



«Ich mag es,
kreativ zu sein.
Alles andere wäre
Stillstand.»

Arno Sgier
Restaurant Traube Trimbach



Wollte nie nur Schnitzel und Pommes servieren und fühlt sich in Trimbach seit fast 30 Jahren sehr wohl: Spitzenkoch Arno Sgier. Bilder: Bruno Kissling/nob

ren.» Und: «Heute werden viele gehobene Betriebe subventioniert geführt, also mit viel Geld im Rücken. Das würde ich nicht tun; wir finanzieren uns selbst.» Angebote aus aller Welt habe er über die Jahre viele erhalten. Doch keines lockte ihn weg: «Trimbach ist jetzt nicht das Geilste – aber ich fühle mich hier sehr wohl.»

Eingekauft wird mitunter bei Gemüsebauer Grob aus Winznau. «Die herbstlichen Ranten, die Sie eben gegessen haben, holte ich direkt auf dem Feld. Ich brauche die kleinen Exemplare mit ihren jungen Stielen.» Sich Prädikate wie «saisonale Küche» oder «Fleisch aus fairer Haltung» auf die Fahne schreiben, das will Sgier nicht: «Es versteht sich von selbst, dass ich entsprechend der Jahreszeit koche. Und von Tieren, die in schlechten Verhältnissen leben, gibt es kein gutes Fleisch.» Und dann sagt er es wieder: «Vertrauen.» Und: «Die Zulieferer kennen unsere Ansprüche.» Er kaufe auch nicht ausschliesslich regional ein: «Gerade beim Rindfleisch ist das irische – aus meiner Sicht – am besten.»

Mehrmals am Tag liefern Händlerbetriebe und Produzenten frische Produkte; gerade passierte ein Spediteur mit zwei Kisten. Was war da drin? «Wein», sagt Sgier, «eigentlich mag ich es nicht, wenn sie während der Öff-

nungszeiten durch das Restaurant gehen.» Arno Sgier hat klare Vorstellungen. Das bekommt wohl auch das achtköpfige Team um ihn herum zu spüren, wenn das Haus voll ist und die erwähnte Liste mit den Minutenangaben für den Tellerservice sich ausdehnt. Zum Arbeitsstress sagt der Profi: «Es ist sicher ein harter Job. Wir stehen viele Stunden am Tag, und wenn der Service läuft, heisst es volle Konzentration. Ein Koch erledigt dann viele Prozesse gleichzeitig; meist sollte schon die nächste Geschichte fertig sein.»

Die Rechnung

Während der Stunden zu Tisch in der «Traube» vergeht die Zeit unbemerkt. Der Blick nach draussen, vorbei an den weit nach unten gelassenen Vorhängen, scheint in eine andere Welt zu gehen. Leute, die es sich – nach ihrem Äusseren beurteilt – nicht leisten können, einmal hier zu essen, gehen auf dem Trottoir vorbei.

Ob solcher Gedanken vermag man ins Grübeln zu kommen. Trotzdem sei an dieser Stelle ein Besuch der «Traube» empfohlen. Einmal so zu essen, dass man sich auch Tage später noch genau an jeden Gang erinnert, die mitunter lehrreichen Ausführungen des Sommeliers und die mit Essen verbrachten Stunden sind es wert – auch

wenn man vor dem Besuch möglicherweise den eigenen Kontostand konsultieren muss. Das «Traube»-Menü kostet 175 Franken – ohne Wasser und Wein. Ein Wermutstropfen: Die Playlist – oder war es ein Webradio? – wirkt mit Stücken wie «He Had A Hat» von Jeff Lorber etwas beliebig. Aber auch das ist Geschmackssache. Und Tatsache ist: In diesem Restaurant steht das im Fokus, was auf den Tellern an den Tisch kommt. Und beim kurzen Blick in die Küche noch etwas Enttäuschung: Irgendwie hat man sich etwas wie einen Operationssaal vorgestellt. Doch es ist vor allem eines: eine herkömmliche Gastroküche. Das Operationsbesteck ist vermutlich in den Schubladen verstaut.

