

Das Restaurant Post in Bözen ist im Fricktal eine Institution

Seit 189 Jahren: Einkehren in der Post

Peter Heuberger und seine Frau führen das Restaurant Post in Bözen in siebter Generation – und sind kein bisschen müde. Weshalb fast nur Frauen im Betrieb arbeiten und wie man das Gewöhnliche speziell gut macht, erklärt der Geschäftsführer im Interview.

Wie kommt es, dass es Ihr Restaurant «Post» schon in siebter Generation gibt – liegt der Familie Heuberger das Wirten einfach im Blut?

Peter Heuberger: Ja, das ist schon so. Allerdings war das Führen des Restaurants bis in die fünfte Generation Frauenaufgabe, die Männer haben als Bauern gearbeitet. Erst mein Vater hat sich auf das Restaurant fokussiert. Aber generell können wir schon von Glück reden, dass sieben Heuberger Kinder bekommen konnten und davon je eines das Restaurant übernehmen wollte. Und alle haben auch noch eine Frau gefunden, die im Restaurant mitarbeiten wollte (lacht).

Was ist der Vorteil eines Familienunternehmens?

Die ältere Generation kann das Unternehmen zu einem günstigeren Preis als zum Marktpreis weitergeben. So kann die Generation, die übernimmt, auch in den Betrieb investieren.

Was ist der Nachteil?

So schön es in der Familie sein kann, so schwierig kann es auch sein. Die Weitergabe des Betriebs müssen die Eltern möglichst klar regeln, so dass alle Kinder wissen, was ihnen zusteht.

In welchen Bereichen sind Sie besonders innovativ?

Wir machen das Gewöhnliche ungewöhnlich gut. Hier gibt es keine Nouvelle Cuisine, aber das, was wir kochen, machen wir speziell. Ausserdem sind unsere Restaurationsfachfrauen sehr kompetent und sehr freundlich, meine Frau ist Meisterin in der Gästebetreuung. Wir investieren immer wieder in die Räumlichkeiten, so dass sich die Gäste bei uns wohl fühlen.

Bei Ihnen arbeiten fast nur Frauen – weshalb?

Meine Frau sucht das Personal aus, ich denke dies ist eher zufällig. Unsere Erfahrungen mit Frauen sind auf jeden Fall sehr positiv. Ein wichtiges Anliegen sind



Peter Heuberger, Geschäftsführer und Koch: «Wir hatten das Glück, dass sieben Heuberger das Restaurant übernehmen wollten.»

uns die Lernenden im Service und der Küche. Bis heute haben wir 16 Jugendliche ausgebildet.

Haben Sie einen Leitsatz – wenn ja, welchen?

Wir versuchen den Gast so zu bedienen, dass er wieder kommt. Dann machen wir es richtig.

Hatten Sie nie genug von den Arbeitszeiten in der Gastronomie?

Am schwierigsten sind die Arbeitszeiten, wenn man zwischen 20 und 30 ist, weil dann die Kollegen viel in den Ausgang gehen. Aber für mich war das nie ein Problem.

Werden Ihre Kinder in Ihre Fussstapfen treten und in achter Generation das Restaurant führen?

Das Interesse der Kinder ist da. Es wäre natürlich schön, ihnen den Betrieb einmal weiter zu geben.

Das Restaurant Post in Bözen gibt es seit 1826. Für das leibliche Wohl der Gäste sorgen 25 Mitarbeiterinnen, davon drei Lernende.