

Flüh verliert eine Gourmet-Perle

Das Wirtepaar Suter zieht um – an einen Ort, der Feinschmeckern nicht unbekannt ist

Von Joël Gernet

Flüh. Seit über 20 Jahren empfangen Sandra Marugg Suter und ihr Mann Felix Suter Gäste im Wirtshaus zur Säge. Eine kleine, aber feine Gaststube im Zentrum von Hofstetten-Flüh mit tiefen, von Holzbalken getragenen Decken, ausgezeichnet mit einem Stern im «Guide Michelin» und 17 Punkten im «Gault Millau». 2014 zieht es die «Säge» näher zur Stadt: Ab Mai ist das Gastro-Paar Suter im altherwürdigen Haus an der Hauptstrasse 41 in Oberwil anzutreffen. Dort, wo Ende Juli das Gourmetrestaurant Viva! seine Türen schloss wegen unbefriedigendem Geschäftsverlauf. Das gescheiterte Lokal brachte es in dreieinhalb Jahren auf 16 Millau-Punkte und einen Michelin-Stern – also fast in die Liga der «Säge».

«Wir sagten uns: Entweder machen wir jetzt einen solchen Schritt – oder nie mehr», sagt Sandra Marugg Suter. Nach über zwei Dekaden in Flüh freut sich die 44-Jährige mit ihrem Mann auf eine neue Herausforderung. «Dieses Restaurant hat uns schon immer sehr gut gefallen – und der Garten ist ein grosser Pluspunkt.» Entgegenkommen dürfte dem Paar auch, dass sein neues Lokal rund sieben Kilometer näher bei Basel liegt – damit halbiert sich für Feinschmecker aus der Stadt die Fahrzeit mit dem 10er-Tram auf rund eine Viertelstunde.

«Verfeinerung des Einfachen»

Grösste Neuerung wird der Restaurant-Name sein: Die «Säge» lassen Suters in Flüh, in Oberwil wird ihr Lokal «Schlüssel» heissen. Ein Titel, den das Haus bereits früher trug. «Wir finden, dass dieser Name sehr gut zu diesem Restaurant, zu Oberwil und zu uns passt», erklärt Marugg Suter in einem Berndeutsch, das jedem Gast das Herz öffnen dürfte. Bestehen bleibt die Philosophie: Eine Speisekarte wird es auch in Oberwil keine geben, dafür ein regelmässig wechselndes Menü mit frischen Zutaten und der Fokussierung auf das Wesentliche. «Verfeinerung des Einfachen», nennt das Ehepaar sein Konzept, das auch Gastro-Kritiker Jahr für Jahr überzeugt. Trotz grosszügigeren Platzverhältnissen will man sich weiterhin



Näher an die Stadt. Felix Suter und Sandra Marugg Suter verlassen ihr kleines, aber feines Wirtshaus zur Säge. Foto Pino Covino

mit zehn Tischen begnügen. «Wir sind überzeugt, dass unser Konzept auch am neuen Ort gefallen wird – wir bleiben auf dem Boden», meint Marugg Suter. Die Gastgeberin freut sich besonders darüber, dass das ganze zehnköpfige Team mitzieht.

«Wir verlassen Flüh mit einem lachenden und einem weinenden Auge – es war ein wunderschönes Zuhause.» Mitverantwortlich für den Wegzug sei auch die baulich unklare Situation in Flüh. In der Umgebung des Restaurants Säge

wird in naher Zukunft viel gebaut. Wie es mit dem Wirtshaus nach dem Wegzug der jetzigen Gastgeber Mitte April 2014 weitergehen wird, ist noch unklar. Gut möglich, dass die «Säge» von neuen Gastgebern weiterbetrieben wird.

Sicher ist aber: Gourmets kommen in Flüh auch weiterhin auf ihre Kosten. Werner Martin, der nur einen Steinwurf von der «Säge» entfernt seine Gäste im Restaurant Martin bekocht, hält nach 25 Jahren weiter die Stellung – auch wenn er in einem BaZ-Artikel im Mai laut über

einen langsamen Rückzug nachgedacht hat. «Alles bleibt, wie es ist – der Martin ist noch immer hier», sagt der 16-Gault-Millau-Punkte-Koch.

Martin erfährt erst durch die Basler Zeitung vom Wegzug der «Säge». Er bedauert den Entscheid: «Ich finde es sehr schade, dass die «Säge» wegzieht.» Die Situation mit zwei Gourmetlokalen im 3000-Seelen-Dorf Hofstetten-Flüh erlebt Martin als belebend. «Je mehr gute Restaurants es gibt, desto besser geht es allen.»