

Gastgeberin Susi Bader, Gasthaus Krone, Laupersdorf

Kreative und zähe Schafferin

Christine Bachmann Eine deutsche Floristin, Gastgeberin und Sommelière in Laupersdorf. Ein starker Charakter.



Einen direkten Blick für das Wesentliche, das besitzt Gastgeberin Susi Bader.

Ruhetag im Gasthaus Krone im solothurnischen Laupersdorf. «Ein ruhiger Ort mit kargem Boden», meint Susi Bader. Keine einfache Umgebung um zu wirtschaften, aber das Einfache hat sie sich auch nicht ausgesucht. Sie die Kreative, die starke Persönlichkeit, die wenn es sein muss, nach einem Unfall noch im Rollstuhl ihre Gäste bedient.

Aufgewachsen im Stuttgarter Bezirk Bad Cannstatt zog es die gelernte Floristin mit 18 Jahren in die Schweiz. Hier arbeitete sie für eine Orchideenimport-Firma und lernte bei einer Lieferung für eine Hochzeit im Gasthaus Krone in Laupersdorf ihren Peter kennen. Unterdessen sind die beiden über 25 Jahre verheiratet und haben zwei erwachsene Söhne. «Wir haben uns durch die Blumen kennengelernt», schmunzelt sie.

« Es ist wichtig, alle Gäste gleich zu behandeln »

Wenn Susi Bader spricht, dann redet sie gerne mit ihren Händen und im Hintergrund ihres Schweizerdeutsch ist noch immer diese dunkle Färbung des heimatlichen Dialekts hörbar. «1985 haben wir geheiratet und 1987 in vierter Generation die Krone übernommen», erzählt sie. Das sei für Peters Eltern sehr speziell gewesen, sie die Floristin und

Peter der Kaufmännischer Angestellte. Prädestinierter wären eigentlich Peters Schwester und deren Mann gewesen – eine Absolventin der Hotelfachschule und ein Koch, «aber die wollten nicht.» Um den Betrieb kompetent führen zu können, hätten sie und Peter noch eine zweijährige Zusatzausbildung im Restaurant Kreuz in Balsthal absolviert: «Dort habe ich vor allem mitgenommen, dass es wichtig ist, alle Gäste gleich zu behandeln, egal, ob Bützer oder Krawattenträger.»

Inzwischen rollt lautstark ein Traktor vorbei und eine Dame auf dem Fahrrad winkt und grüsst, danach ist es wieder muckmäusenstill. «Es ist wirklich ruhig hier», sagt Susi und die Menschen seien erst

in den letzten Jahren etwas offener geworden. «Früher besuchten sich die Wirte im Dorf nicht einmal gegenseitig.» Wenn Susi zu erzählen beginnt, kommt sie vom 100. ins 1000. und blüht richtig auf.

« Ein Tableau, ein Taburetli, ein Her göttli – Bahnhof! »

Angekommen? «Ja, unterdessen bin ich angekommen, auch wenn ich lange um Akzeptanz kämpfen musste», sagt sie. «Als ich in die Schweiz kam, hiess es: «Die angelt sich jetzt einen reichen Schweizer.» Heute sind solche Sprüche Vergangenheit. Sie habe zudem von Anfang an Wert darauf gelegt, dass

Schweizerdeutsch mit ihr gesprochen wurde, «auch wenn ich anfänglich Bahnhof verstanden habe bei Worten wie Tableau, Taburetli oder Her göttli», sie schmunzelt. «Wenn du das Zeug nicht verstehst, ist das einfach doof, das hat mich angeschnäggelt», aus Susis Mund tönt das herrlich.

Etwas nicht zu wissen, das hat sie immer schon genervt, so hat sie aufgrund eines peinlichen Fauxpas betreffend Wein im Gasthaus die Ausbildung zum Sommelier gemacht. «Es war mir wichtig, auch hier kompetent zu sein. Zudem ist der Sommelier nicht nur gut für den Verkauf, sondern auch für den Einkauf. Heute können mir die Händler keine Märchen mehr erzählen», sie lacht.

Ferien und Freizeit sind bei Susi Bader eng bemessen: «Ich hatte auch immer ein wenig ein schlechtes Gewissen, weil ich dachte, ich habe zu wenig Zeit für unsere Jungs.» Die Au-pair-Mädchen, seien da eine grosse Hilfe gewesen und die Jungs hätten ihre Freiheiten geschätzt, erzählt Susi rückblickend.

« Der Sommelier ist gut für den Einkauf und den Verkauf »

Herausforderungen, die gab es immer wieder, wie ihren Autounfall 1999. «Der hat sehr viel Substanz gekostet, vor allem, weil diejenigen Leute aus der Bekanntschaft, auf die ich gezählt hatte, kein Verständnis dafür aufbrachten. Das hat mich getroffen», sagt sie. Einziger Lichtblick in dieser Zeit, das letzte Au-pair-Mädchen, das sich wie selbstverständlich zurückmeldete und aushalf.

