

Das Ehepaar Troxler betreibt seit 25 Jahren den vielleicht ältesten Gasthof Berns. Am Montag wird der «Goldene Schlüssel» nach sechsmonatiger Sanierung wieder eröffnet.

SARAH NOWOTNY

«Der ‚Goldene Schlüssel‘ ist wohl der älteste noch existierende Gasthof Berns», sagen Marianne und Jost Troxler, seit 25 Jahren Betreiber des Hotels und Restaurants an der Rathausgasse. Ob das stimmt oder nicht: Zum ersten Mal wurde die Gaststätte gleich beim Zytglogge 1508 urkundlich erwähnt. Wo sich heute das Restaurant befindet, war damals ein Pferdestall. «Im 16. Jahrhundert verpflegte die Stadt Bern im ‚Goldenen Schlüssel‘ Armen- genössige», sagt Jost Troxler. Heute kann davon keine Rede mehr sein: Mindestens 168 Franken kostet das Doppelzimmer pro Nacht im 3-Sterne-Haus, das ab Montag nach sechs Monaten Totalsanierung wieder geöffnet ist. Dafür gibt es auch mehr als Brot und Suppe. Die fünf Etagen des Gebäudes wurden bis auf die Balken ausgehöhlt, alte Strukturen wie hohe Holzdecken sind wieder zu sehen. Passend zum Namen des Hotels sind alle 34 Zimmer in warmen Goldtönen gehalten – und rauchfrei. Einen ungewohnten Blick auf ein Meer roter Berner Dachziegel bietet der Balkon vor dem Fenster der neuen Junior-Suite im fünften Stock. «Vor der Sanierung war die kleine Terrasse einsturzgefährdet», sagt Marianne Troxler.

#### Vier Schichten Parkett

Überhaupt lag einiges im Argen: In der Küche stiess man auf durchgerostete Abflussrohre, Wasserschäden verkomplizierten die Renovierung und die Haustechnik war veraltet. «Seit dem 16. Jahrhundert hat man einfach an- und draufgebaut. Zum Beispiel fanden wir vier Schichten Parkett», so Jost Troxler. Inzwischen seien er und seine Frau aber glücklich über das Resultat der Arbeiten. Auch die Auflagen der Denkmalpflege hätten ihnen keine grauen Haare beschert. «Wir wussten ja, dass beispielsweise die klassizistische Fassade – die einzige in der Gasse – und die breite Stein- treppe schützenswert sind», sagt er. Ausserdem hätten sie, die von Anfang an bei der Erarbeitung des Konzepts dabei gewesen seien, Altes erhalten und bloss durch Neues ergänzen wollen. «Unsere Stamm- gäste würden zum Beispiel den Verlust der geschwungenen Holzdecke im Restaurant nicht verschmerzen», fügt seine Frau hinzu. In Sachen Schweizer Küche bleibt aber nicht alles beim Alten: Neu geht es Troxlers um die Wurst; sie bieten sechs Schweizer Würste an, die man in Bern nur im «Goldenen Schlüssel»



Jost und Marianne Troxler sind stolz auf die Aussicht vom Balkon ihrer Suite. FRANZISKA SCHEIDEGGER

Kalberwurst. «Wurstkreationen sind eine Marktlücke», sagt Jost Troxler. Ausserdem ist auch das Restaurant nun rauchfrei. «Aber unsere traditionellen Spezialitäten – zum Beispiel Maiskroketten – gibt es weiterhin», sagt Marianne Troxler. Das Paar mag kulinarische Experimente. «Vor Jahren boten wir ein indisches Gericht an, das auf Palmenblättern serviert und mit den Händen gegessen wird.» Allerdings hätten die Berner so viel Exotik nicht goutiert.

#### Mit 80 noch einmal auf Reisen

Vor der Sanierung hätten sich viele Gäste nach Besichtigung der Zimmer eine andere Bleibe gesucht, sagt das Paar im Jahr 2009

ren Job. Dann entschloss sich die Besitzerin des Betriebs – die Zürcher Finanzgesellschaft Swiss Finance and Property Investment –, zu sanieren, und die beiden Troxlers blieben im «Goldenen Schlüssel». «Inzwischen sind wir ein Team», sagt Marianne Troxler. Sie glaube an den Erfolg, trotz den zahlreichen Dreisternhotels in Bern. «Sterne sind heute nicht mehr so wichtig.» Komfort und Gastfreundschaft zählten. «Ich bin so viel gereist, dass ich meine Gäste gut einschätzen und entsprechend willkommen heissen kann.» Und jetzt während der Euro 08 sei das Hotel sowieso erst einmal ausgebucht. In den 25 Jahren als Wirte des «Goldenen

eingekehrt wie Künstler. Draussen auf der Gasse spielte sich oft weniger Erfreuliches ab. Im Laufe der Zeit hätten Drogenkonsum, Prostitution und Nachtlärm zugenommen. «Das gibt mir zu Denken, besonders, da ich zwei Kinder habe», sagt Marianne Troxler. Auch ohne ausserordentliche Vorfälle sei es nicht leicht, Job und Familie unter einen Hut zu bringen. Dennoch liebten sie und ihr Mann ihren Beruf. «Mit 80 nehmen wir aber dann wieder unseren Rucksack hervor und reisen», sagt sie. Dies taten sie schon zu der Zeit, als er nach seiner Ausbildung an der Hotelschule Luzern Direktionsassistent im «Aarbergerhof» und sie kaufmännische