

«Stefan Röthlin GmbH» – die drei Geschäfte im Rössli

Wer durch Kerns spaziert, staunt über die vielen Geschäfte mit ihren teilweise einzigartigen Angeboten. Auch das Rössli hat eine spezielle Ausrichtung.

Das Rössli darf man durchaus als einen Betrieb der etwas anderen Art bezeichnen. Lebensmitteladen mit reichhaltigem Backwarenangebot direkt aus der Backstube, Restaurant mit Saal, das Pub «Gecko» für die Jugend und das Stammbeizli «Muiggäloch». Drei Betriebe unter dem Dach der Stefan Röthlin GmbH mit vielen Besonderheiten, wie man sie nur selten findet. Das Ehepaar Antoinette und Stefan Röthlin haben diese drei Geschäftszweige kreativ und raffiniert miteinander verbunden:

Ein Gang durch die Gestelle im Laden zeigt ein reichhaltiges Angebot an frischen Lebensmitteln. Hier sind die bekannten und beliebten Marken in verschiedenen Preisklassen vertreten. Besonders aber stechen die vielen Produkte regionaler Herkunft ins Auge: Käse und Joghurt aus Kernser Produktion, Bier der drei Kernser Kleinbrauereien «Eichi-Bier» «Ponäly» und «Tres Hombres», Bio-Eier aus Kerns und Ennetmoos, Kernser Teigwaren, Familienprodukte aus Sachseln und natürlich Kernser Meringue. Damit sind wir bei den Backwaren:

Frisch aus der Backstube

Zentraler Bestandteil des Angebots sind die frischen Backwaren der Bäckerei Röthlin, die von Stefan Röthlins Bruder Thomas geführt wird. Die Produktion mit Laden befindet sich an der Stanserstrasse 5 in Kerns und im Rössli besteht die zweite Verkaufsstelle, in der das ganze Sortiment an «gluschtigen» Broten, Kleinbroten, Süssgebäck, Snacks – wie zum Beispiel Sandwiches – sowie Patisserie erhältlich sind. Nebenbei erwähnt: Am Bahnhof Sarnen ist die Bäckerei ebenfalls mit einem Laden und kleinem Café zu finden. Schönes



Antoinette und Stefan Röthlin feiern 2022 ihr 30-Jahre-Jubiläum.

Detail: Für die Bäckereikundinnen und -kunden näht Antoinette Röthlin schmutzige Brotsäckli.

Zusätzlich zu den Lebensmitteln besteht auch ein gut ausgewähltes Non-Food-Sortiment mit Artikeln, die man im Alltag im Haushalt einfach braucht. Für



Backwaren von der Bäckerei Röthlin, Kerns.

die freundliche und rasche Bedienung sind die drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen zuständig. Zudem bietet der Betrieb eine Lehrstelle zur Detailhandelsfachfrau EFZ an.

Zum Verweilen: das «Muiggäloch»

Gleich neben dem Eingang zum Laden befindet sich das «Muiggäloch». Für Leserinnen und Leser, die des Kernser Dialekts nicht mächtig sind: Ein «Muiggäloch» ist quasi die Wohnung des Murmeltiers. Das gleichnamige Lokal lädt schon ab 7.00 Uhr morgens zum Kaffee mit Gipfeli ein, auch Take away ist möglich.

Das «Muiggäloch» ist ein Treffpunkt mit einer reichhaltigen Getränkekarte. Die Gäste können sich im Laden gerne einen Snack kaufen und im «Muiggäloch» geniessen. Auch vom Kebabstand neben dem Rössli darf man etwas mitbringen; oder sogar von zu Hause. Erwünscht ist einfach, dass die Gäste ihr Getränk im Lokal bestellen.

Gastronomie der anderen Art

Das Gasthaus Rössli im stattlichen Obwaldner Haus war einst eine traditionelle Wirtschaft, wie es sie heute noch »

» da und dort gibt. Stefan und Antoinette Röhlin haben daraus etwas anderes gemacht. Die Ideen dazu hat Stefan Röhlin vielleicht von seinen Reisen mit nach Hause gebracht. In jüngeren Jahren hat er nämlich die Welt bereist und viele Erfahrungen, Eindrücke und Erlebnisse gesammelt und Menschen kennengelernt. Reisen öffnet den Blick und vermittelt eine Haltung, Konventionen etwas leichter zu nehmen. Dies zeigt sich im Konzept des Gastrobetriebs.

Das Restaurant Rössli ist auf Anfrage geöffnet. Die schicke Gaststube mit dem antiken Buffet aus dem Jahr 1758 bietet Platz für rund 60 Personen und ist vielfältig nutzbar. Die gediegene Familienfeier mit schönem Nachtessen ist genauso möglich wie eine Vereinsversammlung oder eine Sitzung in kleinerem Rahmen. Küche und Service übernehmen gerne Antoinette und Stefan Röhlin mit ihren Mitarbeitenden; es ist aber auch möglich, dass die Gäste dies selbst machen oder zum Beispiel einen externen Caterer beiziehen.



Die gemütliche Gaststube mit rund 60 Plätzen.

Auf die gleiche Art und Weise nutzen Antoinette und Stefan Röhlin auch den Saal, der rund 90 Personen Platz bietet. Zusätzlich eignet er sich auch für besondere Anlässe, zum Beispiel Kurse, Workshops, «Ländler-Abig» oder Ausstellungen wie diejenige der Künstlerin Doris Windlin, die am 26. März eröffnet wurde.

«Gecko» – das Pub im Dorf

Ältere Semester erinnern sich noch an die legendäre Disco «Rosshimmel», später «Caballo» und «Cavallo» im Rössli. Heute ist das Lokal verpachtet und wird als Pub unter dem Namen «Gecko» geführt. Der Name deshalb,



Einkaufen für den Kochunterricht, mit Beratung vom Chef persönlich.

weil das Lokal sich über die vielen Jahre also so wandlungsfähig erwiesen hat, wie ein Gecko die Farbe wechseln kann.

Zum Schluss noch etwas Geschichte

Die Bäckerei Röhlin wurde 1898, eröffnet und wird mittlerweile in vierter Generation von der Familie Röhlin bewirtschaftet. Ursprünglich gehörte auch eine Teigwarenfabrik zum Betrieb, der sich 1936 verselbständigte und sich bis heute zur Pasta Röhlin AG (Kernser Original Pasta) entwickelte.

Das Gasthaus Rössli wurde vermutlich um 1600 erbaut und kam nach mehreren Eigentümerwechseln im Jahr 1988 wieder in den Besitz der Familie Röhlin. 1991 wurde der Laden vergrössert

und ein Jahr später übernahmen Stefan und Antoinette den Betrieb – und feiern heuer ihr 30-Jahre-Jubiläum, wie sich Stefan Röhlin im Gespräch für diesen Artikel bewusst wurde.

KONTAKT RÖSSLI KERNS

Postplatz 5
6064 Kerns
Tel. Laden: 041 660 30 77
Tel. Gastro: 041 660 12 63
www.muigg.ch
info@muigg.ch

Urs Kühne
kühneTexte GmbH, Luzern
www.kuehnetexte.ch
u.kuehne@kuehnetexte.ch



Stefan Röhlin GmbH, Postplatz 5, 6064 Kerns, laden@ressli.ch