

Zeitschrift:	Burgdorfer Jahrbuch
Herausgeber:	Verein Burgdorfer Jahrbuch
Band:	86 (2019)
Artikel:	100 Jahre Emmenhof Burgdorf in der Familie Schürch
Autor:	Kälin, Viktor
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1073598

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

100 Jahre Emmenhof Burgdorf in der Familie Schürch

Viktor Kälin

Am 4. Februar 1920 hat der Burgdorfer Landwirt Johann Schürch per Kaufvertrag die «Wirtschaftsbesitzung zum Emmenhof an der untern Kirchbergstrasse zu Burgdorf» übernommen. Damals hat wohl niemand geahnt, wie sich dieser Gasthof in den folgenden 100 Jahren entwickeln wird. Eine besondere Geschichte aus früheren Burgdorfer Zeiten, auf die wir hier zurückschauen wollen.

Kein Geld, kein Schweizer

So hiess die Überschrift eines «Reise-Kalenders für die Schweiz auf das Jahr 1858». Herausgegeben wurde er von einem gewissen Gustav Rasch und zwar zum Schutz für deutsche Reisende. Auf Seite 124 des «rothen Buches, Capitel XII.» gibt es ein «Verzeichnis schweizerischer Gasthöfe mit nicht zu hohen Preisen bei meist guter Verpflegung, wo Touristenprellerei nicht stattfindet». Burgdorf wird zweimal aufgeführt: «Burgdorf, auf der Strasse von Zürich nach Bern: Bär. Preise: Frühstück 1 Fr., Zimmer 1 Fr., Table d'hôte um 12½ Uhr 2 Fr.; Emmenhof, Posthaus, vor der Stadt, dieselben Preise.» Der hier erwähnte Gasthof «Emmenhof» befand sich samt Postkutschenstation in dem nach Plänen vor Architekt Roller errichteten Gebäude an der Bernstrasse 5. Nach Eröffnung der Bahnlinie war das Hotel nicht mehr rentabel und wurde ab 1858 von der Burgergemeinde als Schul- und Waisenhaus geführt, heute Stadtbibliothek.

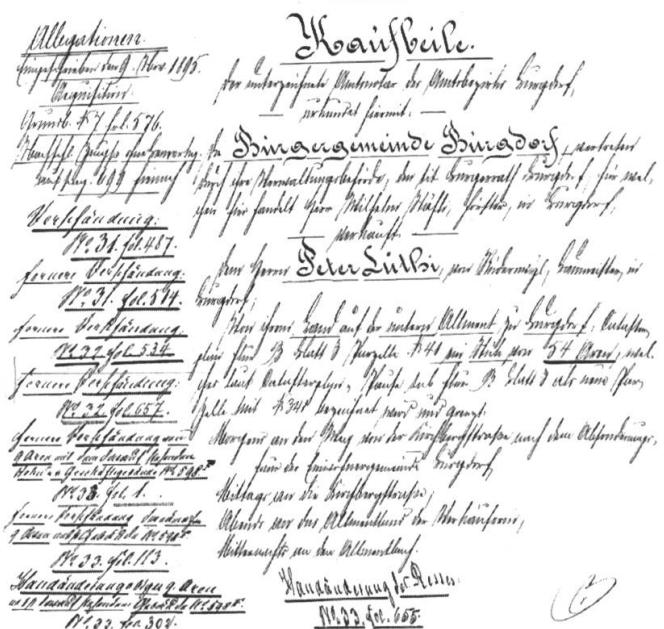
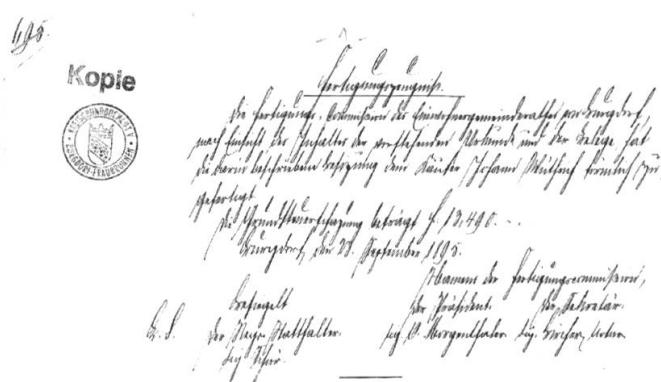
Im Vorwort dieses alten Reiseführers werden auch Ratschläge erteilt: «Auf Bestellungen einzelner Schüsseln, wie etwa Beafsteak, Coteletten etc. lasse man sich nicht ein, weil doch dafür der volle Preis eines Mittagessens oder Abendbrods meist angerechnet wird.»

