

Der «Hirschen» in Langnau in neuen Händen

Generationenwechsel im Hotel Hirschen in Langnau (BE): Hedy und Urs Weyermann übergeben den 3-Sterne-Betrieb an ihren Sohn Kevin weiter.



Übernehmen ab 1. Januar im «Hirschen Langnau»den elterlichen Betrieb Kevin Weyermann und Evelyne Räss.

Hedy und Urs Weyermann haben den traditionsreichen Landgasthof in Langnau 26 Jahre lang geführt. Ab 1. Januar 2020 übergeben sie die Schlüssel und Verantwortung in die nächste Generation weiter. Zusammen mit seiner Partnerin Evelyne Räss übernimmt Sohn Kevin Weyermann die Geschicke des Emmentaler 3-Sterne-Hauses.

«Es macht uns glücklich, mit Sohn Kevin und Evelyne Räss eine fachlich kompetente und sympathische Nachfolgeregelung gefunden zu haben. Wir sind überzeugt, dass die beiden alles daransetzen werden, die guten Geschäfts- und Kundenbeziehungen sorgfältig und respektvoll zu pflegen», so die langjährigen «Hirschen»-Gastgeber. Sie werden ihre Nachfolger in einem Teilpensum noch «eine bestimmte Zeit» unterstützen, wie es in einer Mitteilung heisst.[IMG 2]

Kevin Weyermann verfügt über eine Kochlehre und sammelte als Koch im «House of Switzerland» an der alpinen Ski-WM in Schladming und Åre sowie als Küchenchef auf dem Kreuzfahrtschiff Sea Cloud 2 Erfahrungen. Zu seinen weiteren beruflichen Stationen gehören auch die namhaften Schweizer Betriebe und Küchen wie das «Castello del Sole» in Ascona, das Hotel Ambince Zermatt oder das Restaurant Mille Sens in Bern.

Seine Partnerin Evelyne Räss absolvierte nach einer Koch- eine Service-Lehre und ist diplomierte Wein-Sommelier ASSP. Ihre Leistungsausweis erwarb sie unter anderem im Hotel Berghof Zermatt, Parkhotel Oberhofen, Hotel Victoria Jungfrau, und wie Kevin Weyermann im «Mille Sens».

Die neuen Gastgeber freuen sich auf die neue Herausforderung. Sie wollen künftig den vielseitigen Qualitätsansprüchen der «Hirschen-Gäste» gerecht aber richten sich auch zukunftsorientiert aus. «Unsere wichtige Aufgabe wird ebenso die Nachhaltigkeit sein. Das bedeutet für uns, die aktuellen Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen und gleichzeitig den angemessenen Beitrag zum Schutze unserer Zukunft und unserer Mitarbeitenden zu leisten».

Der «Hirschen Langnau» ist unter anderem ein tragendes Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und von Cercle des Chefs de Cuisine Berne. Der Betrieb mit 18 Hotelzimmern fördert überdies Nachwuchs im Ausbildungswesen oder in der Kochkunst. (htr)

Publiziert am Freitag, 20. Dezember 2019