

BÄRNER
Channe
BERNOISE



L-GAV

Mindestlöhne 2024

Seite 9

«KLASSENGASTRO»

mit Richard Beglinger Preis 2023
ausgezeichnet

Seite 16

ADVENTSINTERVIEW

Ronald Scherer,
Gastronomie & Uhren

Seite 24

Adventsinterview

Ronald Scherer: Vom Softwareentwickler zum Kreuz-Mitinhhaber

Seit 1989 war Ronald Scherer für die Entwicklung eines Softwareprodukts (AMOS) verantwortlich, welches heute zweifellos als Marktführer im Bereich der Flugzeug- und Komponentenwartung gilt. Das Produkt wird heute von mehr als 200 Fluggesellschaften und Wartungsbetrieben weltweit eingesetzt. Nach mehr als 30 Jahren war es für ihn der richtige Zeitpunkt, sich aus dem operativen Tagesgeschäft zurückzuziehen und mehr Zeit für andere Aktivitäten zu haben. Ronald Scherer ist seit Ende 2021 Mitinhaber des Gasthofs Kreuz in Sumiswald, und der Gasthof wird Ende 2025 komplett an ihn übergehen. Als Gastronom hatte der IT-Spezialist bisher keine Erfahrung, hat aber im Dezember 2022 das Berner Wirtepatent erlangt. Sein Ziel ist es, die historischen Räume vom Kreuz sowohl für die Gastronomie als auch als Kulisse für seine Uhrensammlung zu nutzen. Beides soll zu einer Art Erlebnisgastronomie verschmelzen.

Wie kommt man als Softwareentwickler zur Passion für alte Zeitmesser?

Angefangen hat alles damit, dass mein Vater Freude an Uhren hatte. Ich bin sozusagen mit ca. 20 Grossuhren aufgewachsen. Da mein

Vater leider nicht wusste, dass in Sumiswald Grossuhren (neben den Pendulen) gebaut wurden, lag sein Sammlerswerpunkt auf Uhren aus Deutschland und Österreich. Damit war er nicht alleine. Viele Besucher – sogar solche aus Sumiswald – sind überrascht, dass neben den bekannten schwarzen Pendulen auch grosse Uhren im Dorf gebaut wurden. Eine mechanische Uhr hat für mich eine Seele, braucht Betreuung, ist meist ein kleines Kunstwerk und zeigt darüber hinaus die genaue Zeit an. Für mich war und ist das wie ein Ausgleich zur digitalen Welt meines Berufs. Es macht mir einfach Freude, so viele Uhren gleichzeitig laufen zu sehen.

Über 100 Sumiswalder Uhren kann man im «Kreuz» besichtigen. Um was für Uhren handelt es sich da genau und woher stammen sie?

Angefangen hat alles in den späten 1700-er Jahren. Jakob Zaugg war der erste Uhrmacher, der den Namen des Ortes für seine meist schwarzen Pendulen verwendete. Er liess sich die Gehäuse in Wasen kunstvoll bemalen und verbaute darin Uhrwerke, die er im Jura bezog. Die Familie Leuenberger übernahm ab 1824 und konzentrierte sich – neben den schwarzen Pendulen – auf Uhren, welche meist

für öffentliche Institutionen gebaut wurden. Das umfasst grosse Sekundenpendeluhren für die Post, grosse Mutteruhren für die Bahn bis hin zu kleineren Stationsuhren, welche fast in jeder Poststelle, jedem Bahnhof oder Zoll hingen. Die grossen und schweren Turmuhren, welche üblicherweise für Kirchen, Rathäuser und Schulen gebaut wurden, runden die Ausstellung ab.

Bieten Sie auch Führungen durch Ihre Uhrensammlung im Kreuz an?

Aber natürlich. Grundsätzlich ist das Museum während der Öffnungszeiten des Gasthofs für Besucher frei zugänglich. Einschränkungen kann es geben, wenn die Räumlichkeiten für Anlässe genutzt werden. Das ist manchmal für den bekannten Gott-helfsaal der Fall. Die Tage, an denen ich vor Ort bin und auch spontane Führungen durchführe, sind auf meiner Webseite «Uhren-im-Kreuz.ch» einsehbar. Für grössere Gruppen bin ich sehr gerne bereit, eine individuelle Führung auch an anderen Tagen zu planen.

Welches ist Ihre Lieblingsuhr?

