

Montag, 29. Januar 2024

Region

Die Gaststube ist seine Bühne

Klassische Beizen auf dem Land gibt es im Seeland immer weniger. Nach fast 150 Jahren noch heute erfolgreich unterwegs ist der Gasthof Brücke in Hagneck. Wirt Ueli Wüthrich weiss, was es dafür braucht.

Carmen Stalder

Die Kaffeemaschine zischt, man hört Stühle rücken und Geschirr klappern. Samstagmorgen um neun Uhr im Gasthof Brücke in Hagneck. Noch ist das grosse Restaurant fast leer. Nur der Stammtisch gleich beim Eingang ist voll. Acht Männer sitzen darum verteilt, alle haben graue Haare und manche tragen eine Brille. Vor ihnen stehen dampfende Kaffee- oder Teetassen. «Sälü Housi!», sagen sie, und sie sagen es dreimal, denn am Tisch sitzen gleich drei Männer mit dem Namen Hans.

Es sind Bauern und Buezer aus Hagneck und den umliegenden Dörfern, die meisten von ihnen pensioniert. Sie treffen sich von Mittwoch bis Sonntag täglich in der «Brücke», gleiche Uhrzeit, gleicher Tisch, gleiches Getränk. «Ich muss gar nicht mehr fragen», sagt Serviertochter Magie Eichenberger. Sie weiss, wer ein Assugrin statt eines Zuckerbeutels möchte, und wer die zweite Kaffeetasse ohne neues Untertellerchen serviert bekommen will.

Die Männer sind zwischen 60 und 85 Jahre alt. Sie wissen nicht so genau, seit wann es ihren Stammtisch gibt, doch sicherlich sind es schon mehrere Jahrzehnte. Hier sind sie unter sich, können ungestört politisieren, übers Dorfleben schwatzen und «dumm schnurre». Gelacht wird viel an diesem Tisch, genauso aber wird jeder mal von den anderen hochgenommen. Die träfen Sprüche fallen im Minutentakt, empfindlich sein darf hier niemand.

Das Fundament wurde früh gelegt

Heutzutage haben Landgasthöfe wie die «Brücke» einen schweren Stand. Im Seeland mussten in den vergangenen Jahren etwa das Restaurant Züttel in Geroltingen, der «Anker» in Sutz oder der «Goldene Krug» in Suberg ihre Türen schliessen. Mal kam es wegen fehlender Rentabilität zum Lichterlöschen, mal weil die bestehenden Wirte keine Nachfolge finden konnten.

Doch dann gibt es auch die, die allen Widrigkeiten trotzen. Gasthöfe, die einen Weg gefunden haben, wie sie in Zeiten gegenläufiger Gastronometrends überleben können. Traditionelle Beizen auf dem Land, in



«Ich bin für die Gäste da, nicht die Gäste für mich», sagt Ueli Wüthrich.

Bild: Matthias Käser

denen bis heute mit aufopfernder Leidenschaft gewirtet wird. Der Gasthof Brücke in Hagneck ist ein typisches Beispiel dafür.

Was ist das Erfolgsrezept des Betriebs? Bevor Gastgeber Ueli Wüthrich diese Frage beantworten kann, begrüsst er die Männer am Stammtisch und hält einen kurzen Schwatz. Dann setzt er sich an einen freien Tisch, trinkt einen Schluck Mineralwasser – und erzählt erst einmal von der Vergangenheit.

Das Restaurant thront seit zirka 1875 über dem Hagneckkanal. Gebaut wurde der Gasthof von der Bauernfamilie Münger, und zu den ersten Gästen gehörten die polnischen Arbeiter, die den Kanal gebaut haben. Rund 100 Jahre lang blieb die Beiz im Besitz von Müngers. Wüthrich ist überzeugt, dass damals das Fundament für den bis heute andauernden Erfolg gelegt wurde.

