

# Junges Blut für den «Hirschen»

**Wittenbach** Nach über 33 Jahren übergibt Werner Trunz im Frühling den «Hirschen». Ein neuer Pächter ist bereits gefunden. Qaisar Butt will aus dem Traditionsrestaurant auf dem Dorfhügel ein Pionierprojekt machen.

**Corinne Allenspach**  
corinne.allenspach@tagblatt.ch

Ein Jahr ist es her, seit «Hirschen»-Wirt Werner Trunz das Traditionsrestaurant auf dem Wittenbacher Dorfhügel an die Wohnbaugenossenschaft (WBG) St. Gallen verkauft hat, weil es der 64-Jährige künftig etwas ruhiger angehen will. Und genauso lange ist es her, seit Jacques Michel Conrad, Verwaltungsrat der WBG, im Tagblatt gesagt hat, man wolle «die Erfolgsgeschichte «Hirschen» weiterschreiben» und einen neuen Pächter finden. Einer, der den Artikel sogar im fernen Winterthur gelesen hat, ist Qaisar Butt. «Ein solches Restaurant habe ich schon lange gesucht», sagt der 41-jährige gebürtige Pakistani, der seit über 20 Jahren in der Schweiz wohnt und die Hotelfachschule in Thun absolviert hat. Aktuell ist er in der Tourismusbranche tätig, darum hätte er noch lieber ein kleines Hotel übernommen. Aber das habe nicht geklappt.

Um den «Hirschen» hat sich Butt bereits vor Monaten beworben. Mit Erfolg. «Er machte mir von allen Bewerbern den besten Eindruck», sagt Werner Trunz, der den «Hirschen» seit über 33 Jahren in dritter Generation führt und für seine Fleischspezialitäten bekannt ist. Bei den Stammgästen ist inzwischen auch Qaisar Butt kein Unbekannter mehr. Im letzten halben Jahr half er immer mal wieder aus und lernte so auch die Bedeutung des 1738 erbauten «Hirschen» für Wittenbach kennen. Dem letzten zentral gelegenen Restaurant mit grossem Saal für Vereine, Versammlungen, Hochzeiten oder Traueressen.

## Gastronomiefachschule als Partnerin

Aushelfen, das wird Qaisar Butt in Wittenbach auch die nächsten Wochen immer mal wieder. Noch



Seit Monaten hilft Qaisar Butt immer mal wieder bei «Hirschen»-Wirt Werner Trunz (rechts) aus. Ab Mai ist Butt neuer Pächter.

Bild: Urs Bucher

bis Ende April wird Werner Trunz den «Hirschen» in gewohnter Manier weiterführen. Das Datum der zweitägigen Austrinkete steht bereits fest: Der 21. und 22. April. Danach bleibt das Restaurant kurze Zeit geschlossen, bevor Qaisar Butt den «Hirschen» Mitte Mai wieder eröffnet. Er wolle nur kleine Anpassungen vornehmen und nicht alles umkrempeln, betont er: «Die Wittenbacher sollen auch weiterhin das Gefühl haben, sie gehen in den «Hirschen».» Die Küche bleibe darum auf jeden Fall traditionell schweizerisch.

Qaisar Butt hat ganz klare Vorstellungen, was er will. Ge-

plant sei, mit der Ostschweizerischen Gastronomiefachschule zusammenzuarbeiten und im Restaurant auf dem Dorfhügel ein Aus- und Weiterbildungsprogramm zu verwirklichen. «Der «Hirschen» soll ein Pionierprojekt werden», sagt Butt. Genaueres könne er im Moment noch nicht sagen, da alles noch im Aufbau sei. Sicher ist: Qaisar Butt wird künftig mit seiner Frau und den drei Kindern zwischen eineinhalb und zwölf Jahren im Obergeschoss des «Hirschen» wohnen. So, wie es Werner Trunz all die Jahrzehnte getan hat. Trunz ist zuversichtlich, was die Zukunft des «Hirschen» angeht. «An-

fangs wird Qaisar Butt überrascht werden von Gästen. Darauf muss er gewappnet sein.» Ob die «Erfolgsgeschichte Hirschen» dann tatsächlich längerfristig weitergeschrieben werden könne, hänge von Butt ab und wie er auf die Leute zugehe. Aber auch von der Bevölkerung. «Die Wittenbacher sagen immer, wie wichtig der «Hirschen» fürs Dorf ist. Das müssen sie aber auch künftig mit regem Besuch beweisen.»

Ein Wermutstropfen bleibt für Trunz. Es habe nur wenige Bewerbungen gegeben, obwohl er auch selber nach einem möglichen Nachfolger gesucht und unter anderem junge Küchen-

chefs angefragt habe. Aber alle hätten abgewinkt: «Heute wollen die Leute nicht mehr das ganze Wochenende arbeiten.»

## Trunz zieht's in die Hubertushütte

Man merkt es: Den «Hirschen» loszulassen fällt Werner Trunz nicht leicht, auch wenn er sich freut, bald kürzertreten zu können. Ganz die Finger lassen von der Gastronomie wird er freilich nicht: Zusammen mit seiner Partnerin wird der gelernte Metzger und passionierte Jäger während der Schiesssaison künftig die Hubertushütte im Wittenbacher Erlenhölz führen.