

Darum geht man zum «Aernscht»

Wittinsburg | Beizentour (XI*): Restaurant Bürgin

Im Restaurant Bürgin, einem Familienbetrieb, wird der Gast nicht nur freundlich und aufmerksam empfangen. Er darf damit rechnen, wenn er das Lokal nicht zum ersten Mal betritt, mit dem Namen begrüsst zu werden.



Otto Graf

Es gibt wahrlich viele Gründe, um im Restaurant Bürgin auf dem «Wytschbrg» einzukehren. Im Sommer und an schönen Tagen ist es die lauschige Gartenwirtschaft, in der sich dank dem Spielplatz auch die Kinder austoben können. Das ganze Jahr über ist es die Dorfbeiz, an deren Stammtisch Dorfpolitik gemacht wird und anderweitige Themen, die dem Volk unter den Nägeln brennen, abgehandelt werden. Und dann lockt natürlich die laufend den jahreszeitlichen Angeboten angepasste Speisekarte.

Ernst Bürgin, gelernter Schreiner, der das Lokal zusammen mit Bruder Bruno sowie Schwägerin Margrit und Neffen Richard seit 1971 führt,

Gibt es ein Erfolgsrezept?

hob. Die «Volksstimme» will wissen, was es braucht, um ein Restaurant erfolgreich zu führen. Für einmal stehen dabei nicht die kulinarischen Kreationen im Vordergrund. Wir schauen kritisch hinter die Kulissen von Restaurants mit den verschiedensten kulinarischen Angeboten.

kennt praktisch alle seine Gäste persönlich. Und wer zum ersten Mal über die Schwelle tritt, muss nicht lange warten, bis er sich vorstellen und dem «Aernscht» sagen darf, woher er und vor allem warum er auf den «Wytschbrg» kommt. Der persönliche Kontakt zwischen Personal und Kundschaft ist nur ein Teil, aber ein wichtiger, des Erfolgsgeheimnisses des Ausflugsrestaurants. Stadtbasler sind «beim Bürgin» ebenso willkommen wie die Wittinsburger. Sogenannte Standesunterschiede gibt es nicht. Der Gast ist König, ungeachtet seiner sozialen Stellung.

Der Zwetschgenpfeffer lockt

Seit 111 Jahren wirtet die Familie Bürgin. Warum Grossvater Eduard die Wirtschaft Bürgin und nicht Sonne oder Rössli nannte, lag wohl am Namen der anderen Dorfbeiz, die sich «Miesch» nannte und schon vor über 40 Jahren den Laden dicht machte, vermutet Ernst Bürgin. War es 1903 ein Lokal mit 25 Sitzplätzen, so finden nach verschiedenen Umbauten und Erweiterungen heute im Restaurant 60, im Saal 50 und in der Gartenwirtschaft 30 Personen Platz. Das Interieur ist hell und freundlich. «Das Ambiente eines Lokals muss den Erwartungen des Gastes entsprechen», betont der Chef. Und das Personal müsse auf den Gast eingehen und auch Zeit haben für ein paar freundliche Worte.

Es brauche zudem ein «Gspüri» für die Gewohnheiten der Kundschaft. Dazu Ernst Bürgin: «Wenn jemand das Lokal betritt und sich umschaute, biete ich sofort einen Platz an.» Es gehöre sich nicht, dass ein Gast auf der Suche nach einem freien Platz unter der Türe warten muss.

Sechs Vollzeitangestellte und zwei Aushilfen sind von Dienstag bis Sonntag für das Wohl der Gäste besorgt. Derzeit stehen der Zwetschgenbraten und der Zwetschgenpfeffer zuoberst auf der Speisekarte. Im Frühjahr sind es die Spargeln. Im



Das Restaurant Bürgin ist seit über 110 Jahren eine Erfolgsgeschichte.

Bilder Otto Graf



Ernst Bürgin führt das gleichnamige Restaurant auf dem «Wytschbrg» in dritter Generation.

Herbst locken der Wildsaupfeffer und andere Köstlichkeiten der Jagd. Zweimal ist Metzgete angesagt. Die Nachfrage nach Leberwurst oder Schweinsprägel ist dermassen gross, dass der Betrieb keine teuren Insestrate schalten muss.

Die Kundschaft ist das Kapital

Bürgins dürfen nämlich auf eine äusserst grosse Stammkundschaft zählen, auch aus dem Dorf. Zudem sind die Räumlichkeiten für Familien-, Vereins- und Firmenanlässe geradezu prädestiniert. Die tiefere Promillegrenze und das Rauchverbot in öffentlichen Räumen kämen nicht bei allen Gästen an, gibt Ernst Bürgin zu verstehen. «Doch ich bin Unternehmer und habe mich auf diese Einschränkungen eingestellt», fügt er optimistisch an. So stehen im markanten Gebäude auch Gästezimmer zur Verfügung. Vielleicht, gibt Ernst Bürgin zu verstehen, sei es auch eine gesellschaftliche Erscheinung, dass

man heute allgemein etwas zurückhaltender feiert. Die Zeit sei auch schnelllebiger. Früher seien die Reservationen für einen Anlass ein halbes Jahr im Voraus eingegangen, stellt er lakonisch fest und ergänzt: «Heute reden wir von Tagen. Das gehöre halt zum Beruf.»

Restaurant Bürgin, Wittinsburg, 062 299 12 41. Montag Ruhetag.

*Bisher erschienen: «Hackbraten statt Antilopenfilet» (8. Juli). Der Gast weiss woran er is(st)» (15. Juli). «Thai-Curry mit einem herzlichen Lachen» (22. Juli). «Suure Mocke in heimeliger Stube» (29. Juli). «Dem Gast die Hand schütteln» (5. August). «Fleisch wird zur absoluten Chefsacher erklärt» (12. August). «Vom «Rössli» zum «al cavallino»» (12. August). «Nicht nur das Cordon bleu machts aus» (14. August). «Rind, Huhn und Whisky aus der Region» (21. August). «Viele Wege führen zum Stierenberg» (29. August). Wird fortgesetzt.