

Der «Hirschen» trumpft mit Wasserbüffel auf

Über den «Hirschen» auf dem Wittenbacher Dorf Hügel wurde schon viel gesagt und geschrieben. Nicht immer fiel das Urteil schmeichelhaft aus. «Witten-

Restaurant Hirschen



Dorfstrasse 36, 9300 Wittenbach. Telefon 071 298 00 90. www.hirschensg.restaurant. Mo, Do, Fr 11 bis 14 und 17 bis 23 Uhr, Sa 17 bis 23 Uhr, So 10 bis 23 Uhr. Vorspeisen/Suppe ab 8.50 Fr., Hauptgerichte ab ca. 27.–. (ghi)

bach braucht den Hirschen nicht», zitierte diese Zeitung etwa die ehemaligen Pächter. Sie gaben nach wenigen Monaten desillusioniert auf. Dass Wittenbach die Traditionsbeiz sehr wohl braucht, hat Peter Bommer in den etwas mehr als zwei Jahren, in denen er nun bereits gemeinsam mit Koch Daniel Kaiser hier wirtet, eindrucksvoll bewiesen.

Zweifler mit Liebe und Erfahrung Lügen gestraft

Der Gastronom aus Freidorf und der Koch aus Bielefeld brachten langjährige Erfahrung in der Branche mit bei ihrem Einzug im «Hirschen». Bommer wirtete zuvor unter anderem im «Bären» in Amriswil, Kaiser kochte im «Einstein» und im Hotel Säntispark. Und sie hatten von Anfang an eine klare Vorstellung dessen, was der «Hir-



Peter Bommer hat dem «Hirschen» in Wittenbach nach turbulenten Zeiten neues Leben eingehaucht. Bild: Michel Canonica (16. Dezember 2021)

schen» unter ihnen werden sollte: Eine Dorfbeiz, ja. Aber eine mit kulinarischen Ansprüchen und Liebe zum Detail.

Die Vorspeisenwahl fällt auf das Tatar vom Rind (26.50 Fr.), das hervorragend gewürzt und raffiniert mit einem lauwarmen Kartoffelsalat kombiniert wurde. Die Portion ist mehr als grosszügig. Gleiches gilt für die Kürbissuppe (8.50), wenn auch dort noch etwas mehr «Punch» gutgetan hätte. Bei der Hauptspeise überzeugt der Wasserbüffelburger mit Pommes frites (28.50) mit einer perfekten Garstufe und knusprigen Buns. Das Fleisch kommt aus dem Nachbarort Muolen. Das Gericht bringt die Philosophie des «Hirschen» – «wir sind anders» – auf den Punkt. Auch das Zürcher Geschnetzelte mit Rösti (34.50) und das Cordon bleu (36.50) sind ihr Geld wert. Gerade die

goldbraun-gebratene, knusprige Rösti setzt einen kulinarischen Glanzpunkt. Es sind bisweilen die einfachen Dinge, die einem das Herz im «Hirschen» höher schlagen lassen.

Peter Bommer sagt: «Bei mir kommt kein Fleisch auf den Teller, von dem ich nicht weiss, wie es dem Tier ergangen ist und woher es kommt.» So sucht man etwa Geflügel auf der Karte vergebens, «weil ich noch nicht den richtigen Produzenten gefunden habe». Auch Nose-To-Tail ist Bommer wichtig. Er sei «Allesesser», und es müsse auch nicht immer ein Filet sein. Schnell wird klar: Im «Hirschen» wirtet ein Idealist, der auch pragmatisch sein kann. Das kann nicht nur Wittenbach gut brauchen, sondern die ganze Region.

Luca Ghiselli