

Weltweite Megatrends im Kleinen auf die eigene Art und Weise umgesetzt

Reduktion aufs Beste

Marco Moser Regionalität ist in aller Munde, während Susanne und Hanspeter Brunner-Waser sie in ihrem Schüpbärg-Beizli zelebrieren. Das ist möglich dank ausgefeilter Küchentechnik.

Die Regionalität steht bei den Gastgebern Hanspeter und Susanne Brunner-Waser in ihrem Schüpbärg-Beizli in Schüpbärg an oberster Stelle. In mühsamer Kleinarbeit hat Hanspeter eine Weinkarte zusammengestellt, auf der aus jedem Kanton mindestens ein Wein vertreten ist. «Die grosse Schweizer Weinkarte ist mein Hobby», erklärt Hanspeter Brunner den Aufwand, den er leidenschaftlich betreibt. Früher sei die Beschaffung von qualitativ gutem Schweizer Wein ein Problem gewesen, aber bereits damals «war es eine Frage des Aufwands». Die meisten Weinbauern kennt er persönlich, da er sie regelmässig besucht und den Wein abholt.

So gross die Weinkarte ist, so reduziert er die Speisekarte auf das Wesentliche. «Nicht einfach Gutes – sondern das Einfache besonders gut» heisst das Motto im Schüpbärg-Beizli. Im Rahmen der Genuss'11 hat er sich der Aufgabe gestellt, ein ganzes Rind komplett zu verwerten mit der Einschränkung: «Es hätt so lang's hätt.»

Hanspeter Brunner kocht allein in der Küche, zu den Essenszeiten hilft ihm eine Aushilfskraft. «Mein Buchhalter sagt mir, aufgrund der zubereiteten Menüs müsste ich in der Küche 350 Stellenprozent haben», schüttelt Hanspeter den Kopf. Stattdessen wendet er das Sous-vide-Verfahren an. Das Fleisch behält die



Hanspeter und Susanne Brunner-Waser nutzen ihren Kräutergarten hinter dem Schüpbärg-Beizli für die eigene Küche.

Flüssigkeit, die Geschmacksstoffe und die Aromen. So ist es selbst bei Vollbelegung der 70 Sitzplätze möglich, die Gerichte in bester Qualität zu servieren.

Und wenn wenige Gäste den Weg in sein Restaurant finden, bereitet er die Gerichte für den nächsten Ansturm vor: «Das ist alles eine Frage der Arbeitsplatzorganisation.» Da-

bei kommt Hanspeter natürlich die kleine Speisekarte entgegen. «Die Kunst besteht darin, nicht zu viel auf einer Karte zu haben und dennoch genug Möglichkeiten anzubieten, dass jeder etwas findet.»

Das ist nicht einfach bei der vielfältigen Gästestruktur. «Eigentlich haben wir das Schönste, was ein Gastgeber haben kann: Wir haben alle

Gäste.» Das ist erstaunlich bei einem Restaurant, das nicht auf die Laufkundschaft zählen kann, sondern mittels dezenter Werbung und Mundpropaganda auf sich aufmerksam macht. Oder wie es Hanspeter ausdrückt: «Wir haben keine «Muss-Verpfleger». Wir haben Gäste, die bewusst zu uns kommen.»

Ein Grund für die vielfältige Kundschaft ist sicher die Regionalität, die Susanne und Hanspeter Brunner-Waser in ihrem Schüpbärg-Beizli pflegen. Sie verwenden nicht nur Zutaten von den umliegenden Bauernhöfen, sondern sie pflegen einen starken Kontakt zu den Gästen. «Ich erkläre den Gästen sehr gern unsere Philosophie und die Herkunft der Lebensmittel.» Die umfassende Schweizer Weinkarte ist ebenso ein Anknüpfungspunkt für Fragen und angeregte Gespräche. Vielleicht rührt daher der hohe Anteil an Stammgästen.

Als Werbepattform nutzen die Gastgeber immer wieder die Aktivitäten von «Das Beste der Region». Hanspeter schwärmt davon: «Das ermöglicht mir Werbung weit über meinem Budget.» Aber auch das muss verdient sein. Hanspeter Brunner ist überzeugt, dass er nur dank seinem grossen Engagement auch oftmals in den Presseartikeln erscheint: «Das ist unbezahlbare Werbung.» www.beizli.ch

En bref

Susanne et Hanspeter Brunner-Waser célèbrent l'amour de leur région dans leur Schüpbärg-Beizli. Les ingrédients proviennent des fermes voisines ou de leur propre jardin. Quant à la carte, elle comprend des vins de tous les cantons. Le régionalisme n'exclut aucunement la technologie de cuisine la plus moderne.

SZENE

Verkauf der Badstube Überdenken des Engagements



Das markante Restaurant Badstube in Stein am Rhein (Foto) steht für 2,5 Millionen Franken zum Verkauf. Inhaber Edi Schwegler nutzte die Pensionierung des bisherigen Pächters, sein finanzielles Engagement zu überdenken. Edi Schwegler gehört auch der Rheinfels, wo später einmal sein Sohn kochen wird. Da sich die Töchter beruflich anderweitig orientieren, trennt sich Edi Schwegler nun von der Badstube.

