

Gewappnet für jeden Ansturm

Die Geschwister Wyss sind unter Druck. Eine Wandergruppe mit provisorisch gemeldeten 10 bis 15 Personen erscheint als 47-köpfige hungrige Gruppe von Wandervögeln. Schnell gilt es Aushilfen für Küche und Service zu organisieren. «Zum guten Glück habe ich immer ein paar gute Seelen in der Hinterhand, die meinen Bruder und mich unterstützen», sagt Sonja Wyss (60).

Bruder Bruno (50) hantiert inzwischen in der kleinen Küche, um die teils ungeduldrigen Wandernden zu verpflegen. Keine Bange. Die gelernte Köchin und Absolventin der Hotelfachschule mit Wirtepatent im Service und der gelernte Koch sowie Bruno Wyss' Schwester Marianne und Ernst Gaugler in der Hinterhand meistern die Aufgabe mit Bravour. Schon bald kehrt wieder etwas Ruhe ein.

Im Jahr 1962 erwerben die Eltern der Geschwister Wyss



Essen: reichlich
Service: freundlich
Ambiente: rustikal
Preis: fair

den Bären mit Metzgerei am Zeughausplatz in Liestal, der erstmals im 13. Jahrhundert erwähnt wird. Vater Willi betreibt die Metzgerei, und Mutter Maria sorgt sich um die Gäste. «Ich habe all die Jahre hautnah miterlebt, was es heisst, zwei Betriebe zu führen», sagt die heutige Wirtin. Schon als Kind und später als Jugendliche hilft sie im Betrieb mit und wird so mit dem Gastronomie-Gen infiziert. Im Jahre 1970 wird die Metzgerei aufgegeben. Die Familie Wyss

erwirbt das angrenzende Haus zum Bären und vergrössert die Gaststube. Seit gut 40 Jahren ist Sonja Wyss, die regelmässig zusammen mit ihrem Bruder bis zu 16 Stunden auf den Beinen steht, für die Gäste da. Sieben Tage in der Woche, mit durchgehend warmer Küche.

Bevor Bruno Wyss – ehemaliger Kranzschwinger und Leichtathlet – in den Betrieb einsteigt, absolviert er eine Kochlehre im Hotel Euler in Basel, bildet sich zum Gastronomiekoch aus und arbeitet einige Jahre als Koch in der Kantine des Bethesda-Spitals. «Ich fühle mich wohl in der Bären-Küche, auch wenn es mal drunter und drüber geht wie heute.» Auf die Frage, wie die Zusammenarbeit mit seiner Schwester klappe, schweigt er. Doch so wie es aussieht, sind die beiden ein gut eingespieltes Team, das Freude an der Arbeit hat und den Umgang mit den Gästen liebt. Sonja Wyss nickt: «Glücklicherweise haben wir



Bruno und Sonja Wyss servieren im Bären Liestal bodenständiges Essen. Foto: Kostas Maros

aufgestellte Mitarbeitende», ergänzt aber, dass es immer schwieriger werde, geeignetes Personal zu finden. Das sei unter anderem eine der Folgen von Corona, die auch das Wirtepaar stark gebeutelt habe.

Während sich die Wandergrup-
pe der verdienten Wegzehrung

hingibt, meldet sich auch bei uns der Hunger. Meine Begleitung entscheidet sich für Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln und Gemüse (18 Fr.). Ich lasse mich vom Baselbieter Cordon bleu, gefüllt mit Apfel und Zwiebel, dazu Pommes frites (25 Fr.), überraschen. Vorneweg serviert man uns eine hausgemachte Lauchcremesuppe und einen gemischten Salat.

Hier zeigt sich: Im Bären wird eine solide Küche ohne grossen Schickimicki gepflegt. «Wir legen Wert auf traditionelle Küche, die sich möglichst nach der Saison richtet», sagt Küchenchef Bruno Wyss. Besonders beliebt seien die Spezialitätenwochen mit Wild, Spargel oder Metzgete. Ein weiterer Renner seien die grossen Cordons bleus. Zudem bietet die Küche seit neuestem Pizza an.

Die Vereine seien ein wichtiges Standbein, erklärt Sonja Wyss. Das Vereinsleben habe aber in

der Corona-Krise gelitten. Die Wirtin, die lange dem Vorstand von Gastro Baselland angehörte, weist auf ein weiteres verändertes Gästeverhalten hin: «Das Essen hat nicht mehr dieselbe Bedeutung wie vor 20 Jahren. Heute bevorzugt der eilige Esser Fast Food oder Take-away.» Die Zeiten seien vorbei, als die Familie um den Sonntagsbraten versammelt war. Aber mit den erfreulichen Öffnungsschritten nach der Corona-Krise sei sie zuversichtlich, dass es im Gastgewerbe wieder aufwärtsgehe. Ihr Bruder pflichtet ihr bei und verschwindet in der Küche, um nach dem Ansturm ausgehungert Wanderer wieder Ordnung in seinem Refugium zu schaffen.

Heiner Oberer

Restaurant zum Bären, Zeughausplatz 30, 4410 Liestal. Tel. 061 921 04 97, info@baeren-liestal.ch, www.baeren-liestal.ch Mo–Sa 8.30–23 Uhr, So 10–19.30 Uhr. Im Sommer sonntags geschlossen.