

Gastronomie

Wirtepaar aus Muttenez will «Bohrerhof» wiederbeleben

Markus und Katia Burger-Venuat wollen den «Bohrerhof» aus dem Dornröschenschlaf wecken – mit währschafter Kost.

Von Marko Lehtinen

Unter der Familie Birrbaum, vor 20 Jahren, da war der «Bohrerhof» noch eine richtige Beiz mit bodenständigem Essen zu günstigen Preisen. Dies erzählen sich die Menschen an der Merkurstrasse. Entsprechend glücklich dürften sie nun über die Pläne des neuen Wirtepaars sein.

Markus Burger-Venuat und seine Frau Katia wollen aus dem «Bohrerhof» wieder das machen, was es einmal war: einen gemütlichen Landgasthof mit einfacher Küche. Und dies wird ihnen kaum schwer fallen, haben beide doch jahrelang in der bekannten Muttenez-Traditionsbeiz «Rebstock» eben diese Philosophie gelebt. Markus übernahm den Familienbetrieb nach dem Tod seines Vaters vor acht Jahren als Geschäftsführer – doch er träumte seither stets von einer kleineren Beiz für sich und seine Familie.

«Hier haben wir sie nun gefunden», sagt der 44-jährige Koch mit Hotelfachschul-Abschluss. «Dieses Restaurant ist unsere Traum-



Foto Marko Lehtinen

Unsere Traumbeiz. Bisher wirkten sie im Muttenez «Rebstock», nun freuen sich Markus und Katia Burger über die Herausforderung in Allschwil.

beiz. Es hat alles, was wir wollen, eine grosse, helle Küche, eine gemütliche Atmosphäre und einen tollen Garten.» Und der «Bohrerhof» ist mit seinen maximal 70 Plätzen rund dreimal kleiner als der «Rebstock». «Hier wollen wir bis zu unserer Pensionierung bleiben», schwärmt der Gastronom.

Kontinuität gefragt

Eine Kontinuität würde dem «Bohrerhof» gut tun. Denn häufige Wirtewechsel, ständig wechselnde internationale Küche und schlechte Schlagzeilen wegen Treffen von Rechtsradikalen haben dem Ruf

des Lokals an der Ecke Merkurstrasse/Im Langen Loh in den letzten Jahren geschadet.

Markus und Katia Burger kennen diese Geschichten. «Genau deshalb ist es wichtig, dass die Leute wieder hierhin kommen können im Wissen, dass sie gutbürgerliches Essen in gemütlicher Atmosphäre bekommen – wie vor 20 Jahren», erklärt Katia. Gutbürgerlich heisst zum Beispiel Läberli mit Rösti. Am Nachmittag gibts Wurstsalat oder ein Zvieriplättli – und Rentner bekommen das Tagesmenü günstiger.

«In den Genossenschaftshäusern dieses Quartiers leben viele äl-

tere Leute. Sie werden unsere wichtigsten Gäste sein. Und ältere Menschen schätzen in der Regel eine bodenständige, einfache Küche», sagt Markus Burger. «Aber es gibt bei uns auch schickere Speisen – wie etwa Les Trois Filets.»

Im letzten Moment

Acht Monate stand der «Bohrerhof» leer, nun wird er zu neuem Leben erweckt. Doch es hätte auch anders kommen können. «Ich unterschrieb am Abend, bevor ich mir dieses Restaurant anschaute, beinahe an anderer Stelle», erzählt Markus Burger. «Aber die Person war verhindert – zum Glück.» So konnte der Vertrag mit dem Hausbesitzer, dem Allschwiler Unternehmer Laurin Fäh, unter Dach und Fach gebracht werden. Im März bekam das Paar die Schlüssel, seit dem 31. Juli läuft der Betrieb.

Katia Burger, auch sie Absolventin der Hotelfachschule, kümmert sich um die Gäste, Markus ist Küchenchef und Geschäftsführer. «Wir sind ein kleines Team von fünf Personen – wir zwei machen sehr viel selbst», sagt Katia. Rund 70 Stunden arbeitet das Paar pro Woche. «Sonst geht es in dieser Branche nicht», sagt Markus. «Aber wir machen es mit Herzblut.»

Restaurant Bohrherhof

Merkurstrasse 101, Allschwil.
Geöffnet: Mittwoch bis Sonntag,
11 bis 23 Uhr.