Kaufbeile

Am 22. August 1895 urkundet der unterzeichnete Amtsnotar des Amtsbezirks Burgdorf Kohler, dass in einer sogenannte Kaufbeile (= für den Verkäufer bestimmtes Doppel des Kaufbriefes) die Burgergemeinde Burgdorf dem Herrn Peter Lüthi von Rüderswyl, Baumeister in Burgdorf, verkauft hat: «von ihrem Land auf der untern Allment zu Burgdorf, Catasterplan Flur B Blatt 3 Parzelle No. 41 ein Stück von 54 Aren welcher laut Catasterplan-Pause sub Flur B Blatt 3 als neue Parzelle mit No. 341 bezeichnet wird und grenzt: Morgens an den Weg von der Kirchbergstrasse nach dem Absonderungshause der Einwohnergemeinde Burgdorf, Mittags an die Kirchbergstrasse, Abends an das Allmentland der Verkäuferin, Mitternachts an den Allmentbach.»

Die Burgergemeinde war vertreten durch Herrn Wilhelm Stähli, Burgerrat und Förster. Der Kaufpreis betrug Fr. 3.60, was einen Gesamtkaufpreis von Fr. 19440.– ergab. Die «Grundsteuerschazung» wurde auf Fr. 5400.– festgesetzt. Für das Grundstück gab es speziell erwähnte Bauvorschriften einzuhalten. Gegen die Kirchbergstrasse durften «nur Wohngebäude mit der Fronte gegen diese Strasse und in anständiger Bauart errichtet ... werden. Oekonomiegebäude und gewerbliche Anlagen sind auf dem hinteren Theile des Grundstücks (gegen den Bach zu) und hinter den Wohngebäuden zu erstellen.»

Der im Original beim Kreisgrundbuchamt V Burgdorf-Fraubrunnen vorliegende



Der von Hand geschriebene Vertrag zwischen der Burgergemeinde Burgdorf und Peter Lüthi (22. August 1895)

Vertrag ist mit Tinte und Feder in wunderbarer, aber heute schwierig zu entziffernder Schrift abgefasst worden.

Unterzeichnet haben der «verkäufersche Vertreter» W. Stähli, Förster, und der Käufer Peter Lüthi. Als Zeugen waren J. Born, Polizeiinspektor, J. Weber, Polizeidiener, und der Notar Jakob Bracher anwesend.

Der «Publicationsplan» für den Bau des Emmenhofs datiert im September 1898, also vier Jahre nach dem Kauf des Landes. Er wird im Jahr 1899 vollendet worden sein. Lüthi hat sich dabei wohl finanziell überschätzt. Im Grundbuchamt Emmental-Oberaargau in Wangen an der Aare ist schriftlich festgelegt, dass Peter Lüthi im Jahre 1899 Konkurs anmelden musste. Was die genauen Gründe dafür waren, ist leider nicht aufgeführt. Bei einem Kaufpreis von Fr. 62 500.– ging die ganze Liegenschaft an die Firma Schnell & Cie AG Lochbach zu Burgdorf. Die Geschäftsleute Friedrich Heggi und Jakob Rudolf Schnell hatten 1800 die Bewilligung erhalten, im Lochbach eine Biersiederei zu eröffnen. Der spätere Besitzer Dr. Hans Schnell richtete dort nach 1822 auch einen Betrieb für chemische Produkte ein und übernahm zudem 1847 das Lochbachbad samt Gastwirtschaft. – Die Brauerei Lochbach wurde kurz nach dem Ersten Weltkrieg stillgelegt.