Die Eltern wollten keine Veränderungen

Als seine Eltern den Betrieb 1978 gekauft haben, hätten sie genau gleich weitergemacht wie ihre

Vorgänger. Sonntagmorgens sei die Gaststube jeweils voll von Bauern gewesen, die sich über ihre Arbeit ausgetauscht hätten, erinnert sich Wüthrich. Und freitagabends seien die jungen Leute fürs Feierabendbier gekommen und oft bis spät geblieben. Damals gab es weder Handy noch Internet – und so war der Gasthof ein Ort, an dem sich die Menschen auf dem Laufenden halten konnten.

Der 1965 geborene Ueli Wüthrich machte eine Kochlehre und arbeitete dann in feinen Häusern im Engadin oder dem Tessin. Als er 1990 in die «Brücke» zurückgekehrt sei, um bei seinen Eltern in der Küche zu arbeiten, habe es Reibereien gegeben. Denn diese wollten, dass der Gasthof wie eh und je weitergeführt wird – was der junge Koch zunächst nicht verstehen konnte.

Doch schon bald darauf hat er seine Meinung geändert. Und als er den Betrieb im Jahr 2000 übernommen hat, stand für ihn ebenfalls fest: Die «Brücke» muss bleiben, wie sie ist. Das sieht man etwa am Innern,

das ein wenig aus der Zeit gefallen zu sein scheint. Im Schwingerstübl hängen Kuhglocken und Schwarz-Weiss-Fotos von erfolgreichen Schwingern an der Wand. Im grossen Speisesaal dient ein alter Holzwagen als Ablage für Menüs und saisonale Dekoration.

Die Speisekarte hat über die Jahre ein paar Änderungen erfahren. Doch vieles ist geblieben: die Fisch-Spezialitäten, die Fleischgerichte. Erfolg hat Wüthrich mit der Metzgete und den Berner Spezialitäten, mit Wild im Herbst und der bayerischen Woche, während der er in Lederhosen am Grill steht. Seine Gäste kommen für Kutteln und Zunge, nicht für Hamburger und Sushi.

Ohne Begrüssung geht nichts

Am Stammtisch nehmen die ersten Herren ihre Portemonnaies hervor. Sie zahlen ihren Kaffee, ziehen ihre Jacke an – und Ueli Wüthrich springt auf. Von jedem verabschiedet er sich persönlich, und natürlich muss auch

der Wirt ein paar Sprüche über sich ergehen lassen.

Dieses Ritual steht denn vielleicht auch als wichtigste Zutat für den Erfolg der «Brücke»: der persönliche Kontakt. Schon als Kind sei ihm eingetrichtert worden, dass er die Gäste begrüssen und verabschieden müsse, erinnert er sich. Auch wenn das Restaurant noch so voll ist, zieht er sich abends in der Küche ein frisches Hemd an und geht von Tisch zu Tisch, um einen kurzen Schwatz zu halten. «Das kostet nichts, wird aber extrem geschätzt», sagt Wüthrich.

Seine Wohnung befindet sich gleich oberhalb des Restaurants. Wenn er durch die Schiebetüre tritt, sei das für ihn wie ein Vorhang, der aufgehe. Die Gaststube ist seine Bühne, und auf dieser gibt es für ihn gar keine andere Option, als mit Herzblut aufzutreten.

Wie vielen anderen Betrieben fehlt es auch der «Brücke» an gut ausgebildetem Personal. Die Menüauswahl ist deshalb kleiner als auch schon. Die Situa-

on hat Ueli Wüthrich aber auch dazu bewogen, die Arbeitsbedingungen anzupassen. Er setzt auf einen Zweischichten-Betrieb, damit, wenn immer möglich, die ungeliebte Zimmerstunde entfällt. Den Betriebsschluss am Wochenende hat er um eine Stunde vorverlegt, damit seine Angestellten nicht zu spät nach Hause kommen. Er habe langjährige und gute Mitarbeitende, sagt er. «Zu denen muss man Sorge tragen.»

