

Mir göh i Suld

Mitten im Naturschutzgebiet von Aeschi bei Spiez liegt das Gasthaus Suld. Ohne Stromnetz, dafür mit Solar, Wasserkraft und viel Pioniergeist schaffen Heidi und Adrian Bircher einen Ort voller Geschichten, Waldduft und gelebter Gastfreundschaft.

«Mir göh i Suld.» Kaum ausgesprochen, entstehen Bilder: Brätlistellen am Bach, lachende Kinder mit Glace, der tosende Pochtenfall, eine goldbraune Rösti mit Spiegelei – und der mächtige Ahorn neben der Terrasse. Seine moosbewachsenen Äste erzählen Geschichten. Wenn wir ins Suldtal kommen, kommen wir an. Und gerne auch wieder. Mitten im Naturschutzgebiet von Aeschi bei Spiez, umrahmt von Morgenberghorn, First und Dreispitz, liegt das Gasthaus Suld. Hier empfangen Heidi und Adrian Bircher ihre Gäste mit Herzblut, Humor und viel Pioniergeist. Der Latreyenbach plätschert, und wenn wir uns einen Moment Zeit nehmen, merken wir, dieser Ort ist mehr als ein Restaurant. Er ist ein Stück Heimat.

Von der Sägerei zur Gaststube

Teile der Anlage reichen zurück bis ins 16. Jahrhundert. Wo einst ein Wasserrad die Säge antrieb und Holz zugeschnitten wurde, entstand 1914 eine kleine Gaststube. Das restaurierte Wasserrad dreht sich noch heute und produziert Strom.

Überhaupt: Energie ist im Suld kein Nebenthema, sondern Alltag. Es gibt keine öffentliche Stromleitung. Jahrzehntlang lief alles über Diesel-Generatoren, heute greifen Solar, Wasserkraft und Gas ineinander. «Wir wollen erneuerbare Energien nutzen, wir gehen diesen Weg bewusst, weil wir an die Zukunft denken.» Seit dem 2. Januar 2024 halten Heidi und Adrian offiziell den Schlüssel in der Hand. Der Start war ernüchternd: kaputte Maschinen, marode Leitungen, ein undichtes Dach. «Vielleicht waren wir etwas blauäugig, doch Aufgeben war nie eine Option. Ärmel hochkrepeln, anpacken, gemeinsam Lösungen finden – das ist unser Motto», sagt Rolf Zurbrügg, der im Hintergrund die Fäden zieht und seine langjährige Erfahrung im Tourismus und als Treuhänder einbringt.

Gastgeberin mit Überblick – Gastgeber mit Holz im Blut

Heidi ist gelernte Köchin. Sie führte unter anderem das Berghotel am Wiriehorn und lebt Gastfreundschaft mit jeder Faser. Sie ist überall: in der Küche, auf der

Terrasse, bei den Gästen und behält selbst bei Hochbetrieb mit 200 Menschen die Ruhe. Einmal, als alles voll besetzt war, schaute sie aus dem Fenster und sagte: «Es si emel aller am Ässä.» Mehr Zufriedenheit geht kaum. Adrian, gelernter Zimmermann und leidenschaftlicher Jäger, wirkt lieber im Hintergrund. Er tüfelt, baut, saniert – und verarbeitet mit Hingabe das Wild aus eigener Jagd. Seit Jahren stellt er Würste her, trocknet Fleisch in Eigenregie. «Du weisst haargenau, was drin ist.» Qualität steht über allem.

Rösti, Wild und Waldduft

Über zwei Tonnen Kartoffeln werden pro Saison von Hand zu Rösti verarbeitet. Ohne Pommes frites – bewusst. «Die gibt's überall», sagt Heidi. Dafür stehen Wildbratwurst nach eigenem Rezept, Rahmschnitzel, Rindsentrecôte vom Dorfmetzger oder hausgemachte Sulddrollen auf der Karte. Die Küche ist ehrlich, regional und überraschend kreativ: Für das Wildfondue wurde im Team ein Saucen-Wettbewerb veranstaltet. Gewonnen hat die Variante mit Tannenspitzen – sie schmeckt tatsächlich nach Waldspaziergang.

Ein Ort mit Charakter

Der Suld ist für viele ein Erinnerungsort: Bräteln am Bach, ein Dessert im Gasthaus, vielleicht der erste Gipfel auf dem Morgenberghorn. Der grosse Ahorn neben der Terrasse trägt 17 verschiedene Moosarten – sogar Professoren haben ihn untersucht. Und wer unter der alten Linde am Bach steht, versteht, warum

1 Der Weg ins Suldtal führt dem Bach entlang durch den schattigen Wald.

2 Die Sonnenterrasse des Gasthaus Suld präsentiert sich im Sommer farbenfroh geschmückt mit Geranien.

3 Aussen knusprig – innen weich – die Rösti im Suld ist ein Stück Heimat auf dem Teller.



hier schon Reden entstanden sind. Neu ist auch der Name: Gasthaus Suld. «Die Leute sagen: Mir göh i Suld – nicht zum Pochtenfall», erklärt Heidi. Der Name widerspiegelt, was der Ort ist: ehrlich, freundlich, verwurzelt.

Die alte Säge – Zukunft aus der Vergangenheit

Ein Herzensprojekt ist die historische Sägerei. Bis 1962 war sie in Betrieb, nun wird sie mit viel Fachwissen und Freiwilligenarbeit restauriert. Ziel ist, sie 2027 wieder laufen zu lassen. Für Schulen, Vereine, Gäste. Damit Kinder und Erwachsene sehen, wie mit Wasserkraft gesägt wird. Damit Geschichte erlebbar wird. «Das Säegeräusch ist meditativ», sagt Adrian – und man glaubt es ihm sofort.

Mehr als ein Ausflug

Das Gasthaus ist ein Schönwetterbetrieb und doch weit mehr: Musikabende, Tanz, Jassrunden oder eine BeO-Stubete machen den Suld zum Treffpunkt. E-Bikes laden mit Wasserradstrom, Hunde sind willkommen, Kinder freuen sich über Zwerghühner und oft liegt Jagdhündin Quna im Schatten. Was sich die Gastgeber wünschen? Respektvolle Gäste, die den bewussten und nachhaltigen Betrieb schätzen. Vielleicht ist es diesen Sommer wieder Zeit zu sagen: Mir göh i Suld. Zum Durchatmen und Geniessen. Um zu staunen, was in diesem Tal alles möglich ist, wenn Menschen mit Leidenschaft am Werk sind.

Text: Maria-Theresia Zwysig
Fotos: Heidi & Adrian Bircher, Rolf Zurbrügg

Auszug aus dem Programm 2026

- 1. Mai: Saisonstart
- 10. Mai: Muttertags-Brunch
- 29. Mai: Suld-Tanz mit DJ Braun
- 17. Juni: Suld-Partner-Jass
- 12. Juli: Radio BeO-Stubete
- 2. August: Rimo Quintett
- 5. September: Tanz – mit Musik aus der Jukebox



Gasthaus Suld
Heidi und Adrian Bircher
Suldtal, 3703 Aeschi bei Spiez
033 654 18 66
info@gasthaus-suld.ch
www.gasthaus-suld.ch
www.alti-sagi-suld.ch

