

Bewährtes, modern interpretiert

Wer Küchenchef Dino Mengisen (40) und seinem Team genau auf die Finger schauen will, kann das am besten am Chef's Table in der Küche tun. «Der Tisch für vier Personen ist sehr beliebt. Das Kochen vor dem Gast bedeutet aber auch, dass wir nicht in der Küche herumbrüllen können», sagt der Küchenchef mit einem Augenzwinkern. Mengisen, der in Eptingen aufgewachsen ist, wirtet zusammen mit seiner Ehefrau Dani (40) und einem vierköpfigen Team seit rund sieben Jahren im Landgasthof Hirschen. 2017 haben die beiden den Gasthof schliesslich gekauft.

Seit dem Jahr 1843 werden im Hirschen Gäste bedient. Der Landgasthof war immer ein Familienbetrieb. Mit Hotel und eigener Metzgerei, Letztere ist inzwischen aufgegeben. Die ganze Familie half mit und sorgte so über Generationen für ein Auskommen. «Heute ist der Wirt ein Unternehmer, und die erbrachte Dienstleistung kostet Geld», sagt Dino Mengisen. Ein Wirt, der richtig rechnen, könne es sich nicht leisten, am Stammtisch zu sitzen und ab und zu in die Küche zu verschwinden. Er illustriert seine Aussage mit einem eindrücklichen Beispiel: «Der Kaffeemaschinenmonteur



Essen: reichlich
Service: aufmerksam
Ambiente: stilvoll
Preis: angemessen

verrechnet mir 120 Franken in der Stunde. Kommt er zu mir zum Nachtessen und bleibt vier Stunden, müsste ich ihm, ginge es nach seinem Tarif, 480 Franken berechnen. Ich glaube kaum, dass er das akzeptieren wird.»

Die Kochlehre absolviert Dino Mengisen im 4-Stern-Hotel Monopol in Luzern. Nach der Lehre sammelt er Erfahrungen in den Hotels Seeburg und Montana in der Leuchtenstadt. «Anschliessend war ich reif für das Ausland.» Es folgen Stationen beim Sternekoch Alain Ducasse in Paris und im Restaurant Hangar 7 in Salzburg. Dann geht es für ein Jahr nach New York, wo er im World Trade Center arbeitet. Zurück in der Schweiz, macht er sich mit seiner Ehefrau Dani selbstständig; gemeinsam

führen sie das Restaurant Chutz in Oberbuchsiten.

2017 erhalten sie das Angebot, das Landgasthaus Hirschen zu übernehmen. «Wir waren uns der Herausforderung bewusst. Ich kannte aber das Restaurant seit meiner Jugend. So ist uns der Entscheid zur Übernahme leichter gefallen», sagt Dino Mengisen. Sie hätten einiges

umgekrempelt, was anfänglich bei den Stammgästen nicht immer gut angekommen sei.

Dino und Dani Mengisen sind aber überzeugt, dass sie sich vor allem während des Corona-Lockdown den Respekt der Gäste erarbeitet haben. Vorwiegend mit dem Catering-Service und dem neu angeschafften Food-Truck,



Den Respekt der Gäste erarbeitet: Dino und Dani Mengisen führen den Landgasthof Hirschen in Diegten. Foto: Dominik Plüss

der ab Februar im Bachgraben in Allschwil steht. «Ich wehre mich gegen das ständige Jammern. Wer stehen bleibt, geht unter.»

Der Küchenchef interpretiert traditionelle Gerichte auf moderne Art. Erlebnisküche auf dem Land – oder wie er sagt: «Tradition und Inspiration treiben mich an. Ich liebe die französische und die italienische Küche, versetzt mit einem Schuss spanischem Feuer.» Zudem unterstützt er wo immer möglich lokale Anbieter und verbindet so regionale Produkte zu einer internationalen Küche.

Wir machen die Probe aufs Exempel, nachdem wir im gediegenen und mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Stübli Platz genommen haben. Meine Begleitung wählt den Business-Lunch (52 Franken): Schnittlauchschaum mit einem pochierten Ei als Vorspeise. Anschliessend Tafelspitz mit Kräuterkruste, Favebohnen und Senfkohl und zum Dessert Sanddorn, Caramelcrumble und Milchglace. Ich entscheide mich für die Tagesempfehlung (68.50 Franken): hausgemachte Trüffelravioli und Rindsfilet im Flammenkuchenmantel. Als Gruss aus der Küche überrascht uns der Küchenchef mit gebra-

tener Jakobsmuschel, gepufftem Reis und einem Pil-Pil-Schaum. Zum Brot reicht uns Dani Mengisen Zwiebelbutter, verfeinert mit pulverisierter Holzkohle. Wahrlich: Hier trifft Alt auf Neu. Alles perfekt abgeschmeckt und verlockend präsentiert. Ein Genuss, auch wenn die Portionen reichlich bemessen sind.

Neben dem Stübli können sich die Gäste im Restaurant bedienen lassen oder am Stammtisch über Gott und die Welt philosophieren. Wenn es die Temperaturen zulassen, lockt das «Höfli», wo man sich mit Grilladen und frischen Salaten verwöhnen lassen kann. Zudem steht im ersten Stock ein Eventsaal für Seminare, Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenessen zur Verfügung. Und falls man einmal zu später Stunde nicht mehr heimfahren möchte oder kann, stehen frisch renovierte Hotelzimmer zur Verfügung.

Heiner Oberer

Landgasthof Hirschen, Känerkinderstrasse 2, 4457 Diegten.
Telefon 061 971 22 35.
info@landgasthof-hirschen.ch
Dienstag–Freitag 10.30–14.30 und 18–22 Uhr, Samstag 17–23 Uhr, Sonntag/Feiertage 10.30–17 Uhr.
Montag Ruhetag.