Ciao Giovanni

Expansion mit angezogener Bremse



An der Hardbrücke in Zürich West hat Coop als Lizenznehmerin ihr fünftes Da-Giovanni-Restaurant in der Schweiz eröffnet (Foto). Im Gegensatz zu den bestehenden Restaurants in ihrem südlichen Weiss-blau-Stil, erscheint das neueste Restaurant in «toskanischen Farbtönen», erdig und warm. Das Konzept ist einfach: Teigwaren, die Coop auch in seinen Läden verkauft, werden vor dem Gast innerhalb einer Minute gar gekocht, mit der gewünschten Sauce zubereitet und der Gast nimmt die Mahlzeit an seinem Sitzplatz. Bei der Einführung der Da-Giovanni-Restaurants im Sommer 2009 verkündete Coop, bis ins Jahr 2013 rund 35 Restaurants in der Schweiz zu eröffnen.

Ade Grosi

Wegen Konkurs geschlossen

Das Restaurant Bim Grosi am Berner Bärenplatz schliesst seine Türen. Das Restaurant setzte sowohl beim Interieur als auch beim Angebot auf Altbewährtes, Traditionelles, stellenweise gar Nostalgisches. Im Juni musste die Gastro-Gruppe um Ralf Jansen Konkurs anmelden, davon waren neben Bim Grosi noch weitere Restaurants betroffen. Eine Aufgangsgesellschaft sollte die drohende Schliessung abwenden. Wie die Lokalmedien herausgefunden haben, wird in die Räumlichkeiten bald eine Filiale des indischen Restaurants «Way to India» einziehen. In der Berner Markthalle besteht bereits eine Filiale des «Way to India».

Der Löwen in Rütli ist wie viele Dorfbeizen nicht zu bändigen

Bruno Keller wirft das Handtuch

Eine Dorfbeiz zu führen, ist auch für gestandene Gastronomen eine Herausforderung. Das zeigen mehrere Beispiele aus verschiedenen Gemeinden. Den Löwen in Rütli konnte auch ein renommierter Gastwirt wie Bruno Keller nicht bändigen, per Anfang Oktober wirft er das Handtuch. «Ich bin frustriert, weil mich dieser Betrieb viel Geld gekostet hat. Jetzt bin ich nur noch froh, wenn ich hier draussen bin», sagt Keller.

Doch was ist passiert? Im Löwen gaben sich immer wieder andere Gastgeber die Klinke in die Hand, für die Gemeinde bestand Handlungsbedarf. Mit Bruno Keller, notabene ein Gastronom mit langjähriger Erfahrung und hohem Renommé, versprach sich die Gemeinde die Wende. Doch mit der Übernahme des Löwen verknüpfte Keller auch Bedingungen. «Weil keine Umsatzzahlen vorhanden waren, vereinbarte ich mit der Gemeinde, dass ich die ersten zwei Jahre ohne Zins wirteln könne», erzählt der Restaurateur. Dafür hätte er auch kräftig investiert und ein Inventar von einer halben Million Franken in den Lö-

wen gebracht. «Zudem habe ich mitgeholfen, das ganze Restaurant zu entrümpeln. Allein für das Putzen habe ich 56 000 Franken bezahlt.»

Ein Wirt, der keinen Zins zahlen muss? Das goutierten viele Rütner nicht. Keller sei im Vorfeld mit Lob überhäuft worden, schreibt Otto Knecht in einem Leserbrief in der Lokalzeitung. Aber niemand könne stehen bleiben und sich auf vergangenem Ruhm ausruhen. Auch Rosmarie Maag war bei ihrem Löwen-Besuch frustriert und schreibt: «Auch in ländlichen Gegenden weiss man, was gutes, frisches Essen ist.»

Wer Erfolg habe, habe immer auch Neider, glaubt hingegen Keller. Die

Ansprüche der Gemeinde und der Vereine seien mit wirtschaftlichem Wirten einfach nicht vereinbar. Bei der Gemeinde hat man jetzt die Konsequenzen gezogen und will das Restaurant künftig vom Vereinssaal entflechten.

«Eine Dorfbeiz mit einem grossen Saal ist ein schwieriges Modell», weiss der zuständige Gemeinderat Peter Weidinger. «Wenn man das entflechtet, haben sowohl der Wirt als auch die Vereine mehr Flexibilität.» Der Löwen bleibt bis auf Weiteres geschlossen, bis der «richtige» Gastronom gefunden sei, betont Weidinger. Zum Glück habe man noch das alte Mobiliar, das man wieder verwenden könne. **mg**



Bruno Keller verlässt den Löwen in Rütli.

ANZEIGE

Ernst – einfach besser

Ernst Teigwaren werden aus 100% Schweizer Voll-Eiern aus Freilandhaltung und feinstem Hartweizengriess hergestellt.

Swiss Premium Quality

GJRI64742

PASTA Premium AG

www.pasta-premium.com



Ernst

lettrafoto.ch