

Pop-up-Restaurant statt Leerstand

Egger Traditionsbeiz wird vorübergehend zum «Tapas-Hirschen»

Zwar ohne Gastroerfahrung, dafür mit viel Risikobereitschaft, Spontaneität und einem neuartigen Konzept verwandeln zwei Frauen aus Egg und Esslingen den leerstehenden «Hirschen» spontan in ein Tapas-Restaurant.



**Laura
Hertel**

Montag, 17. Mai 2021, 07:00 Uhr





Sonja Bühler (links) und Alice Murchini hatten eine innovative Idee, wie sie den leerstehenden «Hirschen» zwischennutzen können. Fotos: Seraina Boner

1 / 3

Nach langen Monaten des Stillstands kehrt in der Restaurantbranche wieder Leben ein: Terrassen dürfen seit dem letzten Lockerungsschritt Mitte April wieder bis 23 Uhr geöffnet sein. In der Egger Gastro-Landschaft gibt es gleich einen doppelten Grund zur Freude, denn selbst im gemeindeeigenen Restaurant Hirschen, das aufgrund der Corona-Krise ohne Pächter dastand, werden seit neuestem wieder die Herdplatten erhitzt und die Tische gedeckt.

WERBUNG

Wer allerdings Schnitzel-Pommes, Pizza oder währschafte Spätzli erwartet, ist diesen Sommer an der falschen Adresse im Egger Traditionslokal: In den nächsten Monaten erscheint der «Hirschen» in einem neuen Kleid als «Tapas-Hirschen». Serviert werden – wie der Name schon sagt – Tapas, also verschiedene Appetithäppchen, die vor allem im Mittelmeerraum bekannt sind.

«Wir waren uns einig, dass es sehr schade wäre, wenn der Hirschen jetzt schon wieder so lange leerstehen würde und dachten uns: Hier müssen wir etwas machen.»

Sonja Bühler, Betreiberin des «Tapas-Hirschen»

Ähnlich wie ein Häppchen kommt auch der «Tapas-Hirschen» selbst daher: In Form eines Pop-up-Restaurants öffnete er im Mai seine Türen, versorgt Gäste während den Sommermonaten bei schönem Wetter mit spanischen Spezialitäten und räumt Ende September wieder das Feld für neue Betreibende und Konzepte.

Die Idee, den «Hirschen» temporär als Tapasrestaurant zwischenzunutzen, hatten Sonja Bühler und Alice Murchini aus Egg und Esslingen, die beide im Dorf gut verankert sind. «Wir waren uns einig, dass es sehr schade wäre, wenn der Hirschen jetzt schon wieder so lange leerstehen würde und dachten uns: Hier müssen wir etwas machen», sagt Bühler. So hätten sie kurzerhand ein Konzept ausgearbeitet und dieses Anfang Jahr dem Gemeinderat überreicht. Dass dieses so entgegenkommend durchgewinkt würde, hat sie selbst überrascht, so Bühler.

Unerwartete Überraschung

Gemeindeschreiber Tobias Zerobin sagt, für den Gemeinderat sei Bühlers Anfrage eine positive Überraschung gewesen. «Aufgrund der risikoreichen Lage hätten wir eigentlich nicht gedacht, dass im Restaurant Hirschen

bereits so früh wieder Leben einkehrt. Wir hatten eher mit Ende Jahr gerechnet.»

Denn der «Hirschen» machte bereits vor der Pandemie turbulente Zeiten durch. 2019 stand er fast zehn Monate lang leer, weil sich die Nachfolgesuche für einen neuen Pächter schwieriger gestaltete als erwartet. Als dann am 1. Januar 2020 ein neues Pächterpaar das Restaurant wieder zum Laufen brachte, waren die Hoffnungen gross. Doch nur wenige Wochen später brach die Pandemie aus, die dem Betrieb trotz allen Bemühungen noch im selben Jahr die Luft ausgehen liess. So stand das Lokal im November wieder pächterlos da.

Die Riesenpfannen bleiben kalt

Bühler war allerdings zuversichtlich, dass im Mai zumindest ein eingeschränkter Restaurantbetrieb im Freien wieder möglich sein könnte, so plante sie «ins Blaue hinaus». Die Gemeinde sei hierbei «eine riesige Stütze» gewesen: Für die Umsetzung ihrer Idee hätten sie und ihre Kollegin ins Lokal praktisch nichts investieren müssen, da sie das gesamte, noch im «Hirschen» vorhandene Inventar übernehmen durften. Ein paar neue Utensilien hätten sie sich trotzdem beschafft, denn: «Die Riesenpfannen aus der Restaurantküche sind teilweise so gross und schwer, ich wüsste gar nicht, wie ich damit hantieren sollte», sagt Bühler und lacht.

