

Ein «Schmankerl» für Egliswil

Gastronomie Kathi Kemmerer ist die Chefin in der einzigen Beiz des Dorfes

VON ANJA SUTER

Stillsitzen liegt Kathi Kemmerer nicht. Die 32-Jährige wechselt beinahe fliegend zwischen Küche und Gaststube. Seit April wirtet Kemmerer im Restaurant Bürgi Kathi's Schmankerl in Egliswil. Das Gastgewerbe liegt der gebürtigen Deutschen im Blut. Schon ihre Grosseltern führten in Bayern eine Gaststätte, ihre Eltern setzten die Arbeit in der Gastronomie fort. Und der Bruder der Bayerin arbeitet in Österreich im Gastgewerbe. Er ist Koch und hat derzeit 17 Gault Millau Punkte und einen Michelin Stern.

Kathi Kemmerers Traum war schon immer ein kleines Restaurant mit gutbürgerlicher Küche. Zuerst lernte sie das Handwerk jedoch von der Pike auf. Sie absolvierte die Ausbildung zur Köchin in München. Danach arbeitete sie unter anderem im Tirol, in Vals GR, der «Krone» in Lenzburg und in der «Seebrise» in Birrwil. Wichtig dabei: keine allzu grosse Entfernung zu der Familie in Deutschland. «Ich möchte immer die Möglichkeit haben, in wenigen Stunden in der Heimat, in München zu sein.»

Durch reinen Zufall zog es die Wirtin vor knapp sieben Jahren nach Egliswil. «Ich war mit meiner damaligen Arbeitskollegin im «Bürgi» etwas trinken». Der damalige Wirt suchte nach einer Allrounderin für Küche und Service. «Ich war mit meiner Stelle nicht mehr richtig glücklich, also sagte ich zu.»

Umbau innert drei Wochen

Nach gut sieben Jahren zog sich der Wirt aus dem Gastgewerbe zurück. Er übergab das Zepter an die Deutsche. Sie konnte im Vorfeld die Hauseigentümer Ernst und Marianne Bürgi mit ihrem Konzept von sich überzeugen. Der Name «Restaurant Bürgi Kathi's Schmankerl» ist zwar etwas länger, aber gut durchdacht. «Als ich hier noch angestellt war, sagten die Leute entweder «gehen wir noch in's Bürgi» oder «gehen wir zu Kathi». Daher wollte ich eine Kombination von beidem.»

Der Umbau des «alten» Bürgis ging schnell. Innerhalb von knapp drei Wochen baute Kemmerer mithilfe von Familie und Freunden das Restaurant nach ihrem Geschmack um. «Alleine wäre es unmöglich gewesen. Ich habe grosses Glück, dass mein Partner und die Familien auf beiden Seiten voll hinter uns stehen.» Die Helfer reisten sogar aus Deutschland an: «Mein Onkel übernahm für eine Woche die Bauleitung, was manchmal sehr amü-



Wirtin Kathi Kemmerer (2. v. links) mit ihrem Team Patricia Säuberli, Daniel Krähenbühl, Erika Krähenbühl und Jessica Heilmann (von links).

SILVIA GOMBOSI

«Wenn der Gast ein Schnitzel bestellt und hören kann, wie es in der Küche geklopft wird, dann weiss er auch, was dahinter steckt.»

Kathi Kemmerer Wirtin

sant war. Er versteht kaum Schweizerdeutsch und der Rest der Truppe hatte Mühe mit seinem bayrischen Dialekt», erzählt Kemmerer. Aus der Raucherbeiz wurde ein Esssaal mit einem separaten Fumoir. Die Böden wurden ersetzt und die Wände erhielten einen frischen Anstrich. Dabei achtete die Wirtin auf Kleinigkeiten. Die Garderobe besteht zum Beispiel aus gebogenen Löffeln und Gabeln.

