

Hotel Garni Roter Ochsen, Solothurn, Gastgeber Rolf Trechsel und Christian Stampfli

# Der Substanz verpflichtet



Rolf Trechsel und Christian Stampfli im alten Treppenhaus des Roten Ochsen. Im Hintergrund ein Bild des ehemaligen Berntor.

**Christine Bachmann** Seit jeher ist der Rote Ochsen in Solothurn ein traditioneller gastgewerblicher Betrieb – erst als Taverne, später als Speiselokal und heute als Hotel Garni.

Geschichte hat den Roten Ochsen in Solothurn geprägt. Geschichten erzählt das Altstadtthaus heute noch. Denn die beiden Eigentümer und Gastgeber Rolf Trechsel und Christian Stampfli haben das ehemalige Speiselokal (siehe Kasten) liebevoll und detailgetreu in ein Hotel Garni umgebaut, ohne dabei auf einen modernen Anstrich zu verzichten. «Uns war von Beginn an klar, dass wir die alte Substanz erhalten möchten, anstelle das Haus vollständig auszukernern. Denn das macht am Ende seinen Charme aus», sind die beiden überzeugt.

**Bis es aber** soweit war, und aus dem ehemaligen Speiselokal das heutige Hotel Garni werden konnte, stand den beiden Eigentümern noch ein happiger Umbau bevor. «Wir haben das Haus 2011 gemeinsam mit unserer Hausbank gekauft und dann

im ersten halben Jahr zuerst zusammen mit Freunden vieles selber in Angriff genommen – sprich herausgerissen, geplant.» Im zweiten Halbjahr kamen dann die Handwerker hinzu. Das Fazit nach einem Jahr Umbauarbeiten: «Es war ein spannendes, aber auch ausgesprochen intensives Jahr», bilanziert Rolf Trechsel. Zudem seien die geplanten Kauf- und Investitionskosten von rund 2 Millionen Franken hauptsächlich in den Umbau des Gebäudes geflossen.

**Auf den Roten Ochsen** gestossen sind der ehemalige Kommunikationsleiter Rolf Trechsel und der ehemalige Finanzbuchhalter Christian Stampfli nachdem sie in ihrem damaligen Wohnort Zürich für ein Hotel Garni praktisch keine Perspektive sahen. «Wir haben unser Suchgebiet aus-

geweitet und das damals noch Restaurant Berntor heisende Lokal von Familie Käsermann entdeckt.» Da diese aufgrund fehlender Nachkommen verkaufen wollten, hätten sie sich nach reiflicher Überlegung entschieden, den Schritt zu wagen und die neue Herausforderung in Angriff zu nehmen. «Wir sind aber Quereinsteiger mit einem gastgewerblichen Hintergrund», betont der ursprünglich gelernte Koch Stampfli und stellt damit klar, dass zumindest einer von ihnen beiden genau weiss, was es bedeutet, einen gastgewerblichen Betrieb zu führen.

**Der Wechsel** ins Gastgewerbe hat so gut geklappt, dass die beiden bereits nach über einem Jahr eine durchschnittliche Zimmerauslastung von 82 Prozent erreicht haben (siehe Grafik). «Etwas, dass wir uns so schnell nicht träumt hätten.» Die Gäste sind vor allem Geschäftsreisende der umliegenden Pharma-Firmen und ausgesprochen pflegeleicht. «Hier hatten wir das Glück, dass die Verantwortlichen der Firmen an unserem Tag der offenen Türen vorbeikamen und im Anschluss die Buchungen von selbst kamen», erzählt Stampfli. Während die Businesskunden die meisten Monate des Jahres dominieren, übernehmen im Juli und August die Freizeitgäste. «Eine ganz andere Klientel», sagt Trechsel, aber die Abwechslung tue gut.

**Problematisch** sei indes je länger je mehr die Grösse des Betriebs. «Es

kommt durchaus vor, dass wir Gästen einen Korb geben müssen», deshalb geisterte bereits das Thema expandieren im Hinterkopf, «aber es müsste halt einfach ein Haus in unmittelbarer Nähe sein». Mit seinen 11 Zimmern sowie 25 Betten ist das Altstadtthaus eben wirklich klein. Ursprünglich waren im 2-Mann-Betrieb sogar nur 9 Zimmer geplant, beim Umbau sei ihnen aber klar geworden, dass sie, um finanziell zu rentieren 11 bräuchten. Das zufälligerweise die Zahl 11 in Solothurn eine grosse Rolle spielt, kam ihnen da nur entgegen. «Viel später haben wir dann auch noch herausgefunden, dass unser Betrieb das 11. Hotel in Solothurn ist und das der Name Roter Ochsen aus 11 Buchstaben besteht», die beiden schmunzeln.

**Mit der Klassifikation** des Betriebs sind die beiden Gastgeber nun noch einen Schritt weitergegangen. «Wir sind ein 3-Sterne-Garni Hotel, gehoben, aber nicht zu sehr», sagen die beiden – «ohne Restaurant». Der Grund für den ehemaligen Koch Stampfli: «Ein Restaurant wäre definitiv defizitär und zudem gibt es in der Altstadt so viele gute Lokale. Da ist es sinnvoll zu wissen, wo man seinen Gast jeweils hinschickt.»

[www.roterochsen.ch](http://www.roterochsen.ch)

## Geschichtliche Wechsel

Der «Rote Ochsen» in Solothurn existiert seit dem 15. Jahrhundert und hat seither einen regen Besitzerwechsel sowie umfassende Umbauten erfahren. Zudem wurde der Betriebsname mehrfach geändert. Hiess er bis 1879 «Roter Ochsen», war es 1879 «Zum Grütlibund», 1895 «Zum Hopfenkranz» sowie 1976 «Berntor». Seit der Wiedereröffnung 2012 heisst der Betrieb wieder wie ursprünglich «Roter Ochsen». **chb**

## EN BREF

L'histoire a marqué le Roter Ochsen à Soleure. La maison de la vieille ville en raconte d'ailleurs encore de nos jours. Les deux tenanciers Rolf Trechsel et Christian Stampfli ont transformé l'ancien restaurant avec amour et sont restés fidèles aux détails du bâtiment, sans pour autant renoncer à une touche moderne. Aujourd'hui, l'hôtel garni est ses 11 chambres de la 11ème établissement hôtelier de Soleure.

