

In der «Stube» wird wieder gewirtet

MARTHALEN Am Wochenende öffnet die «Stube» wieder als Restaurant ihre Türen. Wirt Jörg Peter freut sich darauf, den Gästen sein «Stubetä»-Konzept zu zeigen und sie in frühere Zeiten zu versetzen.

CINDY ZIEGLER

Die «Stube» erhält nach einer turbulenten Geschichte (siehe Kasten) nun ihr «Happy End». Schon am kommenden Wochenende empfängt der Wildensbucher Jörg Peter im historischen Gebäude wieder Gäste zu Speis und Trank.

Für den Koch ist es das erste Mal, dass er nicht nur hinter dem Herd steht, sondern auch als Gastgeber im Restaurant. «Es ist schon lange mein Traum», sagt der Gastronom. Als er von der Ausschreibung der «Stube» erfuhr, habe es sofort klick gemacht. Zuvor war Jörg Peter 13 Jahre lang im Restaurant Park am Rheinfall tätig, 6 davon als Küchenchef. Danach leitete er die Gastronomie im Alterszentrum Kohlfirst. Seine letzte Station war der «Klostergarten». Von Feuerthalen und Rheinau kennt er Sonja Kienast, seine Serviceleitung.

«Ich wusste, ich brauche jemanden, der qualifiziert den Service leitet», sagt der Neo-Wirt. Er habe zu Sonja Kienast gesagt: «Ich mache das nur mit dir.» Seine langjährige Kollegin hätte ihn ermutigt, sich zu bewerben. Zusammen haben sie das Konzept der «Stube» ausgefeilt.

Aus Suppentopf und Salatschüssel

Dieses erinnert an früher, an die Zeiten an Grossmutter's Küchentisch. Aufsichten wird Jörg Peter seinen Gästen



Jörg Peter ist der neue Wirt der «Stube». Seine langjährige Kollegin Sonja Kienast übernimmt die Serviceleitung. Bild: ciz

eine gutbürgerliche, regionale Küche. Über Mittag soll es jeweils drei Menüs geben, am Abend und am Wochenende à la carte. «Eine kleine, aber feine Karte mit viel Selbstgemachtem», verspricht der Wildensbucher.

Er setzt dabei, nebst dem Tellerservice, auch auf ein spezielles Servicekonzept – die sogenannte «Stubetä». Die Idee dahinter: Mehrere Personen teilen sich die Gerichte. Diese kommen – wie früher – in einer Schüssel, einem

Topf oder einer Platte auf den Tisch. Die Gerichte zum Teilen hätten neben dem sozialen Gedanken auch einen ökologischen Hintergrund. So komme beispielsweise der Kaffee Rahm anstatt in Plastik abgepackten Portionen in einem Krug auf den Tisch, der Zucker in einer alten Zuckerdose.

Regionale Produkte

Wichtig ist dem Sohn eines Gemüsebauers auch, dass so viele Produkte wie

möglich aus dem Weinland und der näheren Umgebung kommen. Zum Beispiel finde man auf der Weinkarte mehrheitlich Tropfen aus der Region und Weine aus der Schweiz.

Jörg Peter freut sich sehr darauf, sich bald wieder in der Küche zu verwirklichen. Einen Betrieb zu führen, ist für ihn neu. «Ich muss Schritt für Schritt in meine Rolle als Gastgeber hineinwachsen», sagt er. Auch Arbeitskollegin Sonja Kienast fiebert der Eröffnung entge-

Was lange währt...

Die «Stube» war schon vieles – Gemeindesaal, Gaststätte und sozialtherapeutische Wohngruppe. Nun wird aus ihr wieder ein Restaurant. Der Weg dahin war nicht ganz einfach. Im März 2015 lehnte eine Zweidrittelmehrheit die Umbaupläne der Gemeinde an der Urne ab. Diese hatte vorgesehen, sechs Wohnungen in der «Stube» unterzubringen. Rund zwei Jahre später, im Juni 2017, wird das prächtige Riegelhaus beim Ochsenbrunnen ohne Gegenstimme an der Gemeindeversammlung verkauft – an eine Trägerschaft aus 16 Personen aus dem Dorf. Diese will aus der «Stube» wieder ein Restaurant machen und den Saal der Öffentlichkeit zugänglich lassen. Zuvor waren fünf Behördenmitglieder wegen Befangenheit in den Ausstand getreten.

