

Kreativität, Unternehmertum und sehr viel Leidenschaft

Hausgemachter Kalbshackbraten, ein Rindsfilet mit Markbein im Rotwein - Jus oder einfach «nur» ein Siedfleisch – Salat, die Speisekarte in der Wirtschaft zum Schöntal in Bauma liest sich wie ein Gedicht! Seit knapp zwei Jahren sind Peter und Luzia Aeschlimann zurück an ihrer alten Wirkungsstätte und überzeugen mit gelebter Gastronomie.

Bauma – Seit dem Jahr 1984 befindet sich die Wirtschaft zum Schöntal im Besitz der Familie Aeschlimann. Als Koch in der elterlichen Gaststube in einem von damals insgesamt 17 Restaurants im Dorf Bauma war Peter Aeschlimann eines schnell klar: «Wenn wir hier etwas erreichen wollen, geht dies nur über die Qualität». Zwei Jahre später übernahm er zusammen mit seiner Frau Luzia den Betrieb, den sie zusammen während sieben Jahren erfolgreich führten. Als Familie mit drei Kindern (heute sind es deren sechs) entschlossen sich die beiden im Jahr 1993 zu einer Auszeit, die aber nur gerade ein halbes Jahr andauerte. «Ich suchte für ihn eine Stelle und er suchte ein Gasthaus», erzählt Luzia Aeschlimann mit einem Schmunzeln. Mit dem Kauf des Wirtshuses zum Wyberg in Teufen stiessen die beiden in ihrem Bekanntenkreis auf wenig Verständnis, weder die geografische Lage noch die Geschichte dieses Hauses waren vielversprechend. Doch die Aeschlimanns liessen sich nicht beirren und machten aus dem Wyberg ein erfolgreiches Unternehmen.

Die Passion für das Kochen vererbt

Der Wyberg wird heute geführt von Sohn Martin, einem ehemaligen Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft und gelernten Koch- und Restaurationsfachmann. Verschiedene Auszeichnungen für die innovative Gourmet-Küche wie vom Guide bleu, dem Goldenen Fisch, oder auch die 13 Gault Millau Punkte sprechen eine deutliche Sprache. Bei der Rückkehr von Peter und Luzia Aeschlimann ins Schöntal nach Bauma handelt es sich um einen Familienentscheid und die Leitung des Betriebes in Teufen durch ihren Sohn war dazu eine wichtige Voraussetzung. Als «Pendler» zwischen Teufen und Bauma bleiben die beiden im Zürcher Unterland wohnhaft, nicht zuletzt aus Rücksicht auf die noch währende Schulpflicht ihrer zwei jüngsten Kinder.

Positive Reaktionen

Die Neueröffnung am 18. März 2016 lockte auch viele der ehemaligen Gäste zurück in die Wirtschaft zum Schöntal. Die Aeschlimanns sprechen von einem herzlichen Empfang, dennoch war ihnen bewusst, dass es sich auch hier um einen Neubeginn handelte. Daher war es ihnen von Anfang an wichtig, wie gewohnt auf Qualität zu achten und ihrer Philosophie treu zu bleiben. «In jedem Lebensmittel ist Leben enthalten, das ist nicht immer gleich und man muss es annehmen», erklärt Peter Aeschlimann, der Koch aus Leidenschaft, der Wert darauf legt, auch Unternehmer zu sein. Ein Blick in die Speisekarte bestätigt dies, Exotisches oder Bekanntes aus vergangenen Zeiten findet sich darin genauso wie das Altbewährte. «Wenn der Gast auf einem Gericht besteht, warum soll man ihm dies wegnehmen?» fragt sich Aeschlimann zu Recht. Den Betreibern des Schöntals ist es ein Anliegen, einen guten Kontakt zur Dorfbevölkerung zu pflegen und mit ihrer gehobenen Gastronomie gleichzeitig ein möglichst grosses Publikum von ausserhalb anzusprechen. Durch Mund-zu-Mund Propaganda soll sich der Stamm der Gäste laufend erweitern. Als sinnvoller Vergleich hierzu dient ihnen

das Bild eines ins Wasser geworfenen Steines, dessen vom Zentrum ausgehende Wellen immer grösser werdende Kreise bilden.

Köstliche Besonderheiten

So kreativ Peter Aeschlimann als Koch auch ist, seine Jahresplanung wirkt gut strukturiert. Auf der Internetseite der Wirtschaft zum Schöntal erhält man schon jetzt eine vielversprechende Vorschau über das kulinarische Programm des nächsten Jahres. Fettgedruckt darin aufgeführt: Vom 9. bis 11. Februar die «Chalber-Gourmet-Metzgete». Seit 17 Jahren ein besonderer Anlass für die beiden Gastronomen, da bei dieser Metzgete nicht nur Filet oder Entrecôte serviert wird. Mit ansprechender Zubereitung gelingt es, dem Gast weitere feine Köstlichkeiten wie Zunge, Voressen oder Milke schmackhaft zu machen. Für Aeschlimann ist dabei wichtig, diese Speisen auch einem jüngeren Publikum zu präsentieren oder, wie er sich ausdrückt, zu einem Erlebnis zu machen. Ein weiterer vielversprechender Punkt der Jahresplanung findet sich in den Monaten Juni und Juli, den Ländermonaten. Jeder Sommer wird jeweils einem bestimmten Land gewidmet und das Angebot um dessen Speisen erweitert. Das dazugehörige Knowhow zu erarbeiten dürfte nicht einfach sein, wird doch auch hier grosser Wert auf Authentizität gelegt und die Auswahl des «Gastlandes» nach jeweils zwei bis drei Jahren erneuert.

«Wir ziehen alle am gleichen Strick»

Das Restaurant Schöntal ist auf der Suche nach einem Koch der bereit ist, sich mit der anspruchsvollen Gastronomie auseinanderzusetzen und etwas dazuzulernen. Momentan ist der Wirt froh um die Hilfe seiner Frau, die neben ihren Aufgaben im Service so viel Zeit wie möglich in der Küche verbringt. Peter und Luzia Aeschlimann sehen sich und ihre Familie als Team, in dem sich jeder zu 100 Prozent auf den andern verlassen kann. Ein Team zu dem sie gerne auch ihre Angestellten einbeziehen wollen. Das Finden geeigneter Mitarbeiter ist jedoch nicht einfach, die Gastleute bezeichnen diese Aufgabe gar als Knackpunkt; was nützen ihnen die grössten Anstrengungen in der Küche, wenn die zubereiteten Speisen dem Gast nicht angemessen präsentiert werden? Erwägungen, die sich lohnen – probieren Sie es aus! Alles über die Wirtschaft zum Schöntal unter www.schoental-bauma.ch

Willy Roth