

## Region Olten/Niederamt

# Zum Zmittag im Niederämter Sternrestaurant

Neben Altersheim und Kirche bewirten Arno Sgier und sein Team in Trimbach seit bald 30 Jahren Gäste von nah und fern. Wir haben einen Tisch in der «Traube» reserviert, die gerade ein weiteres Mal durch den Guide Michelin ausgezeichnet wurde und kantonsweit bekannt ist.

### Noël Binetti

Man kann sogenannte Spitzengastronomie als abgehobene Spielerei verwöhnter Leute abtun. Oder als dekadente Wohlstandsexzentrik, deren Auswüchsen sich lediglich ein kleiner Teil der Menschheit auf diesem Planeten hingibt. Und mit solchen Überlegungen mag man oft ins Schwarze treffen – aber nicht in diesem Fall. Hierzulande ist die Dichte vermöglicher Menschen bekanntlich ziemlich ausgeprägt. Und so erstaunt die Anzahl von aktuell 138 Betrieben nicht, die kürzlich durch Guide Michelin, einen renommierten Restaurant- und Hotelführer, zu Sternrestaurants erkoren wurden. Sie alle buhlen um die Aufmerksamkeit der Kaufkräftigen; mal mit mehr Opulenz, mal mit weniger.

Nun ist die Gemeinde Trimbach nicht gerade als Steueroase oder als Magnet für Superreiche verschrien. Vielmehr sorgen hier prekäre Gemeindefinanzen, eine Sozialhilfequote entlang der oberen Schweizer Werte und ein marodes Gemeindehaus, durch dessen Dach bereits mehrfach Regen eingedrungen ist, für Schlagzeilen. Doch schräg vis-à-vis davon erhält ein Restaurant seit 2002 konstant einen Michelin-Stern verliehen. Und auch der Restaurantkritiker Gault Millau verleiht dem Lokal immer wieder 17 von 20 Punkten. Zeit also für einen Besuch.

### Mise en Place

Unwissende dürften regelmässig überrascht vom Ambiente sein, das sich ihnen an der Baslerstrasse 211 erschliesst. Vor dem unscheinbar grauen Gebäude deutet nur wenig auf die kulinarische Erlebniswelt hin, die sich hier verbirgt. Keine lauschigen Rundkieselwege mit Bougainvillea und Limousinen: Es dominiert das Geschehen einer trivialen Hauptstrasse. Einzig ein paar Schilder am Eingang und der schlichte «Traube»-Schriftzug bringen die Adresse mit Gastronomie in Verbindung. Seit 1993 ist hier eines der profiliertesten Lokale des Kantons zu Hause. Nach drei Dekaden kann aber von einem Geheimtipp nicht mehr

die Rede sein – über Arno Sgier und sein Wirken im Niederamt wurde bereits viel und oft berichtet. Wer aus der Region es sich leisten kann und dazu noch viel von «gut essen» hält, ist hier bereits eingekehrt. Dennoch dürfte es viele Personen geben, denen die von Patron Sgier und seiner Equipe in artistischer Manier auf die Teller gezauberten «Landschaften» noch kein Begriff sind.

Geöffnet ist die «Traube» fünf Tage die Woche, mittags und abends. Heute, an einem Dienstag kurz nach 12 Uhr, sind wir die einzigen Besucher. Das Interieur werde von Gästen häufig als «modern und etwas kühl» bezeichnet, sagt Sgier später beim Gespräch. Doch während des Essens lassen sich im Raum immer mehr Details erkennen, etwa ein von Sgier stammendes Zitat: «Eigenstil ist die beste Kopie. Qualität auch.» Auf den Tischen verteilt und in Gläsern ausgestellt sind Steinbrocken aus jenen Böden, denen auch der Wein im Keller entstammt.

