

Alles begann mit dem Wurst-Rezept

Eriz Marianne und Daniel Wanzentried stehen seit 25 Jahren jeden Winter an ihrem Imbiss am Fusse des Skilifts im Innereriz. Dabei erleben sie viel Schönes – und auch mal Schwieriges.

Janine Zürcher



wusst, wen wir da vor uns haben.» Viele Kundinnen und Kunden hätten bereits als Kinder bei ihnen Pommes frites bestellt – und kämen heute mit ihren Kindern zurück, sagt die 62-jährige.

Der Austausch mit verschiedenen Menschen, deren Freude und Dankbarkeit sind Gründe, wieso Wanzentrieds trotz Widrigkeiten immer weitermachen. «In den ersten Jahren haben wir viel Neid zu spüren bekommen», erinnert sich Daniel Wanzentried. So hätten sie etwa durchtrennte Stromkabel vorgefunden, als sie am Morgen zu ihrem Imbissstand gekommen seien. Betroffen macht den Erizer auch, dass einige Einheimische Unwahrheiten über seine Frau und ihn verbreiten würden. «Doch wir fokussieren uns auf das Positive. Die guten Rückmeldungen entschädigen für vieles», sagt Marianne Wanzentried. Wenn an einem etwas ruhigeren Tag Zeit für ein persönliches Gespräch mit einer Kundin oder eine Tasse Kaffee mit Bekannten bleibt, freut sie sich. In zwei Jahren erreicht sie das Pensionsalter. Wie es danach mit dem Imbissstand weitergehen soll, ist noch offen.

Der Kontakt mit Gästen liegt Wanzentrieds auch neben der Arbeit am Stand am Herzen. In ihrem Haus betreiben sie ein kleines Bed and Breakfast. Zudem haben sie den Verein mitbegründet, der beim Parkplatz im Innereriz regionale Produkte vertreibt. Daniel Wanzentried ist im Sommer regelmässig im Laden anzutreffen, er verkauft und dient den Touristen als «Auskunftsbüro», wie er es nennt. Aktuell aber sind Wanzentrieds dabei, ihren Stand nach Saisonende abzubauen. Im nächsten Winter wird er wieder am Fusse des Skilifts stehen.

Den Austausch mit Gästen schätzen Marianne und Daniel Wanzentrieds besonders. Foto: Patric Spaehni

heute 72-jährige.

Wenn der Senf einfrifert
besagt, getan. In der ersten Saison verkaufte das Ehepaar an einem einfachen Tisch im Schneeausgemachte Bratwürste mit Brot, dazu kalte Getränke. Das and Anklang. Nach und nach vergrösserten sie ihr Angebot. Im dritten Winter haben wir dann das Kioskhäuschen ange-schaffen», sagt Marianne Wanzentried. Im kleinen Holzhaus, das dann gegen die Kälte schützt, wirtten sie bis heute. Tische und Bänke für die Gäste stehen neben

dem Häuschen im Schnee. Ausbauen oder zumindest isolieren? Das lassen die gesetzlichen Bestimmungen nicht zu. Deswegen transportiert das Ehepaar jeden Abend alle Produkte, die nicht einfrifern sollen, nach Hause – und am nächsten Morgen wieder ins Häuschen. Jeden Morgen bauen sie die Freiluftküche mit Grill, Hot-Dog-Apparat und Friteuse erneut auf. Ein- bis zweimal die Woche produzieren sie zudem

nach der Arbeit ihre Bratwürste. Das Kochen liegt besonders Marianne Wanzentried am Herzen, die einst auf einer Erizer Alp als Käserin anheuerte und dann «hängen blieb», wie sie sagt. In den ersten Jahren schmiss vor allem sie den Imbiss, seit seiner Pensionierung ist Daniel Wanzentried ebenso eingespant.

oder das Thermometer nie über den Gefrierpunkt steigt, sind Wanzentrieds da. «Schwierig wird es dann, wenn uns die Getränke oder der Senf einfrifern. Da haben wir den Stand auch schon geschlossen», erinnert sich Daniel Wanzentried. Obschon er und seine Frau auf teils langjährige Aus-hilfen zählen können und dafür «sehr dankbar» sind, sind sie gerne selbst vor Ort. In der dies-jährigen fünfwöchigen Saison –

in guten Wintern dauert sie bis zu drei Monate – waren sie an nur zwei Tagen nicht am Imbissstand anzutreffen.

Sie schätzen den Austausch
Die Präsenz zählt sich aus. «Man kennt uns unterdessen», sagt Marianne Wanzentried. Sie lacht, als sie sich an ein Erlebnis vor ein paar Jahren erinnert. «Gäste von uns haben uns am Bahnhof in Bern erkannt – während wir nicht