

Eldorado für Weinliebhaber und Feinschmecker

Heiner Oberer

Die Jungfrau hält sich bedeckt. Eiger und Mönch tun es ihr gleich. Ich sitze in der Gartenwirtschaft des Landgasthofs Farnsburg, der auf einer Anhöhe zwischen Ormalingen, Buus und Gelterkinden liegt. Eine leichte Brise macht die Hitze erträglicher. Schwere Gewitterwolken versperren den Blick auf die Alpen. Maître d'Hôtel Cyril Fallegger (52), eifertig an den Tisch gehuscht, entschuldigt sich für die getrübe Aussicht. Aber ich bin nicht wegen der Aussicht gekommen. Ich möchte mich auf der Farnsburg kulinarisch verwöhnen lassen und den sagenumwobenen Weinkeller besichtigen.

Anfang Mai verkaufte das Wirtepaar Susi und Jürg Richter-Dettwiler, die in der fünften Generation auf der Farnsburg gewirkt hatten, den Betrieb dem Versicherungstreuhandler und Immobilienmakler Daniel Staub aus Magden. «Ich als Quereinsteiger kam so zur Farnsburg wie die Jungfrau zum Kinde», sagt er. Der Entscheid sei ihm aber leichtgefallen, so Staub, habe er sich doch sofort in den Kraftort Farnsburg und den imposanten Weinkeller verliebt. «Jetzt soll die Farnsburg ein Ort für alle und nicht nur für Gutbetuchte sein. Wir wollen weg vom Image der Nobelbeiz», sagt er.

Bei meinem Besuch ist die lauschige Gartenwirtschaft gut besucht. «Zu uns kommen Wanderer, mit und ohne Hunde, die Lust auf einen Wurstsalat und ein Bier haben. E-Biker. Gäste, die mit dem Bentley samt Chauffeur anreisen oder mit dem Helikopter hergefliegen werden.» Ein bunter Mix, mit unterschiedlichsten Wünschen, die wir nach Möglichkeit zu erfüllen



Essen: kreativ
Service: agil
Ambiente: entzückend
Preis: gehoben

versuchen», sagt Fallegger in sympathischem Elsässerdeutsch. Auf die Frage, wer denn alles mit Helikopter einfliegt, lacht Fallegger und schweigt. Fallegger, Gastroprof durch und durch, hat die Hotelfachschule in Guebwiller (F) absolviert und über zwanzig Jahre die Gäste im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel betreut. Die gleiche Ausbildung hat Küchenchef Yacine Bouarasse (42), der in der Zwischenzeit dazugestossen ist. Nach absolvierter Hotelfachschule arbeitete er unter anderem im Restaurant Schützenhaus und im Club de Bâle in Basel.

«Über den Mittag verzichten wir auf allzu viel gastronomischen Schickimicki», sagt Fallegger. «Das Aushängeschild, wegen dessen 50 Prozent der Gäste zu uns kommen, sind die gegen 10'000 Weinflaschen, die in sieben verschiedenen Themen-Weinkellern lagern.» Einzelne Keller stammen noch aus dem 18. Jahrhundert. «Der Gast kann sich seinen Wein in einem der Keller selbst aussuchen», erklärt Fallegger weiter. Zudem bietet der Süssweinkeller «Sauternes» mit dem wohl weltweit grössten Sauternes-Angebot die Möglichkeit für ein besonderes Dinner. Im angegliederten Business Club Farnsburg können Geschäfte getätigt und im Kreis von Geschäftsfreun-



Im für seine Weinsammlung bekannten Landgasthof Farnsburg können sich die Gäste den Wein selber aussuchen. Yacine Bouarasse, Chef de Cuisine (l.), und Cyril Fallegger. Foto: Dominik Plüss

den gehaltvolle Club-Events genossen werden. In Planung ist ein weiterer Anlass im oberen Eventsaal, der sich an Kontakt suchende Menschen richtet: der Postillon d'Amour, eine Art gehobenes Speeddating für Singles.

In der Gaststube kann auf zwei Etagen das À-la-carte Angebot wie Tatar vom Biorind, gebratene Entenbrust an Balsamico-sauce, gefüllte Auberginen mit Marktgemüse, Ziegenkäse und Kartoffeln oder ein Fünfgangmenü genossen werden. Im Herbst lockt ein Trüffel-Event. Nach einem kurzen Blick in die übersichtlich gehaltene Speisekarte entscheide ich mich für ein Rindstatar als Vorspeise. Perfekt abgeschmeckt, so, dass

der Fleischgeschmack nicht von unnötigem Gewürzwirrwarr überdeckt wird. Als Hauptspeise soll es ein Kalbssteak an Morchelsauce mit Kräuterrisotto und Marktgemüse sein. Wunderbar zartes Fleisch mit reichlich Morcheln und sämigem Risotto. Dazu passt hervorragend ein Glas Monteverro IGT 2014 aus der Maremma (I). «Das Fleisch beziehen wir zur Hauptsache von Biohöfen oder aus eigener Jagd. Die meisten Lebensmittel kommen aus der näheren Umgebung», sagt Küchenchef Bouarasse.

Zum Dessert habe ich mir einen Rundgang durch den Weinkeller aufgespart, wo sich eine Rarität an die andere reiht. Andächtig, beinahe erschlagen

wandle ich durch die heiligen Hallen der Farnsburg und wundere mich ob der riesigen Auswahl. Übrigens: Ein kurzer Abstecher auf die nahe gelegene Ruine Farnsburg, die zwischen 1319 und 1342 erbaut wurde, eignet sich bestens für einen Verdauungsspaziergang. Übrigens: Wer es nicht mehr auf die Ruine schafft, könnte in einem der zehn Doppelzimmer übernachten.

Landgasthof Farnsburg,
Farnsburgweg 194, Ormalingen,
061 843 77 77.
Öffnungszeiten: Mi und Do 18 bis
22 Uhr; Fr und Sa 11 bis 22 Uhr;
So 10 bis 18 Uhr. Ruhetage:
Mo und Di.
info@farnsburg.swiss,
www.farnsburg.swiss