Wieder auf dem Damm ist Susi Bader Gastgeberin mit Leib und Seele, die sehr viel Wert auf Optik und Kreativität legt. So versendet sie jährlich rund 800 von Hand geschriebene persönliche Briefe an ihre Gäste. «Mein Mann sagt immer: «Susi, du spinnt!», aber wenn er dann Gäste hat, die aufgrund des Briefes zu uns kommen, dann freut er sich auch.»

EN BREF

Depuis 25 ans, Susi Bader dirige avec son époux Peter l'auberge Krone à Laupersdorf (SO). Susi est créative, une forte personnalité qui, après un accident, sert ses clients s'il le faut dans une chaise roulante.

MARKT / MARCHÉ

CHF + / -

Gemüse / Légumes	
Fenchel Fenouil	kg 3,60 +0%
CCA	2,28
Kabis rot/weiss Chou rouge/blanc	kg 1,80 +0%
CCA	1,48
Karotten Carottes	Bund 3,20 +0%
CCA	2,50
Kohlrabi Choux raves	kg 0,90 -25%
CCA Aktion	0,88
Randen Betteraves	kg 1,80 +0%
CCA	1,68
Rhabarber Rhubarbe	kg 3,20 +0%
CCA	2,68
Tomate Rispe Tomates en grappe	kg 2,20 +0%
CCA	2,18
Tomate rund Tomate ronde	kg 2,20 +0%
CCA	1,98

Salate / Salades

Batavia	St. 1,00 +0%
Chinakohl Chou chinois	kg 2,60 -10%
CCA	2,48
Eichblatt Feuille de chêne	kg 1,00 +0%
Eisberg (foliert) Iceberg	St. 1,30 -19%
Kopfsalat Laitue pommée	St. 1,00 -23%
CCA	0,86
Kopfsalat rot Laitue pommée	St. 1,00 -23%
CCA	0,88
Lollo Lollo	kg 4,00 -20%
CCA	3,90
Nüsslisalat Doucette	kg 14,00 +0%

Gemüse/Salate: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler Quelle/Source: Bulletin SGA Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

Obst / Fruits

Äpfel Gala Pommes Gala	kg 3,20 +0%
CCA	1,48
Äpfel Golden Pommes Golden	kg 3,00 +0%
CCA Aktion	0,88

Tafelobst: Schweizerischer Obstverband Fruits de table: Fruit-Union Suisse

Fleisch / Viand e (kg)

Kalbs-Filet Veau, filet	60,85
Kalbs-Leber frisch Veau, foie frais	23,40
Rinds-Entrecôtes Boeuf, entrecôte	36,50
Rinds-Huft Swiss Gourmet Boeuf, rumpsteak	39,40
Schweins-Voressen Porc, ragoût	10,55

CC A Angehörn

Preise Cash + Carry Angehörn gelten bis und mit Samstag. Prix de Cash + Carry Angehörn valables jusqu'à samedi.

TOURNANT



Namen anditat atuste officimagnam faci auteceped estiam inis dis simillique volor sa esequam qui nobit ad ut rem veritempos accupti anis as exceatis molore vel molore quatur? Andis ducider ibeatut am facea ut vendanda quatem ilignim porrumenis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia

vel molore quatur? Andis ducider ibeatut am facea ut vendanda quatem ilignim porrumenis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia

rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia

Namen anditat atuste officimagnam faci auteceped estiam inis dis simillique volor sa esequam qui nobit ad ut rem veritempos accupti anis as exceatis molore vel molore quatur? Andis ducider ibeatut am facea ut vendanda quatem ilignim porrumenis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia

menis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia

anditat atuste officimagnam faci auteceped estiam inis dis simillique volor sa esequam qui nobit ad ut rem veritempos accupti anis as exceatis molore

anditat atuste officimagnam faci auteceped estiam inis dis simillique volor sa esequam qui nobit ad ut rem veritempos accupti anis as exceatis molore vel molore quatur? Andis ducider ibeatut am facea ut vendanda quatem ilignim porrumenis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in

anditat atuste officimagnam faci auteceped estiam inis dis simillique volor sa esequam qui nobit ad ut rem veritempos accupti anis as exceatis molore vel molore quatur? Andis ducider ibeatut am facea ut vendanda quatem ilignim porrumenis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia

anditat atuste officimagnam faci auteceped estiam inis dis simillique volor sa esequam qui nobit ad ut rem veritempos accupti anis as exceatis molore vel molore quatur? Andis ducider ibeatut am facea ut vendanda quatem ilignim porrumenis eatem audigniscis ipsaectem aut harciae. Ut in rempero quo vel ma imus net fugit, net fugia