Handgeklopfte Schnitzel

40 Personen finden in «Restaurant Bürgi Kathi's Schmankerl» Platz. Für Kemmerer passt das perfekt. «Ich habe noch zehn Ersatzstühle, falls es voller wird, aber grösser möchte ich nicht werden. Ich stehe ja alleine in der Küche.» Mehr Gäste könne und wolle sie nicht bedienen, da die Qualität darunter leiden würde.

Die 32-Jährige lebt die Philosophie von Regionalität und Handarbeit. «Kochen ist meine Leidenschaft, ich mache alles selber. Wenn der Gast ein Schnitzel bestellt und hören kann, wie es in der Küche geklopft wird, dann weiss er auch, was dahinter steckt.»

Das Essen im «Bürgi» bezeichnet die Wirtin als gutbürgerliche Küche mit Einflüssen ihrer früheren Arbeitsorte. «Für mich ist wichtig, dass Gerichte auf der Karte sind, die den Kunden einen Grund geben, ausgerechnet zu Kathi nach Egliswil zu kommen.» Dazu gehört unter anderem der Kaiserschmarrn oder auch die selbst gemachte Chriesi-Glace. Am Glücklichsten sei sie, wenn der Gast nach dem Essen zufrieden das Restaurant verlasse.

Ohne die Unterstützung von Freunden und der Familie wäre die Realisation des Restaurants nicht möglich gewesen. Sei es die Schwiegermutter, die sie im Service unterstütze oder die Grossmutter, die bei einem kurzen Besuch hilft, Kartoffeln zu schälen. Nicht zu vergessen ihr Partner Daniel Krähenbühl: «Er arbeitet im Tiefbau und unterstützt mich zusätzlich am Wochenende im Service, obwohl die Gastronomie für ihn totales Neuland ist.»

Bevor Kemmerer das Projekt Restaurant in Angriff nahm, sprach sie mit ihrer Familie: «Ich sagte Ihnen: «Ohne euch geht es nicht». Die Unterstützung seit da an war mir von da an immer sicher.»

Region Lenzburg Spezialisierte Pflege fordert Spitex zusätzlich

2017 hat die Spitex Region Lenzburg diverse Meilensteine gesetzt. Zu den wichtigsten gehören der Aufbau eines der sieben regionalen Palliative Care Zentren im Aargau, eine Kooperation mit der auf Suchtprävention und Pflege von Suchtkranken spezialisierten Klinik Hasel sowie die Übernahme der operativen und strategischen Leitung der Familienhilfe Lenzburg.

Dabei sieht sich die Spitex in ihrer täglichen Arbeit immer höheren Anforderungen ausgesetzt. Es genüge nicht mehr, nur den gesetzlichen Auftrag zu erfüllen, war an der Mitgliederversammlung des Vereins vergangene Woche zu vernehmen. So stünden zunehmend individuelle Bedürfnisse der Klienten im Vordergrund. Diese würden aufgrund der Strategie «ambulant vor stationär» des Bundes immer komplexer. Daraus resultierte ein Einsatz der 70 Mitarbeitenden der Spitex Region Lenzburg von über 80 000 Arbeitsstunden.

Was die Zukunft anbelangt, so will man sich bei der Spitex aufgrund der laufend steigenden Auflagen von Bund und Kanton «Gedanken machen zum zukünftigen Spitex-Modell», hält der Verein fest. (AZ/STR)

NACHRICHTEN

BEINWIL AM SEE Neue Parkordnung in der Häsigasse

Seit Kurzem gilt in der Häsigasse eine neue Parkregelung. Von 7 bis 21 Uhr ist das Parkieren noch während maximal drei Stunden mit einer Parkscheibe erlaubt. Zwischen 21 und 7 Uhr gilt ein Parkverbot. (AZ)

HALLWIL Strassen wegen Anlässen gesperrt

Für zwei Veranstaltungen kommt es lokal zu Strassensperrungen: am Samstag, 18. August, von 16 bis 24 Uhr der Hallwilerweg auf der Höhe der Hausnummern 10 und 11 für ein Quartierfest und am Sonntag, 2. September, von 9 bis 19 Uhr der Breiteweg für das Deutz-Treffen. (AZ)