

PRESSEMITTEILUNG

Schlüssel Oberwil: Time to say goodbye

Seit 35 Jahren spannen Felix Suter und Sandra Marugg Suter beruflich und privat zusammen. Nun haben sie gemeinsam einen wegweisenden Entscheid gefällt: Sie hören im Frühling 2025 im Sternelokal Schlüssel in Oberwil auf.

Vieles haben die Suters als Gastgeber erlebt und zusammen gemeistert: Dazu gehört auch der Wegzug aus dem traditionsreichen «Wirtshaus zur Säge» in Flüh vor zehn Jahren. In Flüh haben sie sich kennen und lieben gelernt und als Wirtepaar die Gäste während über zwei Jahrzehnten kulinarisch verwöhnt. Seit 2000 wurde ihr Restaurant jedes Jahr mit einem Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet und im Gault Millau gelistet.

Im 2014 dann der Umzug in den «Schlüssel» nach Oberwil. Beflügelt von der wunderschönen Umgebung, haben die Suters Gas gegeben und neben Stammgästen auch neues Publikum angezogen. 2016 wurde Felix Suter vom Gault Millau zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt, im Herbst 2023 erhielt Sandra Marugg Suter den «Service Award» vom renommierten Guide Michelin verliehen. Die allergrösste Auszeichnung seien allerdings die vielen, langjährigen, tollen und treuen Gäste und Freunde, die sie auf dem langen Weg begleitet hätten, sagt Sandra Marugg Suter. «Wir möchten aufhören, wenn es am schönsten ist und dann in den wohlverdienten Ruhestand gehen», erklärt Felix Suter.

Ein Jahr möchte das Ehepaar sich aber noch Zeit geben. «Das brauchen wir, um von unseren Gästen Abschied zu nehmen. Auch das Team zurücklassen, schmerzt, wir sind in den letzten Jahren zu einer Familie zusammengewachsen.» Aus diesem Grund wollen sie noch einmal Gas geben in ihrem «Farewell-Jahr», bevor sie im Frühjahr 2025 in Pension gehen: «Wir freuen uns schon heute darauf, ohne Pläne in den Tag zu starten. Zu schauen, was die Zukunft für uns noch bereithält», sagt Sandra Marugg Suter.

Was die Beiden rückblickend am meisten freut, ist das grosse Vertrauen, das sie von den Gästen gespürt haben. Eine Speiskarte gab es seit 30 Jahren nicht mehr, dafür ein monatlich wechselndes Menu - mündlich direkt von Sandra Marugg Suter am Tisch vorgetragen. «Wer zu uns kam, hat sich auf ein Erlebnis eingelassen. Es hat zu 100 % das widerspiegelt, was wir sind und wofür wir einstehen. Ein riesiges Geschenk, das wir mit dieser Philosophie während über 30 Jahren erfolgreich sein durften.»

Die Nachfolge ist bereits geregelt - das Restaurant wird weitergeführt. «Lasst Euch überraschen», sagt Sandra Marugg Suter dazu und schliesst mit folgenden Worten: «Bis Aendi April 25 si itz aber mir no da u fröie üs fescht uf öich!»