

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm, weiss der Volksmund. Diese oft gehörte, weil treffende Redewendung trifft unter anderem auf den **Gasthof Bad Schwarzenberg** in Gontenschwil zu. Dieter und Rita Roth, während Jahrzehnten ebenso erfolgreiche wie umsichtige Gastgeber «am Waldrand», haben ihren Betrieb bekanntlich im vergangenen Jahr der «neuen Generation» übergeben. Jetzt, ein paar Monate später, warten Tochter **Fabienne** und Schwiegersohn **Flavio Böll-Roth** bereits mit einer neuen Affiche auf: Seit Ende April 2018 dürfen sich die Nachfolger im Bad Schwarzenberg offiziell zur **Gilde etablierter Gastronomen** zählen. Mit dieser Ankündigung wären wir wieder beim Stamm: Bereits unter Vater Dieter verkörperte das «Bad» innerhalb der Gilde, zu der schweizweit um die 270 Betriebe gehören, so etwas wie einen **Leuchtturm**. Somit wird sich die neue alte Tafel im Traditionsgasthaus gar nicht «fremd», sondern vom ersten Tag weg zu Hause fühlen.

*

Im Rahmen einer kleinen Feier wurde auf die **jahrzehntelange Verbundenheit** der Familien Roth bzw. Böll mit der Gilde etablierter Gastronomen angestossen und die Tafel wieder am Ausgangs- bzw. neuen Bestimmungsort im Bad Schwarzenberg installiert. **Eli Wengenmaier** vom Hotel-Restaurant Eichberg in Seengen ist gleichzeitig Gilde-Repräsentant und Ambassador der Region Aargau/Basel. Er stellte den Anwesenden Gästen kurz die Philosophie vor, die hinter dem Gilde-Gedanken steckt. Nur gerade **ein Prozent** aller Schweizer Gastronomiebetriebe sind auch Mitglieder der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Es handelt sich dabei ausschliesslich um **Inhaber** eines gastronomischen Betriebes. Gilde-Restaurants bieten ihren Gästen Gewähr für sorgfältig zubereitete, marktfrische Produkte im Rahmen einer **kreativen Küche**, eine aufmerksame Betreuung und das persönliche Engagement der Gastgeber, die im Tagesgeschehen mit dabei sind und die den **Umgang mit Menschen lieben**. Diese Einstellung, die grosse Leidenschaft und die Liebe zum Gastgewerbe prägen den Charakter der Gilde und machen das ganz spezielle Ambiente letztlich aus.

*

All diese Kriterien sind auch für den Gasthof Bad Schwarzenberg (Gontenschwil) seit Jahrzehnten Richtschnur. **A Gastfreundliche Rahmenbedingungen** und kulinarisch anspruchsvolle Ziele, die mit überzeugender Fachkompetenz und Leidenschaft täglich neu umgesetzt werden. 1996 wurde das «Bad» im Kreis der Gilde-Gastronomen aufgenommen, und nach einer kurzen «Pause» leuchtet die Tafel mit der unverkennbaren **Kochmütze** nun auch für die Nachfolgeneration. «Diese Tafelübergabe war für uns im Grunde genommen eine Selbstverständlichkeit», meinte Eli Wengenmaier. Nachdem Dieter und Rita Roth im Hintergrund immer noch einen gewissen **Support** leisten würden, «wissen wir, wie der Laden hier läuft!», fasste der Ambassador sein Kompliment in unkomplizierte, dafür um so aussagekräftigere Worte. Der offizielle Akt der Tafelübergabe war jedoch nicht nur von Anerkennung, sondern auch von sinnreichen Geschenken begleitet. Und von einer auf den Gasthof Bad Schwarzenberg besonders **zutreffende Feststellung** des Ambassadors: «Was gute Wurzeln hat, kann auch gut gedeihen. Im Schwarzenberg gibt es sogar **eigenes Wasser**. Da kann gar nichts passieren!» gab Eli Wengenmaier seiner Überzeugung Ausdruck.

Tafelübergabe im Gasthof Bad Schwarzenberg, Gontenschwil: Auch nach dem Generationenwechsel darf sich der Betrieb zur Gilde etablierter Gastronomen zählen. Im Bild (von links) Dieter und Rita Roth, Fabienne und Flavio Böll-Roth und Gilde-Ambassador Eli Wengenmaier. (Bild: msu.)