Für die Gäste gibt er alles

Was in der «Brücke» ebenfalls seit eh und je dazugehört, sind die Vereine: Hornusser, Jodlerinnen, Fischer, Turnerinnen, Schützen, Schwinger und viele andere gehen ein und aus, und auch die Gemeindeversammlung wird hier abgehalten. Während dieser Treffen bestellen die Gäste vielleicht nur ein paar Getränke, doch oft kommen sie später wieder – zu Taufe, Konfirmation und Familienfest.

Es gibt wohl nicht viele Wirte, die ihr Restaurant für ein paar Jasserinnen bis spät abends offen halten. Die auch nachmittags eine warme Küche bieten, falls ein Durchreisender erst nach 13 Uhr Mittagessen möchte. Wirklich lohnen tut sich das auch für Ueli Wüthrich nicht. Doch alles in allem geht für ihn die Rechnung auf, Existenzsorgen habe er keine.

Doch ob die Rechnung auch für jemand anderes aufgehen würde? Es dauert noch sieben Jahre, bis der Gastgeber pensioniert wird. Eine Nachfolge ist keine in Sicht. Wüthrich wünscht sich, dass jemand kommt, der den Betrieb im gleichen Stil weiterführt. Er weiss, dass das eher einem Wunschtraum gleicht. «Wer hat denn heute noch die Leidenschaft dafür, eine traditionelle Wirtschaft zu übernehmen?», fragt er.

Die Männer vom Stammtisch müssten sich dann eine andere Beiz suchen. Ein Unterfangen, das sich aufgrund der schwindenden Landgasthöfe schwierig gestalten würde. Daran mag heute noch niemand denken. Die letzten der Gruppe verabschieden sich – nur, um morgen wieder am gleichen Tisch zu sitzen. Gleiche Zeit, gleiches Getränk.

Info: Mehr Bilder auf [ajour.ch](#).

Neuer Kindergarten hat bereits Schäden

Vor drei Jahren wurden in Lengnau neue Kindergartengebäude in Betrieb genommen: Eines davon weist schon jetzt Feuchteschäden auf.

2021 wurden in Lengnau drei neue Kindergärten in Betrieb genommen. Wie die Gemeinde nun mitteilt, hat der Hausdienst festgestellt, dass es im «Kindergartenbau» Feuchteschäden gibt. «Wir bedauern die Situation sehr», sagt die Gemeindepräsidentin von Lengnau, Sandra Hu-

ber gegenüber «Radio Canal 3». «Wir wissen noch nicht, ob es sich um Baumängel handelt, wir sind aber im permanenten Austausch mit den zuständigen Baufirmen.»

Bedenklich für die Gesundheit der Kinder sei die Situation nie gewesen, hält Huber fest.

Der Gemeinderat Lengnau geht im Moment von einem Versicherungsfall aus. Noch nicht sicher sei, ob die 100 000 Franken, die der Gemeinderat bereits gesprochen hat, ausreichen.

«Wichtig ist, dass es jetzt vorwärtsgeht und dass der Kindergarten so schnell wie möglich sa-

niiert und benutzt werden kann», hält Sandra Huber fest. Man könne jedoch noch nicht sagen, bis wann die Schäden behoben werden können. Bis dahin werden die Kindergartenkinder in einem Provisorium auf dem Schulhausplatz unterrichtet, das ab Frühling bezogen wird. (dab)

In Scheuren stand eine Werkstatt in Vollbrand

Am Samstagmorgen hat in Scheuren die Werkstatt eines Bauernhauses gebrannt.

Wie die Polizei mitteilt, ist in Scheuren am Samstagmorgen um 9 Uhr eine Werkstatt eines Bauernhofes in Brand geraten. Als die Einsatzkräfte vor Ort eintrafen, fanden sie das Gebäude im Vollbrand vor. Die Feuerwehren Bellmund-Port und Brügg und die Berufsfeuerwehr Biel konn-

ten das Feuer letztlich löschen, ein Übergreifen der Flammen auf weitere Gebäude konnte verhindert werden. Es wurden weder Menschen noch Tiere beim Brand verletzt. Die Kantonspolizei hat Ermittlungen zur Brandursache und zur Höhe des Sachschadens aufgenommen. (nge/pkb)