Schwierige Frage. Jede Uhr hat ihre Geschichte und wird von mir normalerweise in kürzester Zeit «adoptiert». Aber zu einer Uhr – welche sich momentan noch gar nicht im «Kreuz», sondern bei mir im Wohnzimmer befindet – habe ich eine spezielle Beziehung. Für diese Uhr musste ich über Jahre hinweg darum «kämpfen», sie in meine Sammlung aufnehmen zu dürfen. Die Erben haben etwas Zeit gebraucht, sich von diesem Erbstück trennen zu können. Aber auch diese Uhr wird, früher oder später, wieder nach Sumiswald überführt. Meine erste Sumiswalder Uhr könnte ich an dieser Stelle auch nennen. Eine wunderschöne, sehr seltene Sekundenpendeluhr mit sog. «Burgenkranz». Diese Uhr hängt zusammen mit ihren «Brüdern und Schwestern» im Gott-helfsaal.

RONALD SCHERER

Persönliches

Geboren: in Basel am 31. August 1966
 Familie: Verheiratet mit Christina Scherer /
 Kinder Elin & Erik
 Wohnort: Breitenbach/SO
 Freizeitaktivitäten: Garten, Musik und
 natürlich Uhren

Bildung & Berufliches

Wirtschaftsmatur, Ausbildung zum Analytiker-
 Programmierer, erster Arbeitgeber Bank Sarasin &
 Cie, danach Softwareentwickler bei Crossair/SWISS
 und Geschäftsführer Swiss AviationSoftware AG in
 Allschwil.

Kontakt

Uhren-im-Kreuz.ch / ronald.scherer@bluewin.ch
 079 358 5003





Was hat Sie dazu bewegt, in die Gastronomie einzusteigen und was für Verbindungen hatten Sie vorher zur Branche?

Die Verbindung zur Gastronomie war bisher eher aus Sicht eines Kunden. Erwähnenswert an dieser Stelle ist, dass meine selige Mutter während fast 40 Jahren mit Herz und Blut im Service beschäftigt war. Teilweise 7 Tage die Woche und auch an allen Dorffesten. Aber das hat nicht unmittelbar etwas mit meinem Engagement in Sumiswald zu tun. Meine Uhren hatte ich ja schon vor dem Einstieg im «Kreuz». Und es war schon immer mein Traum, diese Uhren einem grösseren Publikum zugänglich machen zu dürfen. Geteilte Freude ist doppelte Freude. Und da bot das «Kreuz» die einmalige Gelegenheit, das eine mit dem anderen zu verbinden. Dieses wunderschöne Gebäude bietet die perfekte Kulisse für mein Vorhaben, d.h. das Verbinden von hochstehender Gastronomie mit Lokalgeschichte; sprich Industriegeschichte, welche den Namen Sumiswald in die Welt hinausgetragen hat.

Der sehr schöne Gotthelfsaal im oberen Stock bot u.a. auch die Kulisse für Heimatfilme wie «Ueli der Knecht» oder «Ueli der Pächter». Was für Pläne haben Sie längerfristig mit diesem geschichtsträchtigen Saal?

Grundsätzlich ist das Ziel, diesen Saal nicht zu sehr zu verändern. Er soll auch weiterhin der Gastronomie für

grössere Anlässe zur Verfügung stehen. Aber dennoch haben wir entschieden, den Saal auch für das Museum zu nutzen, d.h., anstelle der einen oder anderen Heugabel hängen jetzt Uhren verteilt im Saal. Für mich persönlich ist dies kein Stilbruch, fügen sich die Uhren doch nahtlos in diesen wunderschönen Saal ein. Ich bin

stolz, dass diese Meinung von fast allen Besuchern geteilt wird. Ich würde fast noch weiter gehen. Der Saal strahlt in einem ganz neuen Glanz.

Sie haben sich im letzten Jahr bei GastroBern mit E-Learning auf die im Kanton Bern obligatorischen Wirtkursmodule vorbereitet und den staatlich anerkannten bernischen Fähigkeitsausweis erlangt. Wie beurteilen Sie diese Weiterbildung als Ganzes?

Aus zeitlichen und auch örtlichen Gründen war es mir leider nicht möglich, den Kurs vor Ort zu besuchen. Deshalb war ich über das «E-Learning»-Angebot natürlich sehr dankbar. Ich war mir aber von Anfang an bewusst, dass – neben viel Selbstdisziplin – auch viel Zeitaufwand damit verbunden ist. Ich könnte mir gut vorstellen, dass ein «vor Ort»-Kurs noch etwas vorteilhafter gewesen wäre, aber in meinem Fall war ich froh über das «E-Learning»-Angebot. Den Stoff insgesamt bezeichne ich als praxisnah und verständlich. Die Möglich-



Der geschichtsträchtige Gotthelfsaal



keiten, die durch die Digitalisierung möglich wären, könnten aber noch etwas besser ausgeschöpft werden.

Zwischendurch schwingen Sie im Kreuz bei Banketten den Kochlöffel oder helfen im Service mit. Wie beschreiben Sie Ihre bisherigen Gastroschritte?

