

Impressionen vom neuen Restaurant «Sonne» im aargauischen Leuggern. Symmetrischer moderner Gebäudekomplex mitten im Dorfzentrum von Leuggern: Im Erdgeschoss links die Bäckerei-Pâtisserie von Ana und Patrick Birchmeier, rechts das neue Restaurant «Sonne» von Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier.





Das neue Restaurant «Sonne», Leuggern (AG):

Gastronomischer Sonnenaufgang

Etwas mehr als vier Jahre sind es her, als in Leuggern eine bald 350jährige gastronomische Tradition in Rauch und Flammen aufging: Der «Gasthof zur Sonne» stand um Mitternacht im Vollbrand und wurde in der Folge zu Schutt und Asche. Jetzt erstrahlt die «Sonne» zu Leuggern wieder in neuem Licht: Am gastronomischen Himmel ist die «Sonne» wieder aufgegangen – und strahlt heller denn je. Das ist auch das Verdienst des jungen Gastgeber-Paares Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier, welches dem modernsten Gastronomie-Betrieb der Region seinen Stempel aufdrückt und für Qualitätskonstanz aus Küche und Keller sorgt.

Von Chefredaktor René Frech, Bern



Blick in die transparent und in warmen Farben gestaltete Gaststube und in die moderne Restaurationsküche: Kücheneinrichtungen und Herdanlage stammen von Culinex, die blaue Kassenstation «Schultes Twin Touch» von der FLM Kassensysteme Luzern AG.



Fast 350 Jahre sind es her, dass im aargauischen Leuggern das «Wirtshaus zur Sonne» seine Tore öffnete. Es war damals im Besitze der Johanniterkommende, eines Ordens, der das alleinige Recht hatte, Wirtschaften und Tavernen zu eröffnen, zu betreiben und zu schliessen.

Flammeninferno um Mitternacht

Das «Gasthaus zur Sonne» mitten im Dorfkern von Leuggern entwickelte sich im Laufe der Jahrhunderte prächtig — bis zu jener schicksalhaften Nacht von Mitte Dezember

2003, als das stattliche Haus einem Flammeninferno zum Opfer fiel.

Dem Grossbrand, ausgelöst durch einen Brand im Motor der Küchenventilationsanlage, waren die 120 Feuerwehrleute aus Leuggern und Döttingen nicht mehr gewachsen. Das markante Gebäude mit Wirtswohnung, dem Gasthaus mit Gästezimmern und der Bäckerei-Konditorei lag in Schutt und Asche.

Doch aus der Brandruine erblühte neues Leben: Heute präsentiert sich das Restaurant «Sonne» als top-moderner und lichtdurchfluteter Gastronomie-Betrieb mit Gaststube, Lounge, Ess-Restaurant, Säle und Terrasse.

Die Wirtedynastie Birchmeier

Die «Sonne» zu Leuggern ist seit 75 Jahren mit der Wirte- und Bäcker-Dynastie Birchmeier verknüpft: Die Geschichte der Leuggener Wirtfamilien-Dynastie beginnt mit August Birchmeier, der bereits im Jahre 1875 das «Jägerstübli» als Speisewirtschaft geführt hatte und sie seinem Sohn August Birchmeier übergab. Dieser verkaufte das «Jägerstübli» dem Bezirksspital Leuggern und erwarb als



Die zwei Generationen der «Anliker»-Gemüse-schneidmaschinen: Links die neue spülmaschinen-feste und antimikrobielle «Anliker5» mit ihren Glasfaserverbundstoff-Scheiben, rechts die «Anliker Quattro», welche in der «Sonne» im täglich fordernden Einsatz steht.

Ersatz dafür 1933 das «Gasthaus zur Sonne». Später übernahm dessen Sohn Max Birchmeier, seines Zeichens ebenfalls gelernter Bäcker, Pâtissier und Wirt, den Betrieb und machte die «Sonne» — zusammen mit seiner Frau Lina — zu einer weit über die Region hinaus bekannte Gaststätte.

1977 übernahmen Willy und Edith Birchmeier den Betrieb, dessen Kinder heute die wirtende Familientradition fortsetzen. Denn: Heute führt mit Ana und Patrick Birchmeier und mit Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier bereits die fünfte Familien-Generation die renommierte Bäckerei und Pâtisserie sowie das Restaurant «Sonne». Karin Hauenstein-Birchmeier ist gelernte Köchin und drückt dem kulinarischen Geschehen in der «Sonne» zu Leuggern zusammen mit zwei Jungköchen ihren ganz persönlichen und ambitionierten Stempel auf. Michael Hauenstein-Birchmeier — ehemaliger Gemeinbeschreiber aus dem benachbarten Endingen mit klassischer Gesangs-ausbildung — ist ein «Quereinsteiger» und für die Gästebetreuung an der Front sowie für die Administration zuständig.



Langjährige Wirtstradition: Mutter Edith Birchmeier zusammen mit dem Gastgeber-Paar Karin und Michael Hauenstein-Birchmeier beim legendären Kachelofen, der aus der abgebrannten «Sonne» gerettet werden konnte.

Top-moderner Gastro-Betrieb

Die neue «Sonne» wurde Ende 2006 eröffnet. Es handelt sich um einen modernen Gebäudekomplex mit neun Wohnungen, einem Bäckerei-Konditorei-Betrieb und mit einem Restaurant, der von den Hauenstein & Märki Architekten (Leuggern) entworfen, projektiert und realisiert worden ist.