Johann Schürch übernimmt Land und Liegenschaft

Am 4. Februar 1920 hat Johann Schürch, Landwirt, von der Firma Schnell & Cie die «Wirtschaftsbesitzung zum Emmenhof an der untern Kirchbergstrasse zu Burgdorf» gekauft. Laut Burgdorf-Grundbuchblatt Nr. 806 gehörten dazu ein Gast- und Wohnhaus, aus Stein und Rieg (vgl. Riegelbau) erbaut und mit Ziegeln gedeckt, brandversichert unter Nr. 70 für Fr. 44 100.– sowie die Parzelle Nr. 394 von 14,85 Aren (Hausplatz, Hofraum und Garten). Der Kaufpreis wurde auf Fr. 97 000.– festgelegt. Nach Abzug von Fr. 29 480.– für Verzinsung und Bezahlung von Grundpfandforderungen blieb ein Betrag von Fr. 67 520.–, der in zwei Tranchen bis zum 25. September 1920 bar zu bezahlen war.

Im Kaufvertrag explizit erwähnt ist ein Vorkaufsrecht der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden, welche die «verkaufte Besitzung» zu gleichen Bedingungen hätte übernehmen können, und zwar innert 14 Tagen nach Vertragsabschluss. Da die Brauerei nicht auf dieses Recht eingetreten ist, blieb die Liegenschaft in Schürchs Händen. Feldschlösschen hatte 1919 in der Lorraine ein Bierdepot eingerichtet, nachdem die drei Burgdorfer

Brauereien Christen, Schnell Lochbach und Löwenbräu im Steinhof nach 1918 die Bierproduktion eingestellt hatten.

Der Vertrag wurde «im Bureau des Notars in Oberburg» von Ferdinand Schnell-Méan, Johann Schürch und Notar Ernst Winzenried unterzeichnet. Fast ganz am Schluss steht: «Während des ganzen, ohne Unterbrechung zu Ende geführten Verfahrens waren die sämtlichen Mitwirkenden im Verurkundungskontor anwesend.»

Johann Schürch war weniger Wirt als vielmehr Rosshändler. Im seinem noch existierenden Buchhaltungsbuch der Jahre 1934 bis 1953 sind alle Käufe und Verkäufe akribisch mit Tinte eingeschrieben. Bis zu 60 Pferde pro Jahr wurden so gehandelt. Es waren Arbeitspferde und nicht Freizeit- oder Springpferde, mit denen er sein Geld verdiente. Oft kaufte er sie im damaligen Jugoslawien. Der Verkauf fand vornehmlich im Emmental/Oberaargau statt, aber auch die Eidgenossenschaft war ein gern gesehener Kunde. Es gab zu jener Zeit noch die Kavallerie und den Train, die leistungsfähige Tiere benötigten.

Die Wirtschaft verpachtete er an einen gewissen Aerni, von dem heute leider nichts mehr bekannt ist. Er verstarb früh wegen der Spanischen Grippe, die zwischen 1918 und 1920 auch in der Schweiz wütete. Da seine Frau Emma die Wirtschaft nicht alleine führen konnte, machte ihr der Besitzer Johann Schürch folgenden, nicht alltäglichen Vorschlag: «Entweder gibst du das Gastgewerbe auf oder heiratest mich!» Man einigte sich auf ein «Zusammengehen». Sie brachte Sohn Albert in die Ehe, er die vier Töchter Klara, Gret, Erika und Hulda. Während gut einem Jahr führte Sohn Albert den Emmenhof, wechselte aber dann in die Linde in Wynigen, wo er neben der Wirtschaft auch Rosshandel betrieb. Johann Schürch verstarb 1962 im Alter von 77 Jahren.