### Amuse-Bouche

Mit einem «Gruss aus der Küche» beginnt dann auch schon, was als gediegenes Mahl bezeichnet werden kann: das «Traube»-Menü. Sämtliche Gänge kommen in der Folge aufwendig kuratiert daher. Zwischen den nicht nur farblich makellos und mit chirurgischer Präzision zusammengestellten Platten und Tellern bleibt genug Zeit, um das eben Verspeiste auf sich wirken zu lassen – aber man wird danach nie auch nur eine Minute zu lange auf die Folter gespannt.

Sgier erklärt, als er sich später an unseren Tisch setzt: «Dahinter steckt ein minutiöses System. Wir halten uns in der Küche exakt an die Notizen, die wir vom Service erhalten.» Kochen in der «Traube» ist Teamwork. Dennoch geht jeder Teller mit warmen Speisen

durch die Hand des Chefs: «Ich vertraue meinem Team, manchmal ist aber Kontrolle nötig.» Arno Sgiers Freude – sie geht aus den Gesten und seinen Augen hervor, wenn er über seinen Beruf als



Koch spricht – ist ansteckend. Oft werde er irreführend als Künstler bezeichnet – viel eher übe er ein solides Handwerk aus. Die Frage, wie er sich über eine so lange Zeit die Leidenschaft für Experimente und neue Herangehensweisen bewahrt hat, beantwortet er so: «Ich mag es, kreativ zu sein. Alles andere wäre Stillstand.»

Den Wettbewerb mit anderen Lokalen schätzt er, «aber ich gehe nicht irgendwo essen, um mich inspirieren zu lassen und das Gesehene abzukupfern.» Immer wieder erwähnt Sgier im Zusammenhang mit den entworfenen Speisen und Gerichten ein Wort: «Geschichten». Auch der Begriff «Vertrauen» taucht mehrmals auf: «Wie ich meinen Leuten und wir als Betrieb unseren Lieferanten vertrauen, so müssen unsere Gäste sich auf uns verlassen können.» Darum stehen stets nur zwei Menüs zur Auswahl, am Mittag zusätzlich ein Business-Menü für 80 Franken. Auf Anmeldung ist auch

vegetarische Küche möglich. Sgier: «Früher blieb noch mehr Zeit für Geschäftsessen, doch auch heute nehmen sich junge CEOs immer wieder mal die Zeit dafür.» So oder so: In der Küche wird bereits an den Köstlichkeiten für den Abend gearbeitet. Mise en Place auf höchstem Niveau. Nahezu alle Besuche in der «Traube» werden vorgängig reserviert: «Wir haben viele Stammkunden und wissen meist genau, was wir vorbereiten müssen.»

### Randen vom Winznauer Acker

Die Türe steht auch Spontanentschlossenen offen, aber am Wochenende dürfte es schwierig sein, einen Tisch zu bekommen. Das Einzugsgebiet der «Traube» reicht über die Grenzen bis nach Deutschland oder Frankreich. «Viele Leute, die zu uns kommen, sind aber aus der Region oder kommen aus der Umgebung Basels.» Sgier führt aus, wie die zuletzt weggeschafften Tische nicht zurückgeholt werden. Neun

noch, für 25 bis 30 Personen: «So haben die Gäste mehr Platz, und sie schätzen das.» Den Betrieb vergrössern wollte er nie: «Dann müsste ich mehr Leute einstellen. Wir bleiben lieber wirtschaftlich. So wie es ist, ist es prima. Ich spreche immer mal wieder von meinem «Kiosk».»

Hat Sgier Verständnis, wenn einige sein Geschäftsmodell mit verspielten und teuren Speisen für abgehoben halten? Er sagt: «Mich hat es nie interessiert, Schnipso zu servieren.» Überhaupt sei das Geschäft mit Tagesmenüs für die meisten Betriebe nicht rentabel: «Das Bewusstsein der Gäste für die Dienstleistung und die Arbeit, die dahintersteckt, muss künftig wachsen.» Und schliesslich werde von der Branche erwartet, dass sie faire Löhne bezahle.

Ihm sei aber wichtig, dass seine Rezepte und Kreationen nicht um der Show willen entstehen: «Das Essen, das ich serviere, soll seinen authentischen Geschmack bis zuletzt bewah-