

Der Burger vom Lande

Landbeiz Stefanie Cairoli und David Simon sorgen in der Säge in Rothenfluh für jugendlichen Schwung.

Heiner Oberer

Burger in Rothenfluh? Geht das? Das geht – und wie! Da wäre zum Beispiel der Special-Burger «Don Vito Corleone», benannt nach dem fiktiven Mafiaboss aus «Der Pate». Zwischen den zwei Hälften eines knusprigen Buns thront ein saftig gebratenes Rindfleischpatty, belegt mit Salami-chips, paniertem Mozzarella, grillierten Zucchettischeiben, Tomaten-Tatar und Basilikum-Mayonnaise. Dazu, wie es sich gehört, French Fries.

Für den ungeübten Burger-Esser eine Herausforderung. «Ein Burger, der nicht tropft, ist kein richtiger Burger», sagt Stefanie Cairoli (36), gelernte Köchin und Restaurations-Fachfrau. Zusammen mit ihrem Partner David Simon (29), auch er gelernter Koch, sechs Mitarbeitenden und einer Lernenden im Service betreibt sie seit rund einem Jahr die Säge in Rothenfluh.

Kennen gelernt haben sich die beiden im Landgasthof Hard in Zunzgen, wo Simon in der Küche und Cairoli im Service arbeitete. Immer auf der Suche nach Neuem, entschlossen sie sich im Jahr 2015, den Dienst in Zunzgen zu quittieren und mit einem Food-Truck – liebevoll «Foodie» genannt – zu den Kunden zu reisen. Mit grossem Erfolg: Die verschiedenen Burger-Kreationen erlangen schon bald Kultstatus.

Drei Jahre später machen sie einen weiteren Schritt in die Selbstständigkeit: Sie übernehmen das Restaurant Säge in Rothenfluh. «Dank fairer Konditionen der Eigentümer der Säge, der Bussinger & Itin AG, haben wir diesen Schritt bis jetzt nicht bereut», sagt Simon.



Ein eingespieltes Wirtepaar: Stefanie Cairoli und David Simon fühlen sich in der Säge wohl. Fotos: Kostas Maros

Das Restaurant Säge ist von Jakob Erny-Erny («Sager Schaggi») im Jahr 1917 erbaut worden. Der Name kommt von der 1700 erbauten Sägerei, die 1958 aufgegeben worden ist.

Bequem, leicht, nachhaltig

1732 hat der Basler Johann Conrad Wieland, Salzsreiber und Ratsherr, am östlichen Hang, ungefähr 50 Meter vom Sägewerk entfernt, einen Landsitz erstellen lassen. Die Häusergruppe mit der Säge, die Wieland 1756 auf dubiose Art und Weise ersteigert hat, war ungefähr vier Generationen im Besitz seiner Familie.

Wegen der Trennungswirren und dem bürgerkriegsähnlichen Zustand hat die Familie Wieland den Landsitz 1833 aufgegeben.

Die beiden jungen, innovativen Köche streben nach Casual Dining, nach Bequemlichkeit in der Gaststube, Leichtigkeit in der Einrichtung und Nachhaltigkeit bei den Lebensmitteln. «Gekocht wird frisch, zeitgemäss und im Takt der Jahreszeiten. Mit regionalen Akzenten oder in Anlehnung an die internationale Küche», sagt David Simon. Und das mit viel Liebe und Leidenschaft.

Sei es Wiener Schnitzel vom Vollmilchkalb, Baselbieter Rinds-

Entrecote oder die vegetarische Buddha-Bowl mit Bulgur, Fala-fel, Zucchini, Tomaten und Granatapfelkernen mit Minzjoghurt, «alles wird immer frisch zubereitet», erklärt Stefanie Cairoli beim Gespräch in der luftig eingerichteten Gaststube.

«Am Anfang haben wir uns schon die Frage gestellt, was wir für ein Restaurant sein möchten», erinnert sich Simon. Soll es eine Schnitzelbeiz werden, wie es sie schon zur Genüge gibt, oder soll es doch ein etwas anderes, kulinarisch breiteres Angebot sein? Nach reiflichen Überlegungen haben sie sich ent-

schieden, dort weiterzumachen, wo sie aufgehört haben, und sich unter anderem auf die Burger zu konzentrieren.

Kinder essen gratis

«Wir waren uns bewusst, dass die Lage der Säge nicht unbedingt für ein Burger-Restaurant spricht. Aber der Erfolg gibt uns bis jetzt recht», sagt Simon. Seine Partnerin ergänzt, dass das kulinarische Angebot vielfältig sei. So könne man auch einen Wurstsalat, ein paniertes Schweinschnitzel oder ein Ergolztaler Kalbs-Cordon-bleu, gefüllt mit Appenzeller Käse und Beinschinken, bestellen. Besonders ist, dass Kinder in der Säge gratis essen. Und den obligaten Sirup gibt es erst noch dazu.

Da die Arbeit im Restaurant sehr intensiv sei, hätten sie kaum mehr Zeit, mit dem Food-Truck unterwegs zu sein. «Vorläufig nutzen wir den Foodie nur noch für das Catering», sagt Simon. Aber die Burger, mit denen sie so viel Erfolg hatten, gibt es natürlich immer noch.

Beim Gespräch spürt man, dass die Gastgeber der Säge von ihrer gastronomischen Mission überzeugt sind. «Wir möchten unsere Gäste in einer entspannten Atmosphäre mit möglichst regionalen Produkten verwöhnen.» Bei unserem Besuch ist das perfekt gelungen.

Restaurant Säge

Säge 119, 4467 Rothenfluh, Tel. 061 991 90 67; Geöffnet von Mittwoch bis Freitag 8.45 bis 14 Uhr und 17 bis 24 Uhr sowie Samstag 17 bis 24 Uhr und Sonntag 10 bis 22 Uhr. eat@restaurant-saege.ch www.restaurant-saege.ch

Rezept

Vitello basilico

Zutaten für 2 Personen:

500 g Kalbsunterspälte
1 EL Fenchelsamen, im Mörser zerstoßen
5 EL Gewürzmischung (Salz, Pfeffer, Knoblauch, Curry, Cayennepfeffer, Paprika, getr. Kräuter, Kreuzkümmel gemahlen)

Für die Basilikumsauce:

1 grosser Bund Basilikum
150 g Magerquark
4 EL Mayonnaise
1 Knoblauchzehe gepresst
¼ geriebene Zitronenschale
1–2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Alles im Mixer pürieren.

Zubereitung:

Fleisch mit Gewürzmischung einreiben und in einem Vakuumbeutel verschliessen. Im Wasserbad bei 70 Grad 3,5 Stunden ziehen lassen. Fleisch über Nacht auskühlen lassen, aus dem Beutel nehmen und trocken reiben. 250 g Fleisch in feinste Scheiben schneiden. Fächerartig auf Teller anrichten und Sauce darüber geben. Mit Sprossen, Baby Leaf, bunten Cocktailtomaten, Basilikum garnieren. Beilage: Salatbouquet