Johann Schürch war der erste Besitzer der Liegenschaft Emmenhof, Landwirt und Rosshändler

Pferdehandel 1936 Umkosten

			Umlagen	
Doz 36	18	Nach Affeltern	4 50	
	20	Arthaus	5	
	24	Beim Versammlung	25	
	27	Mondon Hoffmann	10 50	
	28	Zollbrück	7 30	
	30	Uffwil Tegnertorf	18 30	
Jänner	5	Lohne Walter	7 9	
		Albst	5 0	
	11	Iseli Tisnayt	✓ 92 80 ✓	
		Wannith "	✓ 8 ✓	
	12	Obermündigen	11 40	
	13	Spediziernahme	6	
	14	1 Wagon Haber	1683 35 ✓	
	15	Schmiederechnung	135 10 ✓	
	18	1 Wagon Hoch 7890 Kt Schiedeguttp		
	20	Uffwil Markt	12 50	
	24	Jona kaufen	8 80	
	25	Fracht	✓ 43 75	
	28	Beim Markt	✓ 8 ✓	
Febr	5	Hettwile "	✓ 6 ✓	
	7	Langnau "	5 68	
	8	Uffwil Brunnenhal	6 50	
	10	Lohne Walter	7 6	
		Albst	5 0	
	11	Oberbuz	1 20	
		Bahntarifdruckrechnung	6 55	
	13	Bogorof Pferdemarkt	16 50	
	17	8 Bankamt Import	25	
		Fracht	✓ 29 60	
	19	Nös Land Rennigen	72 50	
	20	Wochenmarkt	8	
	22	Jüd Käste	4 50	
	24	Jona Hettwile	6	
	27	Wochenmarkt	4, 60	
	29	Scholmen Egelhofen	2 50	

Akribisch hat Johann Schürch den Handel mit den Pferden festgehalten (1936/1937)

Vom Rosshandel zur Gastwirtschaft

Im Jahre 1955 übernahm Sohn Werner Schürch (1922 – 1967) die ganze Liegenschaft. Er hat nicht mehr lange «g'rösselet». Die Zeiten hatten sich geändert. Die Motorisierung hatte auch die Landwirtschaft erreicht. Man setzte nicht mehr auf Pferde, sondern auf Traktoren und andere Maschinen. Am 13. März 1954 heiratete er Therese Rüfenacht, eine Bauerntochter aus Rüdtligen-Alchenflüh. Der Ehe entsprangen drei Kinder: Werner (1955), Therese (1956) sowie Fritz (1958).

In den Jahren 1962 bis 1964 ging ein grosser Umbau über die Bühne. Das alte Haus war noch nicht überall an eine Zentralheizung angeschlossen.



Familie Schürch um 1940 auf der Terrasse des Emmenhofs: (von links) Werner, Gret, Klara, Mutter Emma Schürch-Burkhard, Hulda, Albert Aerni, Erika (spätere Frau Gäumann)

Auch fliessendes Wasser war nicht im ganzen Haus vorhanden. Deshalb wurde die Liegenschaft total ausgehöhlt und neu eingeteilt. Danach gab es einen grösseren Restaurantbereich, zwei Wohnungen sowie zehn Zimmer für Gäste und fünf für das Personal. Während der Umbauzeit wurde der frühere Pferdestall, der zur Garage geworden war, umgenutzt. Diese Übergangslösung wurde von den Gästen «Muni-Bar» getauft und erfreute sich grosser Beliebtheit.