Da muss ich Sie etwas enttäuschen. Mein Engagement mit dem «Kreuz» hat das Museum im Fokus. Natürlich stehe ich dem Team um Yvonne & Thuri Nyffeler für alles, was mir zugeordnet wird, zur Verfügung. Sei dies im Service oder beim Abräumen nach getaner Arbeit. Ich lerne sehr gerne dazu und bin jederzeit bereit, die Ärmel nach hinten zu krempeln. Die Gastronomie soll aber jederzeit in den Händen von Profis bleiben.

Welche Arbeiten im Landgasthof haben es Ihnen besonders angetan?

Wie bereits ausgeführt, beschränkt sich mein Engagement momentan noch auf «Gib-mer und Läng-mer»-Tätigkeiten. Es macht mir grosse Freude, dem Team zu helfen und mich mit den Gästen über meine (oder unsere) Pläne zu unterhalten. Meinen Nutzen sehe ich mehr in den vielen spontanen Führungen durch die Uhrenaustellung. Sozusagen das Pünktchen auf dem «I» für viele Gäste des Gasthofs. Und genau das war ja meine Motivati-

on, Teil der Geschichte des Gasthofs zu werden.

Haben Sie vor, das Kreuz zu einem späteren Zeitpunkt selber zu führen oder was war der Grund für die Erlangung des Wirtepatents?

Auch hier ein klares «Nein». Der Gasthof soll und muss von Profis geführt werden. Ich bilde mir nicht ein, mich hier mit mehr, als was ich vorgängig schon beschrieben habe, einbringen zu können. Wäre ich jünger, hätte ich mir das durchaus vorstellen können. Das Wirtepatent wollte ich auf jeden Fall machen. Schon nur dafür, um auch etwas «mitreden» zu können. Auch bin ich offen für weitere Kurse. Dies hat aber nur den Zweck, dem eingespielten Team noch etwas besser helfen zu können.

Was sind Ihre Pläne, wenn Yvonne und Arthur Nyffeler Ende 2025 das Kreuz verlassen und sich ihrem neuen Lebensabschnitt widmen werden?

Diese Frage beschäftigt mich schon seit dem ersten Tag. Einerseits, weil ich mich in der wohl schwierigsten Phase für die Gastronomie für dieses Abenteuer entschieden habe, und andererseits, weil der Ruf von Yvonne & Thuri Nyffeler bis weit in den Kanton Bern (und darüber hinaus) für exzellente Küche und Gastlichkeit bekannt ist. Da werden wir zu gegebener Zeit

sorgfältig über die Bücher gehen müssen. Aber ich bin da absolut optimistisch. Für solch einen wunderschönen, geschichtsträchtigen Gasthof werden wir sicher die geeigneten Gastgeber finden können, die die Geschichte des «Kreuz» für die nächsten Jahre weiterschreiben werden.

Haben Sie eine Lieblingsküche bzw. was sind Ihre Lieblingsgerichte?

Wo soll ich da anfangen? Was mich schon vor meinem Engagement für das «Kreuz» fasziniert hat, ist die unvergleichliche Leidenschaft, welche das «Kreuz»-Team in die verschiedenen Gerichte einfließen lässt. Eine Suppe ist nicht einfach nur eine Suppe. Eine Sauce wird zum Gaumenschmaus. Aber konkret wähle ich meist das unvergleichliche Kreuz-Geschnitzelte oder eine einfache Bratwurst mit Rösti ... und natürlich im Herbst immer mit einer Kürbiskernsuppe.

Auf was alles dürfen wir uns im Kreuz noch freuen?

Zuerst einmal steht das vollständige Bewältigen der momentanen Herausforderungen im Vordergrund. Wir kommen aus einer sehr schwierigen Corona-Phase und sind noch mit den Problemen, welche daraus entstanden sind, beschäftigt. Da denke ich natürlich nicht zuletzt an den Fachkräftemangel. Zu gegebener Zeit werden wir uns darum kümmern, die Attraktivität des Hauses mit seinen fast unendlichen Möglichkeiten weiter auszubauen. Für mich ist es wichtig, das Museum mit attraktiven Exponaten erweitern zu können. Und hier baue ich auch auf die Bevölkerung. Ich kann dies nicht alleine stemmen und bin auf die Unterstützung aus der Bevölkerung angewiesen. Sei dies durch Uhren, für die ich einen schönen Platz bieten kann, oder durch anderweitige Hilfe. Zurzeit bin ich noch Einzelkämpfer, aber es wäre schön, wenn sich noch weitere Personen oder Institutionen für dieses Projekt finden liessen.



Arthur und Yvonne Nyffeler, das Gastgeberpaar vom Kreuz