

Guter Hirte lädt zu Speis und Trank

26. October 2023



Der Gasthof von Spycher Handwerks in Huttwil

Quelle: zVg.

Die Erfolgsgeschichte des Spycher Handwerks in Huttwil scheint um ein Kapitel reicher zu werden. Die speziellen Landwirte mit Kamelen und Lamas werden nun auch Gastwirte. Gastfreundschaft und Belebung des Städtlis kommen zusammen – im «guter Hirte».

Welch wichtige Dienste der Gastbetrieb erfüllt, zeigt ein kurzer Rückblick seit dem neulichen Start. Die ersten drei Wochen seien gut angelaufen, so Amos Grädel: «Wir haben viele positive Rückmeldungen erhalten, und die Menschen aus der Region kommen, um zu sehen, was jetzt hier passiert. Das neue warme Ambiente gefällt den Kunden sehr. Wir durften bereits mehrere Beerdigungen und eine Hochzeit bewirten. Das Leben ist also wieder zurück im Hotel und Restaurant.»

Hürden und Herausforderungen gemeistert

«Die grösste Herausforderung war, das ganze Hotel und Restaurant mit seinen Maschinen und Einrichtungen wieder in Betrieb zu nehmen. Das Restaurant war fünf Jahre lang geschlossen. Daneben hat sich auch ein komplett neues Team geformt. Diese Leute haben vorher nicht zusammengearbeitet. Das musste sich zuerst einspielen», erzählt der Betriebsnachfolger.



Amos Grädel

Quelle: zVg.

Livenet war im Austausch mit Amos Grädel, dem Co-Geschäftsführer, Ehemann und Vater von vier Kindern.

«Huttwil etwas zurückgeben»: Was war Ihre Motivation, zu den anderen Betriebszweigen noch einen Gastbetrieb zu übernehmen?

Amos Grädel: Suche der Stadt Bestes. Wir möchten mit dem Wiedereröffnen des wichtigen Gasthauses in Huttwil (ehemals «Kleiner Prinz») mit dem grössten Saal der Region etwas zurückgeben. Die Vereine und Einwohner sollen ihre Anlässe, Versammlungen und Feste im Städtli feiern können. Und natürlich auch etwas

Feines konsumieren können.

Der Hirte aller Hirten sorgt auch fürs Essen: Welche Gedanken stecken hinter dem neuen Namen?

Der Namenswechsel gibt dem Hotel eine Verbindung zu uns als Familie. Wir sind seit 40 Jahren als Schafhalter und Schafwoll-Verarbeiter in der Region bekannt. Zudem gibt der «gute Hirte» in vielerlei Hinsicht ein gutes Bild: Er sorgt für das Wohl seiner Schafe (Kunden mit Essen und Trinken oder einem kuscheligen Zimmer versorgen). Er sorgt sich um alle Schafe. Auch in der Mitarbeit sollen Menschen aus unterschiedlichen Lebenslagen Platz finden. Und natürlich ist es auch ein super Hinweis auf den wichtigsten aller Hirten – unseren Herr Jesus Christus – der sich um alle Menschen kümmert. Dazu ist der Name ein guter Reminder oder Gesprächsstarter.

Das Herzen Huttwils wiederbeleben: Wo sehen Sie Schwerpunkte Ihrer Arbeit?

Unser Schwerpunkt liegt zum Start darauf, das Restaurant wieder bekannt zu machen und mit gutem Essen und schnellem Service die Kunden zu begeistern und zu behalten. Mit dem Saal möchten wir wieder so viele Anlässe wie möglich zurück ins Herzen von Huttwil holen und so das Städtli und den Hirtensaal beleben. Der Kontakt mit den Huttwilern macht sehr Freude. Viele freuen sich, dass im Restaurant und Saal wieder Leben einkehrt. So gibt es immer wieder schöne Gespräche. Besonders freut es uns, dass unsere Glaubensgeschwister uns durch Gebet und Besuch im Restaurant unterstützen.

Zur Website:

[guter Hirte](#)

Zum Thema:

[VCH Schweiz wächst: «Es macht immer noch Sinn, christliche Hotels zu führen»](#)

[Leiter aus Leidenschaft: «Ein christliches Hotel ist im Prinzip mehr als eine Kirche»](#)

[Eine Familie in Action: «Christliches Engagement war in unserer Familie immer normal»](#)

Autor: Roland Streit

Quelle: Livenet

Tags