18 Jahre Frauenpower

Leider verstarb Werner Schürch bereits 1967 mit nur 45 Jahren an einem Krebsleiden. Seine Frau Therese übernahm die Geschäfte und führte bis 1982 sehr erfolgreich und mit starker Hand den zeitaufwendigen Betrieb. Zusätzlich schaute sie, dass ihre noch jungen Kinder auf ihre Rechnung kamen, die Aufgaben machten und einen anständigen Beruf erlernten. Sie war die «gute Seele des Emmenhofs» – stets am Arbeiten und trotzdem nie schlecht gelaunt. Der Emmenhof war zu ihrer Zeit eine «normale



Werner Schürch mit einem Pferd vor dem Rossstall (heutige Garage) (1945)



Einmal in der Woche wurde hinter dem Haus «Körperpflege» betrieben (1959)

Wirtschaft», eben eine sehr beliebte Quartierbeiz. Die Ey und der Neumattschachen waren damals Bähnler- und Pöstelerquartiere. Die zwei Berufszweige waren jeweils nach Arbeitsschluss oft in der Beiz anzutreffen. Die Wände könnten wohl heute noch etliche amüsante oder auch traurige Geschichten erzählen!

Die Kinder von Therese Schürch-Rüfenacht lernten alle einen anderen Beruf. Werner entschied sich für die Kochlehre, Therese machte das KV, und Fritz wurde Gärtner.

Werner begann die Kochlehre im Mövenpick am Waisenhausplatz in Bern. Danach wechselte er ins Restaurant «Du Théâtre» in Bern, wo seit 1976 der bekannte Küchenchef Ernesto Schlegel sehr erfolgreich und innovativ tätig war. Der junge Burgdorfer durchlief dort alle Stufen der verschiedenen Tätigkeiten in einer professionellen Küche, so zum Beispiel Entremetier (Beilagen), Gardemanger (kalte Küche) oder Saucier (Saucen).

Das «Du Théâtre» war damals weit über Bern hinaus als Topadresse für feinste Küche mit klassisch-französischem Einschlag bekannt; dies zu einer Zeit, als es Gault&Millau-Punkte und Michelin-Sterne noch nicht gab. Es war auch bekannt für den «Service en ville». Das waren spezielle Anlässe, beispielsweise Empfänge von Staatspräsidenten im von-Wattenwyl-Haus in Bern oder auf dem Landsitz Lohn in



Noch lange wurden das Bier und das Eis von Feldschlösschen mit Pferd und Wagen zum Restaurant gebracht



Die «Du-Théâtre»-Küchenbrigade im Jahr 1978. Vorne links Ernesto Schlegel, rechts Erhard Gall, hinterste Reihe Mitte Werner Schürch

Kehrsatz. Dazu kamen Staatsbankette, die eine akribische Vorbereitung nötig machten. Im Rathaus in Bern wurden unter anderem Königin Elisabeth und Gemahl Prinz Philip, der deutsche Bundeskanzler Kohl oder der italienische Staatspräsident Bertini empfangen und aus der Küche bedient. Im Restaurant gingen nationale und internationale Stars und Sternchen ein und aus.

1976 machte Werner Bekanntschaft mit seiner späteren Frau Margrit Aeberhardt. Sie war gelernte Damenschneiderin und fuhr mit dem Bus und dem Zug täglich von Kernenried nach Bern, wo sie bei «Les Ambassadeurs» und «Ciolina» arbeitete. Damit er «seine» Margrit jeden Tag sehen konnte, nahm er jeweils extra nicht den Schnell-, sondern den Bummelzug nach Bern. Weil schon damals klar war, dass Werner in näherer Zukunft den Emmenhof übernehmen wird, machte Margrit die Wirteschule an der Hostellerie des Chevaliers Gruyères und arbeitete ab 1981 als Serviceangestellte im «Du Théâtre».

Am 19. Juni 1982 heirateten Margrit und Werner. 1983 kam Sohn Kaspar zur Welt, 1985 Tochter Agatha. Er arbeitet heute als Oberarzt in der Augen-

klinik des Inselspitals. Sie ist Kommunikationsleiterin in einer Sicherheitsfirma. Die eigenen Kinder hatten nie die Absicht, in das elterliche Geschäft einzusteigen und wurden in dieser Beziehung auch nie dazu gezwungen.