Die Trägerschaft, die Genossenschaft Stube, gab im November 2018 bekannt, die Pächterfrage geklärt zu haben, und stellt Jörg Peter als neuen «Stuben»-Wirt vor. (ciz)

gen. «Ich freue mich sehr darauf, wieder mit Jörg zusammenzuarbeiten.» Beide hoffen, dass sich die Gäste bei ihnen genau so wohlfühlen wie am Küchentisch vom Grosi – mit dem Essen und dem Ambiente von früher. «Die «Stube» soll ein «Dihei» sein», sagt Jörg Peter.

Eröffnung: Freitag, 8., und Samstag, 9. Februar, von 17.30 bis 19 Uhr Willkommensapéro, danach Menü mit Reservation. Am Samstag gibt es noch wenige freie Tische.

Region

Intensives Jahr für die Raiffeisenbank Weinland

Trotz einem bewegten Jahr konnte die Raiffeisenbank Weinland im 2018 ein sehr gutes Ergebnis erwirtschaften, schreibt die Bank in einer Mitteilung. Durch die moderate Kostenentwicklung (plus 1,58 Prozent) und die stabile Risikosituation resultierte ein Jahresgewinn von rund 753 000 Franken (4,76 Prozent mehr als im Vorjahr). Die Bank habe die Kundenausleihungen weiter ausgebaut und sei bei den Kundeneinlagen gewachsen. Weiterhin sei das Zinsengeschäft die wichtigste Einnahmequelle der Bank, schreibt diese. Der Bruttoerfolg aus dem Zinsengeschäft nahm um 1,98 Prozent zu (rund 7315 000 Franken). Somit trug er über 80 Prozent zum Geschäftsertrag bei, heisst es in der Mitteilung weiter. (az)

Trüllikon

Neue Deckenbeläge aus Schottertränkung

Die Fusswege rund um die Trülliker Kirche erhalten einen neuen Deckbelag aus Schottertränkung (eine flexible Oberfläche aus Kies), schreibt die Gemeinde. Sie hat dafür nun den Auftrag erteilt. Wie es in der Mitteilung weiter heisst, belaufen sich die Kosten für den Fussweg Schlossgasse/Widmeggasse auf rund 4600 Franken, für die Schottertränkung für den Weg von der Kirche zum Winkel seien knapp 3000 Franken offeriert. (az)

COFFEZ ZUR WOCHE



Die Schwäne habens im Moment nicht leicht: Im Sommer starben mehrere Jungvögel im Schaffhauser Rhein wegen Erschöpfung, seit Kurzem dürfen die erwachsenen Tiere im Kanton Nidwalden begrenzt gejagt werden. Nun sind die anmutigen Vögel bereits wieder in den Schlagzeilen. Laut den «Schaffhauser Nachrichten» sollen im deutschen Büsingen Schwäne auf den Tisch kommen und für den Verzehr gejagt werden. Während das Schiessen von Schwänen in der Schweiz grundsätzlich verboten ist, darf man die Tiere im nördlichen Nachbarland begrenzt jagen. Viel Empörung – aber der Jagdaufseher «ennet» dem Rhein relativiert im Bericht: «Im Winter 2017/2018 wurden drei Tiere geschossen, im Jahr davor keines.» Der Jäger weiss aber auch, dass Schwanfleisch nicht zäh und tranig schmecke. Cartoon: Pascal Coffez

Ellikon an der Thur

Neues Mitglied im Gemeinderat

Peter Steinmann wurde Anfang Jahr in stiller Wahl als neues Gemeinderatsmitglied gewählt, schreibt die Gemeinde Ellikon an der Thur im neusten Mitteilungsblatt. Er ersetze Urs Steinmann und sei für den Rest der Amtsdauer gewählt. Peter Steinmann übernimmt die Ressorts Land- und Forstwirtschaft sowie Tiefbau- und Werkbetrieb. (az)

Truttikon

Unbewilligte Wahlplakate aufgestellt

Im Frühling wird das Kantonsparlament sowie der Regierungsrat neu gewählt. Schon seit Anfang Jahr rühren die Parteien deshalb fleissig die Werbetrommel – auch mit Wahlplakaten entlang den Hauptstrassen. Wie die Gemeinde Truttikon schreibt, seien bisher Werbeplakate und Verkaufsstände auf Dauer aufgestellt worden, die nicht bewilligt worden seien. Wahlplakate würden temporär und ohne Bewilligung geduldet, sofern sie die Verkehrssicherheit nicht beeinträchtigen können. Ausserdem seien Verkaufsstände und Werbung auch auf Privatgrund bewilligungspflichtig, sofern sie länger als zwei Monate im Jahr aufgestellt werden. Dafür muss eine Baubewilligung eingereicht werden. Wie die Gemeinde schreibt, sei für Werbungen und Verkaufsstände, die bisher noch nicht genehmigt worden seien, bis Ende Februar eine Bewilligung zu beantragen. (az)