

Ein Haus mit Tradition und Zukunft: das ehemalige Kreuz in Tschoppach

Gemütlich, einladend, wunderschön: die Burestube

HOT POT



FLEISCHES-LUST

Mit frischen Ideen und Rezepten macht das TSCHEPPACH'S dem guten Ruf des ehemaligen «Kreuz» neue Ehre. Kein Wunder sind die Gäste Feuer und Flamme für das Beste vom Grill.

Wenn's etwas später wird: Im Tschoppach's kann man auch stilvoll nächtigen

Willkommen im Garten, zum lauschigen Grillabend unter Freunden

MARKUS BALSIGER UND DAMARIS STREBEL IM SANDWICH

savoir vivre: Wie kann man diesem ehrwürdigen, traditionellen Gasthaus überhaupt gerecht werden?

Gute Frage. Vielleicht, indem man die Geschichte der Gastfreundschaft und der Nähe zum Dorf weiterschreibt und gleichzeitig eine neue, eigene Story beginnt; mit anderen Prioritäten und frischen Konzepten. Wir haben uns gefragt, was passt zu diesem Haus? Und was ist trotzdem neu und überraschend?

Wie lautet die Antwort?

Unser Konzept heisst Fleischküche vom Feinsten. Will heissen, beste Stücke – oft vom Angus Rind – gebrutzelt auf dem sagenhaften Green Egg Grill, den wir sowohl in der Küche wie auch outdoor benutzen.

Was halten Ihre Gäste davon?

Zuerst einmal sind sehr viele Leute froh, dass dieses Gasthaus weiterlebt, dass hier – egal, ob man von nah oder von weit her kommt – wieder gutes Essen serviert wird. Wir können tatsächlich auf den persönlichen Geschichten und Erlebnissen der Gäste aufbauen: Einst wurden sie hier konfirmiert, jetzt feiern sie an gleicher Stätte Hochzeit oder Taufe.

Wie kommen die neuen Ideen an?

Die Erwartungshaltung ist gross, das muss man sagen. Es gibt auch Leute, die enttäuscht sind, dass man bei uns keine traditionelle «Buechibürger Röschti» mehr kriegt. Oder wie früher Wild in allen Varianten. Aber natürlich gibt es

die vielen anderen Besucher, die unsere Küche lieben und Feuer und Flamme für Tapas und Fleischspezialitäten sind.

Wer sind denn die Gäste?

Buchstäblich alle: Arbeiter, Lehrer, Geschäftsleute, Ausflügler, Junge, Alte, Leute vom Dorf, aus der Stadt. Kurz: Menschen, die gerne gut essen – und trinken. Denn klar: Kulinarik ist unser Thema. Zwar sind wir auch eine richtige – und die einzige – Dorfbeiz, wo die Leute der Umgebung ihren Morgenkaffee und ihr Feierabendbier trinken. Aber wir leben von den Feinschmeckern, den grossen Gesellschaften, den Fest- und Geschäftsessen. Ohne Events – etwa den zahlreichen Hochzeiten an den Wochenenden – könnten wir wohl kaum existieren.

Was ist Ihr Erfolgsrezept als Gastgeber?

Herzlichkeit, Ehrlichkeit, Natürlichkeit – das sind die drei goldenen Grundsätze, die wir selbst leben und von unseren Mitarbeitenden einfordern. Uns ist künstliches Getue fremd, ja unangenehm. Wir wollen grosszügige, offene, aber ebenso selbstsichere Gastgeber sein. Bei uns soll sich kein Mitarbeiter gegenüber den Gästen verbiegen.

Welches Kompliment erfüllt Sie mit Stolz?

Jedes, das echt und ehrlich gemeint ist. Das kann ein einfaches «Merci» für die freundliche Bedienung und ebenso ein professionelles Lob für unsere kulinarische Kompetenz sein.

Welche «Gastromode» gehört ins Pfefferland?

Von uns aus braucht es keine molekulare Küche. Uns ist das

zu abgefahren, zu gesucht, zu gekünstelt. Und der Aufwand ist riesig. Wozu, fragt man sich?

Wie kochen die Tschoppach's privat?

So einfach wie möglich. Mit besten Grundmaterialien, mit frischen Kräutern, aber schnell und unkompliziert gemacht. Warum nicht 12 Monate im Jahr grillieren? Das ist doch wunderbar! Dazu frisches, knuspriges Brot und eine gute Flasche Rotwein, ein Spanier aus dem Priorat oder ein Nebbiolo aus dem Piemont. Eh volli, c'est tout!

Ihr Tipp für Hobbyköche und private Gastgeber?

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Gäste. Kochen Sie so, dass Sie Gelegenheit haben, mit am Tisch zu sitzen. Niemand will, dass Sie sich in der Küche profilieren. Und noch ein Extrahinweis: Entschuldigen Sie sich nie, dass etwas nicht so gut gelungen sei, wie sonst. Das ist schrecklich und peinlich.

Wohin schicken Sie unsere Leserschaft, um anderswo gut zu essen?

Warum nicht ins Grotto Laura in Arcegno, im Tessin! Das Lokal betreibt ein Künstler mit richtig viel Herzblut. Da gibt's Polenta und Kaninchen und ähnliche feine, einfache Dinge. Kurz: dort herrscht der wahre Seelenfrieden!



* Damaris Strebel ist la patronne im Tschoppach's, Markus Balsiger Geschäftsführer der Emmenpark AG

Event-Gasthof Tschoppach's
Mühledorfstrasse 27, Tschoppach
www.tschoppachs.ch

tschoppach's
well done