Von der Quartierbeiz zum Gourmettempel

Die Zeit der Kochlehre und insbesondere die im «Du Théâtre» waren für den jungen Werner beste Voraussetzungen, um 1982 vorerst als angestellter Koch die Küche zu führen und 1985 den Emmenhof endgültig von seiner Mutter zu übernehmen. Neben den guten Kochkenntnissen war er voller Ideen und dazu ein kommunikativer Wirt.

Nur langsam wagte sich der neue Besitzer und Chefkoch, dem Lokal einen neuen «Anstrich» zu geben. So gab er neu zum Nachtessen Brot und «Butterrölleli», was eine Dame zur Bemerkung veranlasste: «I wott Znacht ässe, nid Zmorge.»

Wenn ein Kunde bei ihm vorstellig wurde und wünschte, er wolle «etwas gehobener» essen, kaufte er in Bern zum Beispiel bei Comestibles Seezunge, einen der teuersten Speisefische. Abends hat er diese Köstlichkeit den



Mutter Therese Schürch-Rüfenacht mit ihren Kindern Therese, Fritz und Werner auf der Terrasse des Emmenhofs (Solätte 1960). Im Hintergrund die Benzinsäule, die auch vom Emmenhof betrieben wurde

Gästen dann vorgestellt, worauf ein Gast meinte: «Nei, Zunge hani nid gärn!» Damit leistete der Koch so etwas wie kulinarische Entwicklungshilfe. Die klassisch-französische Küche war damals in unseren Regionen noch nicht in aller Munde.

Nach und nach wurde der Emmenhof bekannt für seine auserlesene Kochkunst. Ehemalige «Du Théâtre»-Kunden kamen nach Burgdorf, weil sie Schürch bereits kannten. Das Säli wurde mehr und mehr zu einem Gourmettempel auf hohem Niveau und immer beliebter. Anhand der Kantonschilder der Autos auf dem Parkplatz konnte man feststellen, dass die Gäste aus der ganzen Schweiz anreisten. Mundpropaganda sorgte zusätzlich dafür, dass der Emmenhof immer mehr Feinschmecker anzog.

Auch Prominente schauten vorbei. Immer wieder gern gesehene Gäste waren schon sehr früh die Burgdorfer Zwillingsschwestern Schnyder. Felix Schnyder war Diplomat und Hochkommissar der Vereinten Nationen für Flüchtlinge, Franz war Filmregisseur und bekannt für seine Gotthelf-Filme. Schürchs wurden sogar in ihr Ferienhaus in Minusio (Tessin) eingeladen. Aber auch politische Prominenz fand den Weg in den Emmenhof. So kamen die damaligen Bundesräte Aubert, Cotti, Koller, Ogi oder Villiger in den Genuss von Werners Kochkünsten. Carla del Ponte, ehemalige Bundesanwältin und Chefanklägerin des Internationalen Strafgerichtshofs, und Philipp Hildebrand, früherer Präsident der Schweizerischen Nationalbank, gaben sich ebenfalls die Ehre. Auch sportliche Grössen waren dankbare Gäste, insbesondere Kollegen, mit denen Schürch als aktiver Hammerwerfer Wettkämpfe bestritten hatte. Werner Günthör, der dreifache Kugelstossweltmeister, wurde gar Götti von Sohn Kaspar.

Werner Schürch selber war in den Jahren 1979 bis 1983 aktiver Hammerwerfer und Kugelstösser, dies in den Berner Vereinen GGB und STB. 1972 wurde er Schweizermeister im Hammerwerfen bei den Junioren. Auch internationale Wettkämpfe durfte er bestreiten. Seine Bestleistung lag bei sehr starken 59,78 Metern. Der beruflich eingeschlagene Weg und Verletzungsspech verhinderten eine längere Sportkarriere.

Auszeichnungen

1986 wurde die Küche so umgebaut, wie sie sich noch heute präsentiert: recht kompakt, aber alles gut erreichbar. Dazu wurden auch die WC-Anlagen erneuert.

