



Restaurant Blüemlismatt, Egerkingen:

Im Paradies der Tiere

Vor 15 Jahren hat er mit seinen 27 Jahren eine einfache Bergwirtschaft in Pacht übernommen und daraus eine einzigartige gastronomische Idylle gemacht. Die «Blüemlismatt» ist ein Paradies für Menschen und ein Paradies für Tiere — und zu verdanken ist dies der grossen Tier-Liebe von Gastgeber und Restaurateur Markus Studer. Eine Reportage aus einer gastronomischen Oase hoch über Egerkingen und dem schweizerischen Mittelland und mit beeindruckendem Panorama-Blick von der Blüemlismatt zur Blüemlisalp!

Von Chefredaktor René Frech



Das Paradies für Tiere – die Blüemlismatt mit Restaurateur Markus Studer und seinen klugen und liebenswürdigen zutraulichen sechs Eseln. Nicht im Bild sind die drei Hunde, die drei Ziegen, sechs Schafe und ein Dutzend Rinder, die von Markus Studer gehegt und gepflegt werden.

Beim Kreisel nach Louis Bischofbergers Gasthof Kreuz in Egerkingen geht's — von der Autobahn kommend — rechts ab und dann in Schlangenlinie durch Wälder und Wiesen aufwärts und aufwärts und aufwärts. Und auch auf dem holprigen und staubigen Waldsträsschen heisst die Devise «Nicht verzagen, weiterfahren», wenn man wirklich beim Restaurant Blüemlismatt ankommen will.

Dann plötzlich öffnet sich der Wald, und in einer landschaftlich intakten Anhöhe kommt ein idyllisches Bauerngehöft mit Weiden und Matten, mit Menschen und Tieren und mit dem im Holzstil erbauten Restaurant Blüemlismatt zum Vorschein. Idylle pur! Ruhe pur! Natur pur! Und auch Panorama pur — von der Blüemlismatt übers Mittelland bis hin zur Blüemlisalp!

Das «Reich» von Markus Studer

Hier oben befindet sich das «Reich» von Markus Studer, des 42jährige Gastgebers, der in Niederbuchsiten aufwuchs, dort die Schule besuchte und im Zunfthaus Löwen in Olten eine Kochlehre mit so viel Erfolg absolvierte, dass er auf seinen Wanderjahren auch in der Mühle Fläsch, in renommierten Betrieben in Graubünden und im Ausland eine Anstellung fand, bevor er mit 27 Jahren das Restaurant Blüemlismatt in Pacht übernahm und aus der ehemaligen typischen Bergwirtschaft ein Paradies für Mensch und Tier machte.

Das Paradies für Tiere

In der Tat ist die Blüemlismatt ein Paradies für Tiere. Rund



Impressionen vom urgemütlichen Restaurant Blüemlismatt in einer einzigartigen landschaftlichen Idylle.



Das aufgestellte und unkomplizierte Team vom Restaurant Blüemlismatt. In der Mitte Gastgeber Markus Studer mit zwei seiner äusserst liebenswürdigen Hunde.



ihnen in einer Weise kommuniziert, dass kein Zweifel besteht: Die Blüemlismatt ist ein Paradies der Tiere!

Erfolg mit Hausgemachtem

Zum gepachteten Anwesen der Blüemlismatt gehören auch zwei Hektaren Wald. Markus Studer holt das Holz für die Holzfeuerung im urgemütlichen Restaurant Blüemlismatt selbst aus dem Wald, wie er überhaupt fast alles selbst macht: Täglich bäckt er Brot und Gebäcke, Kuchen und andere Süßigkeiten für seine Gäste. Der Eigenproduktionsgrad in der Küche der Blüemlismatt ist überdurchschnittlich hoch. Den täglichen Wareneinkauf besorgt Markus Studer auch selbst, holt sich die Frischprodukte wie Salate, Gemüse und Früchte, aber auch Fleisch, Fisch, Geflügel und die notwendigen Trockenprodukte täglich höchstpersönlich im Cash&Carry-Markt von Prodega/Growa und muss auch den Abfall selbst ins Dorf zur Müllabfuhr bringen. Denn auf der Blüemlismatt kommt der Ghüderwagen nicht vorbei.

Trotz Idylle – kein Gemeintipp!

Für alle, die noch nie in der Blüemlismatt waren, ist sie eine veritable «Entdeckung». Ein «Geheimtipp» ist sie aber längst nicht mehr, seit Monika Fasnacht mit ihrer TV-Jass-Truppe der Blüemlismatt einen Besuch abstattete. Im Gegenteil: Die einzigartige Ambiance, das freundliche und unkomplizierte Gastgeber-Team und die gute, gut-

um Markus Studer herum leben drei freundliche, allerliebste Hunde, drei Ziegen, sechs Schafe, ein Dutzend Sömmerungsrinder und vor allem sechs Esel. Und alle haben sie eines gemeinsam mit Markus Studer — ein inniges und freundschaftliches «Liebesverhältnis», wie man es selten sieht: Jeder Esel hat seinen Namen, jeder Esel kommt umgehend angetrabt, wenn Markus Studer seinen Namen ruft, jeder Esel ist zutraulich und richtig lieb und alles andere als bockig.

