

# Das Dreimäderlhaus

**Landbeiz** Das Gasthaus zur Sonne in Aesch ist fest in Frauenhand.

## Heiner Oberer

Kalbsnieren. Was für eine Überraschung. Ein beinahe verschwundenes Relikt der unter Beschuss geratenen Fleischeslust zielt die Tagesmenükarte des Gasthauses zur Sonne in Aesch. Der Entscheid ist rasch gefallen: Her mit den Nieren. Spätestens nach dem ersten Bissen steht fest: Es war ein weiser Entscheid. Die Nieren, schön rosa gebraten, an einer sämigen Senfsauce, begleitet von einer knusprigen Rösti, lassen keine Wünsche offen.

Ob sich der Scharfrichter, der im Jahre 1557 in Aesch zwei Hexen hinrichten musste, im Gasthaus zur Sonne vor seinem schändlichen Tun ebenfalls mit Kalbsnieren verpflegt hat, ist nicht überliefert, sagt die jetzige Wirtin Margrith Achermann. «Gesichert ist aber, dass die Sonne als älteste Weinschenke schon im 13. Jahrhundert erwähnt worden ist.» Später seien napoleonische Truppen einquartiert gewesen. Zur Abschreckung etwelcher Deserteure liess Napoleon vor der Sonne eine Guillotine aufstellen. «Im Jahre 1826 wird die Gaststätte umgebaut und im Jahre 1988 von uns erworben», sagt die Wirtin.

## «Ich bin arbeiten gewohnt»

Seit 53 Jahren ist die 78-jährige Margrith Achermann zusammen mit ihrem Mann im Gastgewerbe tätig. Zugezogen aus dem Luzernischen, führten die beiden den Hirschen in Böckten und anschliessend 20 Jahre den Storchen in Grellingen. Seit 30 Jahren verwöhnen sie die Gäste im Gasthaus zur Sonne. «Ich habe noch nie etwas anderes gemacht als im Gastgewerbe gearbeitet. Aber: Ich bin



Bei den Schwestern Alexandra, Gabriela (hinten, v. l.) und ihrer Mutter Margrith Achermann (vorne) ist die Welt, kulinarisch gesehen, noch in Ordnung. Fotos: Nicole Pont

gerne Wirtin und liebe den Umgang mit den Gästen», sagt Margrith Achermann. Sie sei auf einem Bauernhof aufgewachsen, habe schon früh mithelfen müssen bei den täglichen Arbeiten auf dem Hof: «Ich bin arbeiten gewohnt.»

Obwohl sie noch täglich die Frau steht, hat die umtriebige Wirtin mit kleineren Beschwerden zu kämpfen. «Das Laufen macht mir langsam Mühe. Aber ich möchte die Arbeit im Restaurant nicht missen.» Unterstützt wird sie von ihren beiden Töchtern Gabriela, gelernte Coiffeuse und Restaurationsfachfrau, und Alexandra, Absolventin der Hotelfachschule Luzern. Beide sind nach der Lehre in den elterlichen

Betrieb eingestiegen. «Ich habe noch keinen Moment bereut, ins Gastgewerbe eingestiegen zu sein», sagt Gabriela Achermann, die ältere der beiden Schwestern.

Zusätzlich zum Achermann-Dreiergestirn sorgen neun Mitarbeitende für das Wohl der Gäste. Neben dem Restaurant, das 100 Gäste aufnehmen kann, und dem Sonnengärtli im Hinterhof, wo bei schönem Wetter bis zu 60 Gäste Platz finden, gilt es noch 19 Hotelzimmer zu besorgen. «Meine Mutter ist jeden Tag ab 6.30 Uhr auf den Beinen und bereitet das Frühstück für die Hotelgäste», erzählt Tochter Gabriela Achermann. Am Nachmittag mache sie eine kurze Pause, um gegen Abend wieder für die Gäste

da zu sein. «Richtig – es sind lange Tage», sagt die Wirtin, «Aber ich bin nichts anderes gewohnt.»

Das Restaurant füllt sich langsam. Margrith Achermann begibt sich auf den Kommandoposten hinter dem Buffet. Dort ist sie im Element. Sie zapft Bier. Lässt Kaffee oder Espresso raus. Füllt einen Zweier Roten ab oder einen Halben Mineral. Immer wieder öffnet sie die Schiebetür zum Pass, der Speiseausgabestelle der Küche, und hält so in knapp gehaltenen Anordnungen ihr Team auf Trab: «Hauptspeise, Tisch 5 kann man schicken.» Daneben bleibt aber auch Zeit, die Gäste zu begrüssen oder zu verabschieden. Das mit der Nachfrage nach dem Befinden oder einem Dankeschön

für den Besuch. Derweil wirbeln die beiden Töchter im Service, ohne dass beim Gast das Gefühl von Hektik aufkommen würde. Die Dreimäderl sind ein eingespieltes Team.

## Den Gästen Gutes tun

Nachdem der grösste Ansturm vorüber ist, setzt sich die Wirtin an den Tisch des Schreibenden. «Nein», sagt sie. «Heute war kein besonders anstrengender Mittagsservice.» Wo sich andere Restaurants mit sinkenden Frequenzen herumplagen, scheint in der Sonne die Welt, gastronomisch gesehen, in Ordnung zu sein. «Im Moment kommen die Gäste vor allem wegen der Wildgerichte aus heimischer Jagd zu uns», sagt sie. Aber auch das reich garnierte Chateaubriand, geschnetzelte Kalbsleberli oder Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art seien bei den Gästen beliebt. Dazu passe zum Beispiel eine Tschäpperli-Auslese (Pinot noir) vom nahegelegenen Weingut Tschäpperli-von Blarer in Aesch.

So wichtig wie die Qualität des Essens ist, das alleine kann nicht der Schlüssel zum Erfolg sein. «Wir behandeln die Gäste noch als solche und möchten ihnen etwas Gutes tun», erklärt Margrith Achermann. Für die erfahrene Wirtin ist dies eine der unabdingbaren Voraussetzungen, um erfolgreich zu wirtin. Eine Eigenschaft, die man nicht erlernen kann, sagt sie: «Man hat es oder man hat es eben nicht.» So einfach ist das.

## Gasthaus zur Sonne

Untere Kirchgasse 1, 4147 Aesch  
Geöffnet: Mo–Fr 6.30–23 Uhr;  
Sa 8–23 Uhr; So 8–22 Uhr  
www.sonneaesch.ch

## Rezept

Sauce Béarnaise zu reich garniertem Chateaubriand

### Zutaten für 4 Personen

5 cl Weissweinessig  
1dl Weisswein  
1 Schalotte, fein gehackt  
4 weisse Pfefferkörner, gequetscht  
1 Zweiglein frischer Estragon  
1/4TL Salz  
2 Eigelb  
100g Butter, kalt, gestückelt  
1TL Estragon frisch, fein geschnitten  
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Salz auf zwei Esslöffel einkochen, absieben, Flüssigkeit in eine Chromstahlschüssel geben. Eigelb unter die Reduktion (abgesiebte Flüssigkeit) rühren. Im 80 Grad warmen Wasserbad zu einer luftigen Masse schlagen. Chromstahlschüssel von der Platte nehmen. Butter unter Rühren begeben, bis die Sauce cremig ist. Aus dem Wasserbad nehmen, Estragon darunter rühren, würzen. Die Sauce kann auf einem Rechaud warm gehalten werden oder für kurze Zeit auch im warmen Wasserbad. Eine einmal erkaltete Sauce kann nicht mehr aufgewärmt werden.