Zeitungsbücher, nicht nur in der Burgdorfer Region, förderten den Bekanntheitsgrad weiter, und so war es keine Überraschung, dass der Emmenhof im Jahr 1990 zum ersten Mal mit 14 Punkten im Restaurantführer Gault & Millau bewertet wurde. In der Bewertung bedeutet dies «eine sehr gute Küche» und den Gewinn einer Mütze. Mit Reisen in die Romandie, nach Frankreich oder Italien und den jeweiligen Besuchen bei anderen Küchenchefs eignete sich Schürch weitere Kenntnisse der modernen Küche an und liess diese danach in seine Gerichte einfließen.

1993 wurde er bei «Jeunes Restaurateurs d'Europe» und «Les Grandes Tables de Suisse» aufgenommen, was wiederum zu neuen Freundschaften und Verbindungen im kulinarischen Bereich führte. 1996 steigerte sich Schürch auf 15 Punkte, und gleichzeitig erhielt er den ersten Michelin-Stern. Ein Michelin-Stern bedeutet offiziell: «Produkte von ausgesuchter Qualität, unverkennbare Finesse auf dem Teller, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung – einen Stopp wert.»

1998 gab es 16 Gault&Millau-Punkte, und 2001 wurden sogar 17 Punkte erreicht. Dies bedeutet «bestmögliche Zubereitung und höchste Kreativität». Diese Bewertung muss jedes Jahr neu bestätigt werden, und dies ist bis heute gelungen.

Die Banken- und Finanzkrise im Jahr 2007 und ihre Folgen gingen auch am Emmenhof nicht spurlos vorbei. Die frühere «Grosszügigkeit» der Finanzwelt und der Wirtschaft allgemein war verschwunden. Der Emmenhof reagierte darauf. Im Säli wird weiterhin «17-Punkte-Küche» angeboten, im Bistro aber können die Gäste jeden Tag aus 15 verschiedenen Menüs auswählen. So sind die Tische am Mittag und am Abend stets gut besetzt. Eine nicht alltägliche, aber verdiente Ehrung durfte 2012 auch Margrit Schürch entgegennehmen. Der «Club Prosper Montagné» (Akademie der Gastronomen) überreichte ihr in einer schlichten Feier den «Coupe de l'accueil», der für besondere Verdienste im Service und in der Gastlichkeit verliehen wird.

2015 wurde Werner Schürch eine spezielle Mitgliedschaft zuteil. Die «Académie culinaire de France» nahm ihn in die Gilde der 1000 besten Köche weltweit auf. Sie wurde 1883 vom Schweizer Koch Joseph Favre gegründet, ist aber fast gänzlich auf die französische Küche ausgerichtet; also eine bemerkenswerte Ehrung für einen Schweizer.

Was wird in der Zukunft aus dem Emmenhof?

Margrit und Werner Schürch gehen langsam, aber sicher auf das Pensionsalter zu. So ist es nicht verwunderlich, dass sie sich auch Gedanken machen über ihre Zukunftspläne. Da beide Kinder andere Berufspläne verwirklichten, müsste nach einer auswärtigen Nachfolge gesucht werden. Aber das ist in der heutigen Zeit sehr schwierig. Soll man die ganze Liegenschaft rückbauen und etwas ganz Neues auf das dortige Areal stellen? – Schürchs geben sich zurückhaltend. Die Zukunft bleibt vorläufig offen. Sicher ist, dass sie weiterhin mit täglichem Einsatz und Liebe für die Kulinarik ihr Bestes geben werden.

Der Verfasser dankt Werner Schürch für seine Erzählungen und Auskünfte, Graziella Borrelli, Archivarin der Burgergemeinde Burgdorf, für ihre Nachforschungen, den Mitarbeitenden des Grundbuchamtes Emmental-Oberaargau für ihre spontane Mithilfe sowie Trudi Aeschlimann für die historischen Erläuterungen.



Werner Schürch