

«Dr Ärnst» will wissen, woher Sie kommen

Zu Gast bei Familie Bürgin im Restaurant Bürgin in Wittinsburg

Beizer AUS DER REGION

VON SIMON TSCHOPP

Ihr Restaurant lautet auf Ihren Familiennamen. Weshalb?

Ernst Bürgin: Mein Grossvater Eduard fing 1903 an mit Wirten. Er benannte das Restaurant «Bürgin». Dieser Name wurde von den nachfolgenden Generationen übernommen. Wir wollen ihn nicht ändern: Man geht nicht ins «Rössli» in Wittinsburg, sondern zum «Bürgin uf e Wittschbg». Früher gab es hier im Dorf noch eine andere Gaststätte, die einen Familiennamen trug: das Restaurant Miesch.

Sie führen das Restaurant zusammen mit Ihrem Bruder, Ihrer Schwägerin und Ihrem Neffen. Kommen Sie sich nie in die Quere?

Nein, das geht ganz gut. Wir alle wissen, was zu tun ist: in der Küche, im Service, beim Buffet auffüllen. Ich bin fürs Restaurant zuständig.

Wer bestimmt was?

Ich besorge den Einkauf und suche die Weine aus. Meine Schwägerin und mein Neffe arbeiten in der Küche. Ihnen rede ich nicht drein. Das, was auf den Tisch kommt, muss einfach stimmen. Die Anmeldungen der Gäste nehme ich entgegen. Ich habe die Übersicht und weiss, wie viele wir aufnehmen können.

Sie vier Familienmitglieder harmonieren offenbar bestens. Das ist eine Kunst. Denn die Gefahr von Spannungen ist nicht zu unterschätzen.

Manchmal gibts Kleinigkeiten. Aber die bringen wir wieder zum Verschwinden. Mein Bruder und ich wuchsen hier auf. Wir waren zehn Kinder, lernten teilen und Verständnis füreinander aufzubringen.

Sind Sie erleichtert, dass mit Ihrem Neffen, der Koch ist, die vierte Generation eingestiegen ist?

Ja. Denn ich merke, dass ich älter und bei strengen Tagen eher müde werde.

Weshalb lohnt sich ein Besuch in Ihrem Restaurant?

Wegen des Essens! Wir bieten gute bürgerliche Küche. Zudem ist unser Restaurant schön gelegen. Es hat ein gemütliches Interieur, wir haben ein schönes Säli und eine tolle Gartenwirtschaft. Bei uns ist alles traditionell.

Haben Sie während des ganzen Jahres dieselbe Menükarte?



In der Küche vereint (von links): Margrit, Richard, Bruno und Ernst Bürgin.

MARTIN TÖNGI

Zusätzlich zu unserer Karte fertigen wir regelmässig eine Monatskarte an mit Spezialitäten: Derzeit sind Spargeln Trumpf, im Sommer Fitnesssteller und Salate, im Herbst Wild und Metzgete. Zweimal jährlich haben wir während jeweils drei Tagen Metzgete; dann ist unser Restaurant stets voll, wir verkaufen insgesamt rund 400 Essen. Auf der Monatskarte haben wir manchmal ganz einfache Menüs wie Hörnli und Gehacktes, was man nicht mehr so kennt.

Beziehen Sie die Produkte aus der Region?

Darauf haben wir ein Auge. Ein Bauer aus dem Dorf und ein Metzger aus der Nähe beliefern uns. Aber wir kaufen auch bei Grosshändlern ein. Wir bieten Weine aus dem Baselbiet an, auch schweizerische und europäische Tropfen.

Haben Sie viele Stammgäste?

Ja. Die meisten kenne ich. Wir haben Stammgäste aus dem Dorf und von Basel bis Luzern.

Von Basel bis Luzern?

Ja, Sie haben richtig gehört. Das ist nicht übertrieben. Die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert hervorragend.

Fragen Sie die Gäste, woher diese kommen?

Immer. Und ich will auch wissen, weshalb sie zu uns kommen. Wenn Leute aus dem Ausland bei uns einkommen, frage ich immer, woher sie stammen. Das ist interessant. Der Kontakt zu den Gästen ist mir sehr

«Das, was auf den Tisch kommt, muss einfach stimmen.»

Ernst Bürgin, Gastwirt

wichtig. Bei uns verkehren alle sozialen Schichten – vom Regierungsrat bis zum Strassenwischer. Dann bin ich halt einfach «dr Ärnst» und nicht «dr Bürgin».

Wer kommt sonst noch zu Ihnen?

Wir haben bei uns viele Familienfeste wie Konfirmationen oder Geburtstage. Wandergruppen dürfen wir regelmässig bewirten. Zwischendurch gibts Leidmahle nach Beerdigungen. Hochzeiten haben wir weniger, höchstens in kleinerem Rahmen.

Weshalb sind Sie Gastwirt geworden?

Ich habe Schreiner gelernt. Mir hat

das Wirten aber immer gefallen. Das ist mein Elternhaus, und ich bin immer hiergeblieben – als einziges von uns Geschwistern.

War es für Sie schon früh klar, dass Sie das Restaurant einmal führen werden?

Nein, das hat sich so ergeben durch den frühen Tod meiner Schwester im Jahr 1970. Wenn ich damals nicht das Ruder übernommen hätte, hätten wir das Restaurant schliessen müssen.

Auch als Schreiner kann man ein Restaurant erfolgreich führen.

Wichtig ist, dass man Freude daran hat, sonst geht es nicht.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Tätigkeit?

Mit den Leuten zusammen sein, das ist wichtig. Und dass sie sehr zufriedener sind und alles stimmt. Wenn wir mal einen Fehler machen, bringen wir das sofort in Ordnung. Man darf nicht kleinlich sein.

Gibts auch Schattenseiten?

Solche kenne ich nicht. Höchstens die teilweise langen Präsenzzeiten. Aber wenn es ruhiger ist, kann ich mich zurückziehen.

Wer sind unsere Beizer?

Die bz redet in loser Reihenfolge mit **Gastwirten**, die im Baselbiet und im Schwarzbubenland ein Restaurant führen. Was haben sie zu bieten? Was gefällt ihnen am Beruf, was gefällt ihnen weniger? Wir zeigen einen Querschnitt durch die regionale Beizer- und Beizen-Szene. (BZ)

Lässt sich gut leben als Gastwirt?

Wir können gut leben. Letztes Jahr ging das Geschäft ein wenig zurück, das war nicht einfach. Heuer sieht es wieder gut aus. Für uns spielt das Wetter eine grosse Rolle, denn wir sind ein Ausflugsrestaurant.

Ernst und Bruno Bürgin sind seit 1986 Besitzer des Restaurants Bürgin in Wittinsburg. Die Brüder führen die Gaststätte zusammen mit Bruno Bürgins Frau Margrit und deren Sohn Richard, der im Januar eingestiegen ist. Richard Bürgin ist mit einem weiteren Koch für die Küche zuständig. Eine Serviceangestellte und zwei -ushilfen ergänzen das Team. Das Restaurant ist von Dienstag bis Sonntag geöffnet.
www.buegin-wittinsburg.ch