

Letzte Chance für den «Hirschen»

Die letzten Pächter hatten im Wittenbacher Restaurant kein Glück. Jetzt sollen neue Wirte die Beiz vor der Schliessung bewahren.

Perrine Woodtli

Das «Geschlossen»-Schild ist verschwunden, die Tür des «Hirschen» offen. In Betrieb ist das seit einem halben Jahr geschlossene Lokal auf dem Dorfhügel aber nicht. Noch nicht. Ab dem 21. November können die Wittenbacher dort wieder einkehren. Nachdem die letzten Wirte, Sindy Berger und Andy Pöhler, nach neun Monaten das Handtuch warfen und es auch ihr Vorgänger Qaisar Butt nicht viel länger ausgehalten hatte, war die Zukunft der Wittenbacher Traditionsbeiz ungewiss.

Die Wohnbaugenossenschaft St. Gallen (WBG) gibt ihr noch eine Chance. «Am einfachsten wäre es gewesen, das Lokal zu schliessen und Wohnungen daraus zu machen», sagt Jacques-Michel Conrad von der Weber Verwaltungen AG, die für die Geschäftsführung der WBG verantwortlich ist. Man habe sich für ein Experiment entschieden. Die WBG will während eines Jahres klären, ob Gastronomie am Standort des «Hirschen» möglich ist. Klappt es, wird die WBG baulich investieren. Klappt es nicht, wird die Beiz geschlossen. «Es wäre aber sehr schade um das Lokal.»

Bereits in Amriswil ein Lokal zusammen geführt

Das finden auch Peter Bommer und Patrizia Germann. Sie sind es, die das Restaurant wieder zum Laufen bringen wollen. Das neue Wirtepaar wohnt mit seiner 15-jährigen Tochter in Freidorf. Beide haben Erfahrung im Gastrobereich. Er führt seit vier Jahren das Restaurant Schiff in Berlingen, sie arbeitete bislang im Restaurant der Paracelsus Klinik Lustmühle. Zuvor führten die beiden während fünf Jahren den «Bären» in Amriswil. Bommer leitete davor den «Fellini»-Club in Roggwil. «Patrizia und ich freuen uns sehr, wieder



Koch Daniel Kaiser (links) und Wirt Peter Bommer freuen sich auf ihre Arbeit im «Hirschen» – und sind optimistisch.

Bild: Ralph Ribi

gemeinsam ein Restaurant zu führen», sagt Peter Bommer.

Eine Servicekraft und Koch Daniel Kaiser ergänzen das Team. Der gebürtige Bielefelder lebt in St. Gallen und hat als Koch bereits einige Stationen hinter sich – und hatte nicht immer Glück. So gehörte der 38-Jährige unter anderem zur Crew von Koch Lars Volbrecht. Dieser geriet in die Schlagzeilen wegen Schulden und weil er einen Michelin-Stern für ein längst geschlossenes Restaurant bei Stuttgart entgegennahm. Er versprach seinem Team zudem die Eröffnung eines Restaurants in Chur. «Dieses kam aber nie», sagt Kaiser, der unter anderem

im «Einstein» in St. Gallen und im «Säntisblick» in Abtwil gekocht hat. Nun sei er Feuer und Flamme für den «Hirschen».

Genau wie Peter Bommer. Er werde die meiste Zeit in Wittenbach sein. «Ich kann mich in Berlingen auf ein gutes Team verlassen», sagt er. «Der «Hirschen» hat Priorität.» Apropos Priorität: Die «Hirschen»-Bar unter dem Restaurant sei erst einmal sekundär und bleibe zu.

Die Speisekarte soll mit der Zeit wachsen

Peter Bommer und Daniel Kaiser sitzen an einem Tisch im Restaurant. Sie haben eine klare Vorstellung von ihrem Lokal.

Frisch, saisonal, regional und bodenständig soll es sein. «Wir wollen den Arbeitern am Mittag ein schnelles, leckeres und deftiges Menu bieten», sagt Kaiser. «Am Abend wird dann etwas Spezielles gezaubert.» Die beiden wollen sich noch nicht in die Karten schauen lassen. Nur so viel: Die Speisekarte werde, zumindest am Anfang, mit sieben Gerichten klein sein. Die Karte wachse mit den Erfahrungen mit den Gästen. «Wir wollen herausfinden, was die Leute wollen und nicht an ihnen vorbeikochen», sagt Bommer. «Das wäre das Schlimmste.»

Etwas, auf das Kaiser Wert legt, ist das «Nose to Tail»-Prin-

zip («Von der Nase bis zum Schwanz»), also darauf, dass das ganze Tier verwertet wird. So stehen auf der Karte neben Cordon bleu und Hackbraten auch Schweinsbäggli. Aber auch vegetarische Gerichte gehören zu Kaisers Leidenschaft.

Geschichten der Vorgänger sind kein Thema

Die letzten Pächter bezeichneten ihre Zeit in Wittenbach als Zeitverschwendung. «Wittenbach braucht den «Hirschen» nicht», sagte Andy Pöhler im Juni. Hat man da keine Bedenken? «Nein. Ich muss mich nicht an dem messen, was andere falsch gemacht haben», sagt

«Wir wollen nicht an den Wittenbachern vorbeikochen. Das wäre das Schlimmste.»

Peter Bommer

Wirt des Restaurants Hirschen

Bommer. «Ich denke, Sindy Berger und Andy Pöhler waren zu unerfahren. Und Butt hatte zwar gute Ideen, aber die falschen für den «Hirschen».» Diese Geschichten schreckten ihn nicht ab. So viel Negativpresse wie in Wittenbach habe er über die Gastroszene aber noch nie gelesen, sagt der 52-Jährige. Es gebe viele Gründe, warum ein Lokal nicht funktioniere. Nicht immer sei es Inkompetenz. «Klar ist es schwierig. Ich bin aber überzeugt, dass es mit dem richtigen Konzept und den richtigen Leuten funktioniert.»

Bis zur Eröffnung bleibt noch einiges zu tun. Daniel Kaiser richtet die Küche ein – «ein Traum für jeden Koch.» Zudem stehen Besuche bei Bauern an. «Wir haben schon viele lokale Produzenten und Lieferanten getroffen, haben aber noch einige Treffen vor uns», sagt Bommer. Das persönliche Einkaufen sei ihnen wichtig.

Für die Eröffnung ist nichts Spezielles geplant. Ob das Konzept von den neuen Wirten aufgeht, werden die Gäste entscheiden. Für das Team aber ist klar: Der «Hirschen» soll wieder ein Treffpunkt werden. «Wir sind gekommen, um zu bleiben.»