Erfahrungen im Gastrobereich haben die Betreiberinnen bisher keine. Dass sie nicht «vom Fach» sind, sieht Bühler aber als Chance, da sie dabei nicht viel verlieren und dafür viel gewinnen könnten. Und die Grundvoraussetzung bringt Bühler dennoch mit: «Ich koche leidenschaftlich gerne – besonders Tapas und Paella mache ich häufig.»

Kleiner Sprachkurs inklusive

Und sie bleibt auf ihrem Spezialgebiet: Auf der Speisekarte sind rund zehn verschiedene Tapaskreationen aufgelistet: «Albondigas en Salsa», «Queso Manchego con Membrillo», ... – damit Gäste auch ohne Spanischkenntnisse nicht auf gut Glück bestellen müssen, verrät eine jeweils darunter gedruckte Übersetzung, dass es sich dabei etwa um «Hackbällchen an Tomatensauce» oder «Spanischen Schafskäse mit Aprikosen-Quittensauce» handelt.



Gastronomieerfahrung hat Bühler bislang noch keine - dafür kennt sie sich mit Tapas gut aus.

Gemäss Bühler wird dazu meist Bier oder Wein getrunken. Tapas seien zwar Häppchen, aber: «In der Regel ist man nach ein paar Tapas satt und braucht danach nicht noch eine Hauptspeise.» Die Tapaskarte wolle man immer wieder etwas abändern und dem Bedarf anpassen. Auf Gerichte, wie

sie im traditionellen «Hirschen» serviert wurden, werde man im «Tapas-Hirschen» aber bewusst nicht umsteigen. «Durch das Re-branding kommen die Gäste nicht mit falschen Vorstellungen», sagt Bühler.

Turbulenter Start

Am 5. Mai öffneten erstmals die Türen des Lokals, respektive dessen Terrasse im Platanen-Garten. Aufgrund des kalten Wetters sei der Start eher ruhig verlaufen – was den noch ungeübten Betreiberinnen zur Eingewöhnung gerade recht kam. Am vergangenen Samstag hingegen wurde es gemäss Bühler bereits turbulent: «Die Terrasse war den ganzen Tag fast durchgehend voll.» Bereits zwei Stunden vor der offiziellen Eröffnung seien die ersten Gäste vorbeigekommen.

«Wir müssen eigentlich nur den Sonnenschirm aufmachen und schon kommen die Leute.»

Sonja Bühler, Betreiberin des «Tapas-Hirschen»

Dabei sei das Team – das neben Bühler und Murchini aus einem Pool von fünf Springern sowie Bühlers Mann in der helfenden Rolle des «Gango-Bringos» besteht – ziemlich ins Schwimmen gekommen. «Es kannte zum Beispiel niemand die Kasse, aber wir haben uns irgendwie durchgerungen und nahmen kleine Pannen mit Humor. Unsere Gäste zum Glück auch», erzählt Bühler.

Am Sonntag habe man den «Tapas-Hirschen» spontan geöffnet, und wieder sei er gut besucht worden. «Wir müssen eigentlich nur den Sonnenschirm aufmachen und schon kommen die Leute», sagt Bühler. Von dieser Spontaneität und Flexibilität lebt das Pop-up-Restaurant – auch wetterbedingt. Ausschlaggebend für eine Öffnung sei nicht primär die Präsenz der Sonne, sondern die Absenz von Regen.

Wertschätzung im Dorf

Wie das Lokal über den Sommer hinweg laufen wird, darüber wagt Bühler keine Prognose. Nach dem ersten Wochenende ist sie allerdings positiv gestimmt: «Die Leute aus Egg sind dankbar, dass im «Hirschen» wieder etwas läuft und nehmen unser Konzept bis jetzt sehr gut auf.»

Das bestätigt auch Gemeindeschreiber Zerobin: «Den Start des «Tapas-Hirschen» haben alle gespannt erwartet», sagt er. Auch der Zeit nach der bis September befristeten Ära des «Tapas-Hirschen» blickt Zerobin optimistisch entgegen. Dann soll der «Hirschen» unbefristet in die Hände eines neuen Pächters oder einer Pächterin gelangen.

Hoffnung auf «unbelasteten» Start

Mitte Februar hatte die Gemeinde eine Stellenausschreibung für die Neuverpachtung des Restaurants auf der Gemeindefree website publiziert. Und die Suche scheint diesmal schneller erfolgreich gewesen zu sein als vor zwei Jahren. «Unter den eingegangenen Bewerbungen sind drei sehr ernsthafte Kandidaten», sagt Zerobin.

Man sei gerade im Abschluss der Neuvergabe und hoffe, dass die Gewinnerin oder der Gewinner einen «unbelasteten Start» im «Hirschen» hinlegen kann. Wann das sein könnte, sei noch nicht ganz klar.