Grund für diese Tier-Idylle ist die grosse Liebe von Markus Studer, die grosse Liebe zu seinen Tieren. «Den Tieren wird in der Welt so viel Grauenhaftes angetan. Wenigstens meine Tiere hier auf der Blüemlismatt sollen es gut haben», sagt der Restaurateur, der täglich morgens um sechs zu seinen Tieren schaut, sie füttert und striegelt und mit



Salat-Teller à la Blüemli matt: Küchenchef Andras Jancso und Rolf Aebi, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, hinter der «Anliker».



Die Rösti aus frischen Rohkartoffeln vom Bauernhof des Bruders von Markus Studer werden in der «Anliker» täglich frisch geraffelt.



Rotkraut, Pilze, Früchte und Salate als Beilagen zu den Wildgerichten auf der Blüemli matt werden ebenfalls in der «Anliker» zerkleinert.



Küchenchef Andras Jancso beim Küchen-Takeout und hinter der «Anliker», mit welcher der Käse für die Fondues geschnitten wird.

bürgerliche Küche mit den vielen Spezialitäten haben sich im Laufe der 15 Jahre, in welchen Markus Studer auf der Blüemlismatt wirtet, weitherum herumgesprochen — bei Firmen und Institutionen (welche die Abgeschlossenheit des Ortes für Meetings, Kurse und Seminare nutzen oder hier Jubiläen und Feste feiern), aber auch bei Geschäftsleuten, Senioren, Verliebte, Familien mit Kindern, Bikern, Wanderern und all jenen (und es sind weiss Gott nicht wenige), welche den langen Weg zur Blüemlismatt nicht scheuen, wenn sie ein unvergessliches abendliches Ausgeherlebnis haben möchten. Reservieren ist deshalb so oder so angezeigt!

Vielfältiges kulinarisches Programm

Das Restaurant Blüemlismatt umfasst eine Gaststube mit 35 Sitzplätzen, eine Laube mit 30 Sitzplätzen, einen Saal im

Ohne «Anliker» geht nichts

Warme Küche gibt's den ganzen Tag. Küchenchef Andras Jancso und sein Team bereiten ihre gutbürgerlichen Gerichte sozusagen ausschliesslich aus frischen Rohprodukten zu. Und in all jenen Küchen, in denen die hausinterne Eigenproduktion hochgehalten wird, ist die legendäre Gemüse- und Früchteschneidmaschine der Marke «Anliker» nicht weit. So auch auf der Blüemlismatt. Markus Studer zu GOURMET: «Bei uns kommt die 'Anliker' täglich mehrmals zum Einsatz. Sie erleichtert uns die Arbeit in der Küche, ist speditiv, zuverlässig und vielseitig einsetzbar. Sie erspart uns zeitaufwendige Routinearbeiten und ist erst noch äusserst pflegeleicht und solide. Wir möchten sie unter gar keinen Umständen missen. Wir verarbeiten mit der 'Anliker' Käse für die Fondues — wir servieren jährlich mehr als 1000 Kilo Fondue —, aber auch



Restaurateur und Gastgeber Markus Studer und Rolf Aebi, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG (hinter der «Anliker5» mit den antimikrobiell wirkenden innovativen Messerscheiben), auf der Gartenterrasse des Restaurants Blüemlismatt.

ersten Stock für 18 Personen sowie zwei kleine Säli für acht Personen. Dazu kommt die grosse, baumbestandene Gartenterrasse mit 100 Sitzplätzen und (im Sommer) der Heustock im grossen angrenzenden Bauernhaus, wo Bankette und Caterings stattfinden.

Zwei Mal Jahr führt Markus Studer dort auch Ausstellungen durch: eine Blumen- und Deko-Ausstellung und in der Adventszeit eine Weihnachtsausstellung und Events mit Samichlaus, Schmutzli und sechs Eseln — ein unvergessliches Erlebnis für die Kinder!

Dazu kommen jeden Sonntag ein Buurezmorge, Wine & Dine-Events (im Zusammenhang mit dem Weinkeller, in dem 250 ausgesuchte Tropfen vor allem auch aus der Bündner Herrschaft lagern), Wild-Wochen, Metzgete und Spargel-Wochen. Bekannt ist die Blüemlismatt auch für ihre Käse- und Fleisch-Fondues.

die Rohkartoffeln, die wir vom Bauernhof meines Bruders beziehen und zu Gratins, Rösti und im Winter auch zu Pommes frites verarbeiten. Zudem kommt bei uns die 'Anliker' beim Schneiden von Salaten, Gemüse, Früchten und Nüssen zum Einsatz. Wer die Philosophie der Eigenproduktion wirklich durchzieht, ist auf ein Küchengerät wie die 'Anliker' angewiesen. Doch das Konzept lohnt sich: Der Gast merkt mehr denn je den Unterschied: Wir erhalten viele Komplimente für unsere hausgemachten Gerichte.»

INFOS:

Bergrestaurant Blüemlismatt, 4622 Egerkingen
Tel. 062 398 14 68, Fax 062 398 14 51
info@bluemlismatt.ch, www.bluemlismatt.ch

Brunner AG, Brunnergässli 1-5, 8302 Kloten
Tel. 044 814 17 44, Fax 044 803 01 40
mail@brunner-anliker.com, www.brunner-anliker.com