

Wo der Stammtisch noch was zählt

Landbeiz Man würde gar nicht denken, dass Lisa Schill eine Quereinsteigerin ist. Doch die gebürtige Deutsche hat das Restaurant Dornhof ganz unverhofft übernommen.

Heiner Oberer

Wunderbar. Unten im Tal wabert der Nebel durch die Dörfer, und oberhalb von Magden beim Restaurant Dornhof verzückt den Gast eitel Sonnenschein. Vielleicht ist das mit ein Grund, weshalb einen Gastgeberin Lisa Schill (42), die das beliebte Ausflugsziel seit 17 Jahren betreibt, so freundlich empfängt. Die ehemalige Krankenschwester aus Deutschland winkt ab. «Ein Lächeln kostet nichts. Ob Sonne oder Nebel, der Gast soll sofort merken, dass er bei uns herzlich willkommen ist.»

Fast schon ein wenig wie die Jungfrau zum Kinde sei sie zum Restaurant Dornhof gekommen. «Eigentlich wollte ich nur einem Kollegen aushelfen, der nach dem Umbau im Jahr 2000 das Restaurant übernommen hatte und eine Servicefachangestellte suchte.»

Was ist wohl ein «Rugeli»?

Als Krankenschwester hatte sie keine Vorkenntnisse im Gastgewerbe, geschweige denn das Schweizerdeutsch richtig verstanden, erinnert sich Lisa Schill. «Rugeli oder Stange waren zu dieser Zeit Fremdwörter für mich.» Zudem sei sie sich hier oben anfänglich ziemlich verlassen vorgekommen.

Zwei Jahre später wurde es ihrem Kollegen zu viel, er kehrte in seinen alten Beruf als Kaminfeger zurück. Schill machte aus der Not eine Tugend und führte den Dornhof ein halbes Jahr mit einem eingespielten Team weiter, ehe sie ihn nach absolvierter Wirteprüfung und zahlreichen Weiterbildungskursen



Nach 17 Jahren fühlt sich Lisa Schill auf dem Dornhof definitiv zu Hause. Foto: Kostas Maros

im Jahr 2003 in Pacht übernahm. Sieben Jahre später kaufte die quirlige Quereinsteigerin den Betrieb. Etwas, so sagt sie, das sie sich nie hätte träumen lassen.

«Wir sind ein eingeschworenes Team, das schon über Jahre zusammen ist», sagt die Gastgeberin. Bruder Robi, gelernter Mechaniker, wirkt in der Küche. Schwägerin Laura besorgt zusammen mit einer Kollegin den Service. Und da ist noch die Mutter, die immer zur Stelle ist, wenn Lisa Schill Hilfe braucht.

Der Saal und das Jägerstübli bieten Platz für 60 und die Dorn-

bar für 40 Gäste. Und die Sonnenterrasse lockt mit einer herrlichen Aussicht. Die Gäste seien Wanderer, Spaziergänger, Biker oder Familien. Der Dornhof ist per Postauto oder in 20 Autominuten von Basel her erreichbar. Eine Besonderheit ist laut Lisa Schill der Stammtisch. Da würden sich beim Frühschoppen am Sonntagmorgen bis zu zwanzig Personen – im Moment natürlich mit dem behördlich vorgeschriebenen Abstand – einfinden.

Wir werden im weiss gedeckten Saal bedient. Die Begleitung entscheidet sich für Blut- und

Leberwurst, Schweinsbratwurst mit Rösti und Sauerkraut von der Metzgete-Karte. Die Wurstesser sind des Lobes voll. Die Metzgete kommt von der Metzgerei Tschannen in Magden, die sich seit über 75 Jahren dem Metzgerhandwerk verschrieben hat. Die Leberwurst sei eine wahre Offenbarung.

Die Chefin kauft ein

Mir wird ein Entrecote nach Tiroler Art serviert. Es hat einen kräftigen Fleischgeschmack und ist perfekt «saignant» gebraten. Die leicht säuerlichen Tomaten

und die knusprigen Zwiebelringe ergänzen sich bestens.

Sehr beliebt seien Fitness-teller, sagt die Dornhof-Wirtin. Auf der Speisekarte überwiegen Klassiker wie Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art, Schweinssteak an grüner Pfeffersauce oder Egglifilet im Bierteig. «Wir bereiten, wenn immer möglich, alles frisch zu. Zudem übernehme ich den Einkauf. So ist gewährleistet, dass ich bekomme, was ich will.»

Majestätische Oase der Ruhe

Die erste Erwähnung von Reben in Magden geht auf das Jahr 1036 zurück. So findet man auf der Weinkarte auch einen Kerner und einen Blauburgunder des Olsbergers Bruno Wirth.

Der geplante Verdauungsspaziergang ins Kloster Olsberg entfällt. Die Begleitung zollt dem üppigen Metzgete-Teller Tribut. Macht nichts. So geniessen wir noch einmal die Aussicht und fühlen mit den Menschen, die sich seit über 75 Jahren dem Nebelsuppe zurechtfinden müssen. Der Dornhof, dessen Name sich von der unmittelbar in der Nähe liegenden Flur «Dorn» ableitet und majestätisch über Magden thront, ist eine kleine Oase der Ruhe. Oder wie es Lisa Schill sagt: «Ein Ort, an dem man sich zu Hause fühlt.»

Restaurant Dornhof
Dornhof, 4312 Magden.
Tel.: 061 841 15 55
dornhof@dornhof-magden.ch
www.dornhof-magden.ch

Während der Pandemie können die Öffnungszeiten variieren. Eine telefonische Reservation ist deshalb zwingend notwendig.

Rezept

Rindsentrecote Tiroler Art für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Stück Rindsentrecote vom Weiderind à 220 g
- 4 schöne, reife Tomaten, geschält und in kleine Würfel (Concassé) geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und in 5 mm dicke Ringe schneiden
- 50 g Weissmehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frische, gehackte Kräuter
- Knoblauchpulver
- Olivenöl
- Bratbutter
- Frittierfett

Zubereitung:

Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und im Frittierfett goldgelb frittieren. Tomatenwürfel in Olivenöl andünsten und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, frischen Kräutern und Knoblauchpulver abschmecken. Rindsentrecotes mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in der Bratbutter nach gewünschter Garstufe braten. Die angezündeten Tomaten auf die Entrecotes verteilen und mit den frittierten Zwiebelringen garnieren. Dazu passen Rösti-croquetten und frisches Gemüse.

