

Heublumen-Güggeli

Esther und Thomas Schäublin wirten bald acht Jahre mit Leib und Seele in Oberbözberg. Letzten Freitag luden sie zur Wiedereröffnungsparty. Wer Lust auf Güggeli hat, sollte sich künftig zum Sternen aufmachen, nirgends sind sie köstlicher: aussen knusprig und würzig, innen zart und saftig.

Irene Wegmann

Die letzten Monate waren die intensivsten meines Lebens», erklärt Thomas Schäublin an der Wiedereröffnungsparty, nachdem die Gäste einen frischen Blattsalat mit Güggelileberli und Wachteleier geschmaust haben. In vier Monaten haben er und Daniel Kneuss ein neues Konzept geboren. Vom Apéro bis zum Hauptgang gibt es Güggeli: von Kroketten oder Leberterrinen, über Gulaschsuppe oder Wienerli bis Schenkeli oder Schnitzel. Schäublins hoffen damit ein junges Publikum anzusprechen. Ihre Spezialität, die Heublumen-Güggeli, werden auf einem Holzbrett serviert, mit zweierlei Haussaucen und einem Kartoffelchips-Spiess, den Thomas Schäublin zusammen mit seinem Berufskollegen aus dem Restaurant Passione kreiert hat. Die Firma Kneuss aus Mägenwil liefert die Güggeli, die ausschliesslich aus der Schweiz und aus artgerechter



Thomas Schäublin hat drei Sterne für seine Güggeli verdient

Bild: weg

Haltung stammen. Thomas Schäublin hat eine spezielle Marinade geschaffen, bei der er getrocknete Heublumen verwendet. Die Güggeli werden ganz ohne Öl gebacken und sind darum auch leicht bekömmlich. Beim Essen darf man sich die Hände schmutzig machen. Die Gäste kriegen einen Latz, damit die Kleider sauber bleiben. Das neue Konzept auf die Beine zu stellen, hat Thomas Schäublin sichtlich Spass bereitet. «Mit der Zeit sind Esther und ich

träge geworden. Wir hatten immer dieselbe Karte.» Die Zusammenarbeit mit Daniel Kneuss hat ihn auf neue Ideen gebracht. Schäublins arbeiten mit Produzenten aus der Region. Die Wachteleier stammen aus Villnachern, der Wein kommt unter anderem aus Hornussen von Erika und Daniel Fürst. Gemüse und Salate werden im Haus frisch zubereitet. Und was ist mit der alten Menü-Karte? «Unsere Klassiker wie Cordon bleu oder Flammkuchen

bekommen die Gäste weiterhin», versichert Esther Schäublin. Dann also auf, zur sympathischen Familie Schäublin. Wer nach dem Schlemmen nicht mehr nach Hause fahren mag, der kann im einzigen Gästezimmer übernachten. ●

Einfaches und Raffiniertes vom Güggeli: Restaurant Sternen, Oberdorf 59, Oberbözberg, Reservationen unter Telefon 056 441 24 24, Infos über Partyservice und Events auf www.gueggeli-sternen.ch

Reklame

5505 Brunegg Vianco Arena
Autobahnausfahrt A1 Mägenwil

Letzte Tage

Grosse Liquidation ARMEEMATERIAL + Campingartikel

21.-31. Oktober 2011

Mo-Do 10.00-19.00 Uhr
Freitag 10.00-21.00 Uhr
Samstag 9.00-17.00 Uhr
Sonntag 10.00-17.00 Uhr

www.dicks-armyshop.ch 078 652 53 70