Das Restaurant wirkt transparent und mit seinen kontrastreichen warmen Farben einladend und top-aktuell. Wahrzeichen ist der grüne Kachelofen, der noch aus der alten, abgebrannten «Sonne» gerettet werden konnte.



Attraktives Hauptgericht: Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste (aus hausgemachtem Paniermehl, gerieben), begleitet von grünen Spargeln und Rüebl (Wellenschnitt/ Demidov) und von Pommes rissolées (Würfelschnitt).

Das Restaurant bietet 45 Gästen Platz. Dazu kommen ein unterteilbarer Saal mit total 100 Sitzplätzen, eine mediterran gestaltete Gartenterrasse mit 45 Sitzplätzen sowie eine Cigar-Lounge — kurz, die neue «Sonne» zu Leuggern gilt als beliebter und viel frequentierter geselliger Treffpunkt von Leuggern — und dürfte zudem zu den heute modernsten Gastronomie-Betrieben in der Region zählen. Kein Wunder also, erstreckt sich das Einzugsgebiet der Gästeschaft der «Sonne» über die Region hinaus auf Basel, Zürich, Baden, Brugg und Aarau.

Stilvolles Ess-Restaurant, attraktive Präsentation eines Salat-Tellers, bestehend aus Randen und Kohl (Feinschnitt), Rüebl und Zuchetti (Julienne), Gurken (Würfelschnitt), Peperoni (Grobschnitt) und Rüebl-Dekoration (Girlandenschnitt).

Frischequalität aus der Küche

Vor allem mittags und abends kommen bei den Gästen auch die kulinarischen Qualitäten aus der Küche von Karin Hauenstein-Birchmeier zum Zug. Die Gastgeberin mit Wirtepatent und Kochausbildung bereitet zusammen mit ihrem kleinen, aber hochmotivierten Team in der Küche alle Gerichte und Menus aus frischen Rohprodukten zu. Karin Hauenstein-Birchmeier zu GOURMET: «Ausser vielleicht den tiefgekühlten Pommes frites und dem Spinat beziehen wir unsere frischen Ausgangsprodukte wie Salate, Gemüse, Früchte, Fleisch, Käse und Milchprodukte und selbstverständlich auch die Brote und Backwaren aus der Region und von regionalen Lieferanten.»

Zum gutbürgerlichen Standard-Angebot mit Klassikern wie Geschnetzeltes mit Rösti, Schnitzel, Cordon Bleu, Entrecôte, usw., wechselt das saisonale Angebot alle zwei Monate.

«Anliker» im täglichen Einsatz

Getreu der Devise «Wo mit frischen Rohprodukten gekocht wird, kann eine



«Action in the Kitchen»: Im Vordergrund werden gerade die optisch attraktiven Rübli-Girlanden aus der «Anliker5» geschnitten, im Hintergrund wird Gemüse-Julienne zubereitet.

Gastgeberin und Küchenchefin Karin Hauenstein-Birchmeier in ihrem «Reich»: Rolf Aebi, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, erklärt ihr die sensationellen Eigenschaften der neuen Messerscheiben aus Glasfaserverbundstoffen aus dem neuen Messerscheiben-Sortiment der Brunner AG.

‘Anliker’-Gemüseschneidmaschine nicht weit sein» trifft man in der «Sonnen»-Küche zu Leuggern denn auch auf eine der legendären Universalschneidmaschinen der Marke «Anliker» der Brunner AG (Kloten). Karin Hauenstein-Birchmeier zu GOURMET: «Bei uns kommt die ‘Anliker’ täglich zum Einsatz. Wir zerkleinern und schneiden die frischen Rohprodukte jeweils in Mengen von Tagesrationen und setzen sie vor allem für Salate, Gemüse, Kartoffel-Gerichte wie Gratins, Bratkartoffeln usw. ein, aber auch zum Zerkleinern und Schneiden von Früchten wie Äpfel, Birnen, usw. Entsprechend vielfältig ist unser Messer-Sortiment, wobei uns die ‘Anliker’ vor allem beim Würfel- und Scheibenschnitt, für Demidov, Brunoise und Julienne wertvolle Dienste leistet. Sie ist im Küchenalltag höchst effizient, einfach im Handling, robust und sozusagen unverwundlich.»

Fazit

Zum Verständnis: In der Küche der «Sonne» von Leuggern steht eine «Anliker GSM Quattro» der Brunner AG im Einsatz.



Eine Gemüseschneidmaschine der früheren «Anliker»-Generation aus den 70er-Jahren kommt nun im benachbarten Bäckerei- und Patisserie-Betrieb von Karin Hauensteins Bruder Patrick Birchmeier zum Einsatz...

Wie gesagt: Die «Anliker» ist für viele Gastro-Unternehmer und Küchenchefs eine Investition fürs (Berufs)Leben.

Das hindert die Brunner AG allerdings nicht daran, die «Anliker» der neuen und fünften Generation («Anliker5») mit markanten Innovationen wie der Spülmaschinenfestigkeit des Materials und mit antimikrobiellen Glasfaserverbundstoffen auszustatten!

INFOS

Restaurant Sonne
Kommendeweg 2
5316 Leuggern
Tel. 056/245 94 90
Fax 056/245 94 91
E-Mail:
restaurant@sonne-leuggern.ch
Internet:
www.sonne-leuggern.ch

Brunner AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Tel. 044/814 17 44
Fax 044/803 01 40
E-Mail:
mail@brunner-anliker.com
Internet:
www.brunner-anliker.com