Das neuste Projekt von Sgier: «Traube»-Bier, im Keller in kleinen Chargen gebraut. «Wir werden sehen, wie es herauskommt», sagt der Patron. Beim Verlassen des «Kleinods», wie der Guide Michelin das Restaurant nennt, fällt plötzlich auf: Trotz der vielen Gänge und der zum Schluss gereichten Pralinen fühlt man sich keineswegs überessen. Noch liegt auf der Zunge der Geschmack eines deftigen Espressos mit wenig Säure – eine Mischung des Hauses und nach eigenem Rezept geröstet, versteht sich. Im Universum von Arno Sgier wird derweil weiter gegen den Stillstand getüftelt.

Rastplatz ob Dulliken gesperrt

Wegen maroder Bäume schliessen Behörden «beliebten» Picknickplatz auf dem Engelberg.

Die Saison, in der sich viele Leute während des Tages im Freien aufhalten, neigt sich dem Ende zu; die Tage werden kürzer. Nun schreibt die Gemeinde Dulliken in einer Mitteilung: «Der Zustand des beliebten Rastplatzes auf dem Dulliker Engelberg hat sich in der letzten Zeit leider zunehmend verschlechtert. Eine kürzlich durchgeführte Begehung mit dem Landbesitzer und dem Förster hat ergeben, dass sich mehrere marode Bäume direkt in Fallrichtung des Rastplatzes befinden.»

Ausserdem sei die Humusschicht des Rastplatzes durch das intensive Befahren mit Mountainbikes grossflächig abgetragen worden, was eine Instandstellung des Waldbodens stark erschwere. Einwohner- und Bürgergemeinde von Dulliken sowie der betroffene Landbesitzer seien zum Schluss gekommen, dass eine sichere Benutzung des Rastplatzes auf dem Engelberg nicht mehr gegeben sei, heisst es in der Mitteilung. «Deshalb haben sich die involvierten Parteien zu einer unverzüglichen Schliessung des Rastplatzes aus Sicherheitsgründen entschieden.» Das Gebiet

des Rastplatzes wurde unterdessen abgesperrt und die Schliessung mit einer Anschrift vor Ort kommuniziert. Ergänzend seien weitere Kommunikationsmassnahmen geplant, etwa auf der Website der Gemeinde oder Aushänge im Dorf.

Gemeinden wollen Ersatz für Rastplatz finden

«Ein kurzfristiger Ersatz für den beliebten Rastplatz auf dem Engelberg kann leider nicht zur Verfügung gestellt werden», schreibt die Einwohnergemeinde. Sie und die Bürgergemeinde Dulliken hätten aber die gemeinsame Absicht, im Zuge der Erneuerung der Wasserversorgung auf dem Engelberg «mittelfristig» einen Ersatz für den Rastplatz zu schaffen.

Ob das Zeitfenster dafür reicht, bis die Tage nach dem Winter wieder länger werden und mehr Aktivitäten draussen und im Wald stattfinden, lässt die Gemeinde im Bericht offen. Abschliessend hält sie vorerst fest: «Wir bitten die Bevölkerung, die Schliessung des Rastplatzes zu respektieren, und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.» (otr)



Ab sofort gesperrt: der Rastplatz auf dem Engelberg. Bild: Bruno Kissling

Bauabsperzung vom Ländiweg in die Aare gestürzt

In Olten liegen seit Mittwoch Holzlatten und Metallstäbe im Fluss. Bis sie gehoben werden, könnte es noch dauern.

Dass sich bei Hochwasser Treibgut in der Aare sammelt, ist weder neu noch ungewöhnlich. Der Anblick, der sich seit Mittwoch beim Öltner Ländiweg bietet, aber schon: Holzlatten und Metallstäbe liegen vor dem Ländiweg im Wasser. Was ist da passiert? Kurt Schneider, Olten Stadtbaumeister, erklärt auf Anfrage: «Es handelt sich um die

Absturzsisicherung vom Ländiweg, welche am Mittwoch in die Aare gefallen ist.» Selbstverständlich würden die Elemente wieder eingesammelt. Bis die Absturzsisicherung aus der Aare gefischt wird, könnte es noch ein Weilchen dauern: «Die Bauunternehmung ist dafür auf ein Boot und entsprechenden Wasserstand angewiesen.» (otr)



Die einstige Bauabsperzung dümpelt in der Aare. Bild: Tomasz Sikora