

Der Geist der «Säge» lebt in Oberwil weiter

Von Joel Gernet. Aktualisiert am 22.05.2014

Das Wirtepaar Sandra und Felix Suter ist von Flüh nach Oberwil umgezogen und hat das Restaurant Schlüssel übernommen. Das Konzept bleibt dasselbe – optisch hat sich jedoch einiges verändert.



«Es ist, wie neu geboren zu werden.» Nach 20 Jahren in Flüh tischen Felix Suter und seine Frau Sandra im Oberwiler «Schlüssel» auf.

Bild: Pierre Stoffel

Artikel zum Thema

**Flüh verliert eine Gourmet-Perle
Der Heiko Vogel für Feinschmecker
Selfmade-Unternehmer und Bonvivant
Frisch gebackener Sternekoch musste
Gourmet-Restaurant verlassen**

Teilen und kommentieren

Stichworte

Sandra Marugg Suter hat es die Sprache verschlagen. Doch ihre strahlenden Augen sprechen Bände. «Die Eröffnung war schön und intensiv – deshalb habe ich auch keine Stimme mehr», haucht die 45-Jährige mit heiserer Kehle, während sie den Gast ins Lokal bittet.

Seit zwei Wochen agieren Sandra Marugg Suter und ihr Ehemann Felix Suter neu im Restaurant Schlüssel an der Hauptstrasse in Oberwil – sie an der Service-Front, er in der Küche. Zuvor hat das Paar während über zwanzig Jahren

Etwas gesehen, etwas geschehen?



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von baz.ch/Newsnet wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken. Mehr...**

das Wirtshaus zur Säge in Flüh geführt und zu einem regionalen Fixpunkt für Gourmets gemacht.

Jetzt steht Marugg Suter in ihrem neuen Restaurant, zündet Kerzen an und zeigt das aufgefrischte Lokal. Damit die Besucher auch in Oberwil «Wärme und Geborgenheit» verspüren, wurden die Wände frisch gestrichen und das Cheminée wiederbelebt. Auch das ein oder andere Bijou aus der «Säge» ist im «Schlüssel» wiederzufinden, etwa die Kommode mit der goldenen Standuhr. Ansonsten wurden nur das Küchen- und Service-Inventar mitgenommen.

Es war ein Umzug im Eiltempo: Am 13. April verabschiedete sich das Gas tro-Ehepaar mit seinem zehnköpfigen Team aus der «Säge», nach einer Woche Ferien und zweieinhalb Wochen Züglerei kehrte am 7. Mai wieder Leben ein an der Hauptstrasse 41 in Oberwil. Zuvor stand das Restaurant nach dem Aus des Gourmet-Tempels **Viva** zehn Monate lang leer.

Bezug zum Dorf schaffen

«Ich spüre wieder ein saumässiges Kribbeln – es ist, wie neu geboren zu werden», schwärmt Marugg Suter. Der Apéro-

Tisch, an dem die in Bern aufgewachsene Bündnerin steht, ist aus dickem Kirschholz und steht auf massiven Eisenfüssen in Schlüsselform. Die Massanfertigung zweier befreundeter Handwerker, erklärt die Gastgeberin.

Auch die markanten Wandbilder mit historischen Fotos aus Oberwil wurden eigens für den «Schlüssel» produziert. Eines zeigt ein lachendes Mädchen, das mit Milchkübeln in der Hand durchs Dorf spaziert. Das Foto wurde 1947 von einem Besucher aus Amerika geknipst, erzählt Marugg Suter. Das Mädchen von damals lebt noch immer in Oberwil. «Sie hat uns bereits besucht und weinte fast vor Rührung», schildert die 45-Jährige. Es sei wichtig, dass die Bevölkerung wieder einen Bezug hat zum Restaurant im Dorfzentrum.

Im Apéro-Bereich zwischen Bar und Kamin sollen deshalb ausdrücklich auch Besucher empfangen werden, die bloss kurz vorbeischaun wollen. Die Hemmschwelle, das Gourmet-Lokal zu betreten, soll möglichst tief sein. In der Anfangsphase gehen die ersten Apéro-Drinks übrigens aufs Haus.

Speisekarte – Fehlanzeige

Eine Speisekarte gibt es, wie bereits in Flüh, nicht. Zur Auswahl steht ein Menü. Aktuell ist das ein Mägenwiler Freilandpoullarden-Strudel auf Frühlingssalat mit Gazpacho, gefolgt von grilliertem Zander auf Champagner-Risotto mit Radieschen-Carpaccio und gerösteten Buchweizen-Körnlein. Als

Hauptspeise gibts Emmentaler Kalbsrücken oder Lammrücken aus dem Berner Oberland auf Bottminger Spargeln mit Bratkartoffeln. Abgerundet wird das viergängige Menü – zu haben für 125 Franken – von einer Käse- oder Erdbeer-Variation. In der Weinkarte ist die grosse Auswahl an Tessiner Merlots augenfällig. Über Mittag gibts wahlweise ein dreigängiges Business-Menü (75.–) oder den Schlüssel-Lunch mit Vor- und Hauptspeise sowie Kaffee (55.–).

Da das Wirtepaar neben dem «Säge»-Konzept auch das komplette Team nach Oberwil verfrachtet hat, stellt sich die Frage, ob auch der Michelin-Stern und die 17 Punkte im zweiten grossen Gastro-Führer, dem Gault Millau, gezügelt wurden? «Da habe ich keine Ahnung, es würde uns natürlich schon freuen», meint Marugg Sutter lachend, «aber wir werden ja ohnehin jedes Jahr neu bewertet.» Viel wichtiger ist der Gastronomin die Resonanz der Gäste im neuen Lokal. Und diese könnte bis jetzt kaum besser sein. «Die Leute sagen, dass unser Restaurant eine Seele hat und ein guter Geist herrscht.» (baz.ch/Newsnet)

Erstellt: 22.05.2014, 11:21 Uhr

Noch keine Kommentare