

Hirsch im Gehege – Strauss auf dem Teller

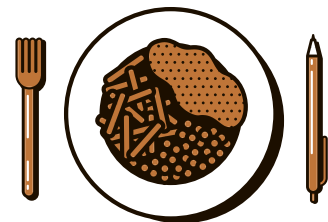
Die «Waldgrotte» in Buus. Wunderbar, etwas abseits am Waldrand gelegen. Mit Sicht auf die Buusner Rebberge. Wer jetzt aber glaubt, das «Ausflugsrestaurant» sei ein Ort, wo Fuchs und Hase sich gute Nacht sagen, täuscht sich. Der Gast wird nämlich von Eseln, Lamas, Geissen und Wollschweinen empfangen, die im angegliederten Tierpark leben.

Seit gut zwei Monaten ist das Restaurant wieder geöffnet. Ein mehrmonatiger Unterbruch wurde genutzt, um das Lokal aufzufrischen. Die Gaststube ist einladender und freundlicher geworden. Blumen schmücken den Eingang. Auf einer Schiefertafel steht in grossen Lettern, was die Küche im Angebot hat. Anja Gschwind (29), die zusammen mit ihrer Schwester Jasmin (31) die Waldgrotte leitet, nickt: «Wir haben viel Zeit investiert, um dem Restaurant ein etwas peppigeres Erscheinungsbild zu verpassen. Ich denke, das ist uns gelungen.»

Um 1790 wurde die Waldgrotte damals als Hof «Aufgend» auf der Anhöhe über Buus erbaut. Von 1931 bis 1967 diente der Landwirtschaftsbetrieb zusätzlich als Kinderheim. Im Jahr 2004 erwarb Peter R. Staub, Vater der heutigen Wirtsfrauen, die Waldgrotte und baute sie zum beliebten Ausflugslokal um. Mit der Zeit gingen die

Besucherzahlen aber immer mehr zurück.

Anfang 2020 überschrieb Staub die Waldgrotte seinen beiden Töchtern und zog sich aus dem Gastronomiebetrieb zurück.



Essen: schmackhaft und reichlich
Service: humorvoll und freundlich
Ambiente: wunderbar und ruhig
Preis: angemessen und fair

Ganz ist er nicht von der Bildfläche verschwunden. Der 65-Jährige amtiert weiterhin als Stiftungspräsident des Tierparks. «Meine Schwester und ich gehen die Sache langsam an, nachdem wir uns entschieden haben, die Waldgrotte weiterzuführen», sagt Anja Gschwind.

Die beiden haben keine gastronomische Ausbildung: Anja ist Grafik- und Produktdesignerin, Jasmin Schreinerin. Unterstützt werden sie von einem Koch und Jasmins Ehemann. «Ich habe während meiner Studienzeit oft in der Waldgrotte im Service mitgearbeitet», sagt Anja. Sie kenne sich also aus im Umgang



Anja Gschwind (rechts) und ihre Schwester Jasmin haben die Waldgrotte von ihrem Vater übernommen und sie für die Wiederöffnung aufgefrischt. Foto: Nicole Pont

mit dem Gast. Zudem hätten sie im Business-Park Oberbaselbiet, Laufental, Thierstein den nötigen unternehmerischen Hintergrund vermittelt bekommen. Das habe sie bestärkt, das Abenteuer einzugehen.

Wir sitzen in der Gartenwirtschaft, die rund 80 Gästen Platz bietet, und geniessen die Aussicht. Anja Gschwind empfängt uns freundlich. Sie erklärt uns die Speisekarte, die sehr über-

sichtlich gestaltet ist. So, dass die Küche und der Service den Ansturm der Gäste bewältigen können. Die humorvoll vorgebrachten Erklärungen – «wir geben uns grosse Mühe, eine Ausgewogenheit zwischen Fleisch-, vegetarischen und veganen Gerichten zu schaffen» – machen erwartungsfroh.

Meine Begleitung entscheidet sich für das Wochenmenü: Straussenfilet an Rotwein-

sauce, Schnitzkartoffeln und Gemüse. Ich entscheide mich für den Gazpacho, eine kalte Tomaten-Peperoni-Gurkensuppe. Zur Hauptspeise sollen es die «7 Burgen» sein. Dabei handelt es sich um ein Rindsfilet mit sieben verschiedenen Salaten. Ein Klassiker, der schon seit über 30 Jahren in der Waldgrotte serviert wird. Den Namen hat das Gericht von den sieben Burgen, die man hier in der Umgebung findet.

Das Straussenfilet, auf den Punkt gegart, lässt keine Wünsche offen. Der Gazpacho ist reichlich bemessen und perfekt abgeschmeckt. Die Salate, frisch und knackig, und das butterzarte Rindsfilet harmonieren bestens zusammen. «Wir verarbeiten ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz. Vorwiegend von der Metzgerei Rickenbacher in Oltingen und von Tieren der Texas-Longhorn-Ranch in Buus», erklärt Anja Gschwind. Alles andere, wenn immer möglich, komme ebenfalls aus der Region. Zudem werde an Bewährtem festgehalten: am «heissen Stein» etwa, oder an Trüffelgerichten im Herbst. «Wir sind aber auch offen für die Wünsche der Gäste.»

Jetzt wird der Betrieb Schritt für Schritt hochgefahren. Anja Gschwind hofft in Zukunft auf Wandergruppen, Biker, Töfffahrer und Familien mit Kindern. So wie die Waldgrotte-Crew das Ganze anpackt, darf man hoffen, dass das ehemals beliebte Ausflugsziel wieder zu alter Stärke findet.

Heiner Oberer

Restaurant Tierpark Waldgrotte, Ufgänd 17, 4463 Buus. Öffnungszeiten: Donnerstag bis Sonntag, 10.30 bis 22 Uhr, Tel. 061 843 70 10, info@waldgrotte.ch, www.waldgrotte.ch