

MEHR ALS EINFACH EIN BEIZLI

In jedem Namen, sagten bekanntlich die alten Römer, sei jeweils eine Vorahnung enthalten. Heisst nun ein Restaurant **Schüpbärg-Beizli**, mag männiglich an Villiger-Kiel, Wurstsalat oder Schwyzerörgelklänge denken. In diesem Fall sind solche Assoziationen höchstens insofern berechtigt, als das schmucke Wirtshaus im ländlichen Viereck zwischen Meikirch, Kirchlindach, Münchenbuchsee und Schüpfen nichts Grossspuriges an sich hat.

Wohltuend dezentes Lokal

Ankommende Gäste treffen auf einen ruhigen Garten im Schatten eines mächtigen Kastanienbaums. Drinnen, im sanft renovierten Haus, finden sich ein kleines Sali und eine schlichte, aber behagliche Gaststube. Das Schüpbärg-Beizli ist weder eine überteuerte Touristenfalle noch einer jener improvisierten Sommerspunken, die nur Pommes oder Eingeklemmte mit sauren Gurken auftischen; vielmehr handelt es sich um ein wohltuend dezentes Lokal mit überdurchschnittlichem Angebot.

Vielleicht ist der Name Schüpbärg-Beizli wirklich eine Spur zu bescheiden für einen Betrieb, der

ganz offensichtlich mehr zu bieten hat als vergleichbare Ausflugsrestaurants. Zu erwähnen ist zum einen die lauschige Lage in unmittelbarer Nähe zu verschiedenen Wanderrouten und weitab vom grossen Verkehr.

Zum andern ist die Speisekarte anregend, vielfältig und abwechslungsreich. Ausserdem bewegen sich die Preise auf einem Niveau, bei dem einem nicht schon vom Hinsehen Durst und Appetit vergehen müssen. Dazu kommt, dass die Wirtsleute auf der Höhe der zeitgemässen Kommunikation sind und ihren Menüplan täglich aktualisiert im Internet zugänglich machen. Mehr noch, sogar die GPS-Angaben für die problemlose Anfahrt mit Hilfe des Bordcomputers (Länge 007'23'40 Ost, Breite 047'01'23) sind im Netz abrufbar.

Diejenigen, die ihre Ziele noch ohne Peilsystem ansteuern, finden den Weg zum Schüpbärg auch zu Fuss (etwa eine Stunde vom Bahnhof Schüpfen oder von der Busendstation Münchenbuchsee entfernt). Diese einfachste aller Fortbewegungsarten sei schon deshalb empfohlen, weil durch die langsame Annäherung an

das helle Schindelhaus die Vorfreude auf die gigantischen Portionen jener Meiringer Süssspeise, deren Name so schwierig zu buchstabieren ist, länger auskosten werden kann.

PEDRO LENZ

Die Rechnung, bitte!

Karte: Täglich neu gestaltete Speisekarte mit verschiedenen Angeboten aus der traditionellen Küche.

Bedienung: Frisch, flink und freundlich.

Preise: Sehr korrekt (z. B. Tessiner Pilzrisotto Fr. 15.50; komplettes Sonntagsmenu mit Suppe und Dessert Fr. 27.-).

Kundschaft: Wanderfreudige und Ausflügler aus der Stadt sowie Landwirte aus der näheren Umgebung.

Atmosphäre: Angenehm unspektakulär, einfach, gepflegt und gefällig.

Besonderes: Die aktuelle Speisekarte ist jeweils ab 2.00 Uhr online abrufbar. Auch Online-Reservierungen sind möglich.

Schüpbärg-Beizli

Hanspeter und Susanne Brunner-Waser,
3054 Schüpbärg. Tel. 031 879 01 22; Fax 031 879 22 16; info@beizli.ch; www.beizli.ch; geöffnet 9.30–23.30; warme Küche 11.45–13.30 und 17.45–21.30; Dienstag und Mittwoch Ruhetag.