsrats.

## Kosten von 5 Millionen

Die Sanierung des historischen Gebäudes ist ab Ende 2017 vor-

gesehen. Bis dahin werden zunächst das Bauprojekt erarbeitet und die genauen Kosten ermittelt. Gemäss einer Grobschätzung sind für Investitionen und Unterhalt Kosten von etwa 5 Millionen Franken zu erwarten. «Der Gemeinderat ist überzeugt, nun die Weichen richtig gestellt zu haben, um das Schloss Schadau langfristig optimal zu nutzen», hält der **Stadtpräsident** fest.

Die Schadau-Liegenschaft mit Schloss und Park im Englischen-Garten-Stil ist seit 1925 in Stadtbesitz.

Nelly Kolb

# Ara Friedli im Schloss-Restaurant endet 2017

**Pächter Guy Friedli verlässt Ende 2017 nach zwanzig Jahren das Restaurant Arts Schloss Schadau. Zusammen mit seinem Kader hat er bereits eine neue Firma gegründet.**

Was hinter vorgehaltener Hand gemunkelt wurde, ist nun bestätigt: «Wir beenden die Miete per 31. Oktober 2017 – nach just zwanzig Jahren», sagt Guy Friedli, Pächter des Restaurant Arts Schloss Schadau. Weshalb? «Die Rahmenbedingungen der Behörden und das Klima ihnen gegenüber haben sich in den letzten Jahren verschlechtert», sagt der 44-jährige Gastronom.

«Es war spür- und absehbar, dass sich die Stadt eine andere Führung wünsch», sagt Friedli. Gestern teilte die Stadt mit, dass sie das Schloss neu ausrichten, sanieren und die Pacht ausschreiben will (vgl. Text oben). Daran wird sich Friedli nicht beteiligen. Die zwanzig Mitarbeiter sind informiert.

## Seit 1997 im Schloss

Im Oktober 1997 eröffnete die Arts Restaurant Bar AG unter Guy Friedli den Schadau-Betrieb. «Die Anfangs- und Aufbauphase gestaltete sich als Herausforderung», schildert Friedli. Der Grund: Das an sich florierende Restaurant galt unter dem Vorpächter als elitär und abgehoben.

Das ärgerte die breite Bevölkerung. Friedli bemühte sich, dieses Bild zu korrigieren und die Schadau für alle zu öffnen. Das entsprach auch einem Anliegen der Stadt als Besitzerin. Laut Friedli konnte der Umsatz seit der Eröffnung um 75 Prozent gesteigert werden. Davon profitiert auch die Stadt, weil der Pachtzins umsatzabhängig ist.

Nebst der über die Landesgrenzen hinaus bekannten Gourmetküche bemühte sich die Schadau-Crew um zusätzliche

Aktivitäten. So etablierte und vermarktete sie die Schadau als fünftes Schloss am See. Im Angebot sind auch Arrangements mit Schlossfrühstück und anschliessender Schiffsfahrt (im Winter Wellness). Während zwölf Jahren gabs in einem Zeltvorbau nationale und internationale Anlässe für bis zu 200 Personen. Und ein auf eigene Kosten durchgeführtes Schadau-Fest war bei der Bevölkerung beliebt und gut besucht.

## Zelt verboten

Zeltanlässe und Parkfest gibt es nicht mehr. Der Grund: Die Stadt hat den Zeltbau verboten. «Das

Zelt wurde tatsächlich vorübergehend geduldet, war aber, weil es in der Uferschutzzone lag, nicht gesetzeskonform», erläutert **Stadtpräsident Raphael Lanz** (SVP) auf Anfrage. Der Gemeinderat sei deshalb verpflichtet gewesen, den gesetzesmässigen Zustand wieder herzustellen.

Ein weiterer Stein des Anstosses für Friedli: Letzten Herbst verfügte die Stadt für den Schadau- und den Bonstetten-Park ein Zufahrtsverbot. Will heissen, Taxis und Behindertentransporte hätten unter Strafandrohung nicht mehr vor die Schlossstüre fahren dürfen. «Das war für uns unverständlich und geschäfts-

schädigend», nennt Friedli die Folgen. «Das war wohl ein Missverständnis», entgegnet **Lanz**. Zwar gelte in den Parks Schadau und Bonstetten grundsätzlich ein generelles Fahrverbot. Das Schloss Schadau habe eine geltende Ausnahmebewilligung – auch für das Bringen und Holen von Gehbehinderten und älteren Leuten. Das Missverständnis konnte inzwischen beseitigt werden.

## Die Zukunft im Visier

Guy Friedli wollte, dass das fünfköpfige, erfahrene Kader auch nach dem Schadau-Ende zusammenbleibt. Dafür wurde kürzlich

die Falk GmbH gegründet mit Guy Friedli (Management), Ariane Klein (Marketing), Luzia Limacher (Service) und Ramon Künzler (Küche). Die Idee ist, eine Restaurantkette «by Falk» aufzubauen. Erstes realisiertes Projekt ist das Steakhouse Ribs am Mühleplatz (vgl. Kasten), weitere sind in Abklärung. Zudem bietet die Firma Beratungen, Konzepte und Marketing für Restaurant- und Gastronomiebetriebe. «Wir blicken froh und zufrieden in die Zukunft und werden die Schadau bis zum letzten Tag das sein lassen, was sie heute ist», versichert Guy Friedli.

Nelly Kolb

## STEAKHOUSE RIBS AM MÜHLEPLATZ

**«Die Lage am Mühleplatz und das Potenzial des Betriebes sind gut», befanden Guy Friedli (Pächter Arts Schloss Schadau) und sein Kader. Die Rede ist vom bisherigen Thuner Steakhouse Gärbere, das neu Ribs (Rippli) heisst. Friedli verlässt die Schadau Ende 2017, will aber seine eingespielte, erfahrene Crew beisammenshalten. Daraus entstand die Falk GmbH. Das Ribs ist deren erster Betrieb.**

**Im 90-plätziges Lokal am Mühleplatz steht Noah Bichsel**

**in der Küche** (3. der Schweizer Meisterschaft der Köche) und Marco Eschler (Restaurantmanager) an der Service- und Gästefront. Beide haben ihr Handwerk im Arts gelernt. «Wir kennen und vertrauen uns – es ist die ideale Besetzung», sind Guy Friedli und Chefkoch Ramon Künzler überzeugt. Letzterer unterstützt die beiden im Hintergrund, zum Beispiel bezüglich Einkauf.

Im Ribs werden Rippli, Filet, Entrecôte, Lachs und Crevetten

mit spezieller Marinade zubereitet. Dazu gibts unter anderem diverse Salate. Zu gemütlichem Beisammensein laden Bar und Lounge. **Aktuell arbeiten im Ribs sechs Angestellte.** Je nach Entwicklung können weitere dazukommen. «Die ersten Betriebstage haben sich über den Erwartungen entwickelt», zieht Friedli eine erste Bilanz. Das Steakhouse ist von 17 bis 24 Uhr geöffnet. Sollte sich ein Bedarf am Mittag zeigen, wird eine Erweiterung geprüft. *nel*



**Die Zukunft:** Das Schadauteam mit Guy Friedli (Management), Ariane Klein (Marketing), Luzia Limacher (Service) und Ramon Künzler (Küche) bleibt zusammen und gründet eine neue Firma.

297