

«Trottoirmischung» und Hirschentrecote

Landbeiz Kurt Treier und das Gasthaus zur Blume in Magden sind ein erfolgreiches und beständiges Paar.

Heiner Oberer

Es darf geraucht werden. Während in anderen Gasthöfen die Raucher in Wolldecken gehüllt auf die Terrasse oder in einen schlecht belüfteten Nebenraum verfrachtet werden, geniesst der Liebhaber einer Zigarre im Gasthof zur Blume in Magden das Vorrecht, seiner Leidenschaft im Restaurant zu frönen.

Keine Angst. Auch für den Nichtraucher, die Nichtraucherin ist gesorgt. Er oder sie darf im abgetrennten Saal speisen, ohne eingenebelt zu werden. Übrigens: Im heutigen «Säli» wurde in den 1920er-Jahren für einige Zeit das Magdalena-Wasser abgefüllt. Heute kann das Wasser aus der Magdalena-Quelle nur noch an den Magdener Dorfbrunnen genossen werden.

Aber zurück zum Rauch: «Wir möchten die rauchenden Gäste nicht verbannen», sagt Kurt Treier (51), Eigentümer der Blume. Der gelernte Koch und Kellner, der seit 26 Jahren im Betrieb ist und den Gasthof vor 15 Jahren von seinen Eltern übernommen hat, hat so eine Oase geschaffen, in der der Gast in den Arbeitskammern sein «Rugeli» trinken, eine Zigarette paffen und den «Blick» lesen kann. Und das, wie Treier betont, ohne die Nichtraucher zu belästigen. Sein Konzept geht auf: Ab 17 Uhr ist der Stammtisch jeweils rappellvoll: «Für viele ist die Gaststube so etwas wie ein zweites Zuhause.»

Das Auge des Orkans

Wir haben uns im Saal eingefunden, der bis auf den hintersten Platz besetzt ist. Das Servicepersonal bewegt sich gewandt mit vollen Tellern von



Gastgeber Kurt Treier (rechts) mit Koch Steven Tschirky und Hund Micky. Fotos: Florian Bärtschiger

Tisch zu Tisch. Kurt Treier begrüsst seine Stammgäste. Er erkundigt sich nach ihrem Wohlergehen. Streicht einem Kleinkind über den Kopf. Er ist nicht im Auge des Orkans. Er ist das Auge des Orkans.

Nur einmal verliert er für einen Moment die Fassung, als Hund Micky, eine «Trottoirmischung», wie Treier selbst sagt, unverhofft im Saal auftaucht. Ein kurzer Befehl, und das niedliche Hündchen zieht den Schwanz ein und verschwindet. «So gerne ich Micky mag – im Saal hat der Hund nichts verloren.»

Das Speiseangebot ist vielfältig. Da lockt neben den üblichen Klassikern wie Cordon bleu, Kalbsbratwurst oder geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art ein längst tot geglaubtes Relikt der europäisch angehauchten asiatischen Küche: Riz Casimir.

Meine Begleitung entscheidet sich für ein saisonales Angebot von der Wildkarte: rosa gebratenes Hirschentrecote an Hagebuttensauce. Als Beilage Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren und Butterspätzli. Das butterzarte Entrecote harmoniert ausge-

zeichnet mit der leicht süss-sauren Hagebuttensauce.

Ich lasse mich vom Tagesangebot überraschen: Rindsfiletspitzen Stroganoff und Butterreis. Die Filetspitzen sind auf den Punkt gegart, an einer sämigen Rahmsauce mit reichlich Peperoni-, Champignon- und Salzgurkenstreifen.

Der Wein kommt vom eigenen Weinberg. Auf 3,5 Hektaren bewirtschaften die Treiers seit über zwei Jahrzehnten am «Lanzenberg» hinter dem Restaurant. Wir entscheiden uns für den Pinot noir, Cru Bernhard Auslese, der

im Barrique gereift ist. Auf den Tisch kommt ein sauber gemachter Blauburgunder, der durch eine intensive Frucht besticht.

Antike Kegelbahn

Als besondere Attraktion lockt das Rebhüsli. «Für kleinere Anlässe oder Gruppen bis zu 15 Personen reservieren wir das Rebhüsli, wo die Gäste inmitten der Reben bei einem Glas Wein und einem Vesperplättchen ungestört die Umgebung geniessen können.» Zusätzlich zum Restaurant mit 36, dem Saal mit gegen 100 Plätzen und einem «Stübli», das für 20 Personen Platz bietet, wartet eine Kegelbahn, ein Relikt aus vergangenen Zeiten, darauf, entdeckt zu werden. «Lässt es die Temperatur zu, können die Gäste unter einem 100-jährigen Kastanienbaum Platz nehmen.»

Noch immer backt Kurt Treiers Mutter Dorli, die den Gasthof mit ihrem Mann Bernhard dreissig Jahre lang geführt hatte, täglich das Brot, das den Gästen als Beilage gereicht wird.

Kurt Treier ist mit Leib und Seele Gastgeber. Er liebt den Umgang mit den Menschen. Auch wenn die Arbeitstage lang und manchmal beschwerlich seien, könne er sich nichts anderes vorstellen. «So wie der Suppendeckel auf die Suppenschüssel gehört, gehört die Blume zu mir.» Sagt es und entschwindet, um einen Gast zu verabschieden.

Gasthaus zur Blume

Hauptstrasse 11, 4312 Magden;
Tel. 061 841 15 33;
Geöffnet Di–Do 8–24 Uhr;
Fr–Sa 9–00.30 Uhr;
So 10–22 Uhr (Küche bis 20 Uhr).
info@gasthauszurblume.ch
www.gasthauszurblume.ch

Rezept

Hirschentrecote an Hagebuttensauce

Zutaten für 4 Personen.

600 g frisches Hirschentrecote
Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Rotwein, 2 dl Wildfond
100 g Hagebuttenkonfitüre
1 EL Butter, ½ EL Mehl

Zubereitung.

Hirschentrecote aus Kühlschrank nehmen und 30 min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Fleisch in Portionen à 150 g schneiden. Mit Schnittstelle nach oben etwas flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Fleisch beigegeben. Ca. 4 min. auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und 2 min. stehen lassen, danach mit einem scharfen Messer tranchieren. Rotwein, Wildfond und Konfitüre in einer Pfanne um ein Drittel reduzieren. Butter und Mehl mischen, portionenweise in die Sauce einrühren und 2 min. kochen lassen, abschmecken. Dazu passen in Butter geschwenkte Spätzli, Rosenkohl oder Rotkraut, glasierte Marroni.

