

## Landbeiz

# Traditionell im besten Sinne

Das Restaurant Bürgin in Wittinsburg überzeugt mit echter, gutbürgerlicher Küche

Von Viviane Joyce

**Wittinsburg.** Fast könnte man sich in einer Folge von Rosamunde Pilcher wähen, so romantisch ist es vor dem Restaurant Bürgin in Wittinsburg. Kein Verkehr (das Restaurant liegt nicht an einer Durchgangsstrasse), die milde Herbstsonne vertreibt die letzten Nebelschwaden, eine Katze schleicht durchs Gras, ein Grünspecht flattert davon. «Ja», bestätigt die Geschäftsführerin Stefanie Bürgin. «Die Umgebung lockt Gäste an.»

Das Restaurant Bürgin kann man aber mitnichten nur auf die Umgebung reduzieren: Die Beiz überzeugt mit leisem Charme und schlichter, herzlicher Tradition. Überhaupt, Tradition: Sie wird grossgeschrieben hier auf dem Hügel in Wittinsburg, wo vom Restaurant aus verschiedene Wanderwege in die reizende Wiesen- und Waldlandschaft führen. Das Paar Richard und Stefanie Bürgin mag mit 35 beziehungsweise 25 Jahren recht jung sein, das Restaurant hat es erst diesen Sommer übernommen, aber die beiden wissen um die Werte des 1903 entstandenen und 2000 neu gebauten Restaurants. Denn das Restaurant Bürgin ist seit eh und je ein Familienunternehmen, zuletzt geführt von Richards Eltern Margrit und Bruno und seinem Onkel Ernst.

«Ich war schon als Kind immer irgendwie dabei, ob in der Küche oder bei der Metzgete», erzählt Richard. Die Ausbildung zum Koch war für ihn der logische Schritt, der Lehrort – das Hotel Bad Ramsach in Läufelfingen – weniger. «Meine Mutter hatte ihre Gastro-Ausbildung bereits dort absolviert. Ich wollte nicht an denselben Ort.» Er schnupperte in verschiedenen Betrieben – und entschied sich am Schluss doch für das Bad Ramsach. «Die Stimmung, das Team waren dort am besten.» Jahre später durchlief auch Stefanie die Koch- und anschliessend die Servicelehre – so lernten sich die beiden auch kennen.

Nach der Pensionierung von Ernst letzten Sommer tritt Vater Bruno Bürgin



**Saisonale Spezialitäten.** Mit viel Leidenschaft führen Stefanie und Richard Bürgin das Familienunternehmen in Wittinsburg. Foto Kostas Maros

nun auch kürzer. Das junge Ehepaar hat übernommen. Im Hintergrund hilft aber Mutter Margrit weiter mit, auch Richards Schwester und eine Tante unterstützen das Team – die Tradition Familienunternehmen wird weitergeführt.

Tradition prägt auch die Speisekarte, vom klassischen Wurstsalat (11 Fran-

ken) bis hin zum «Waldfest» – eine Cervelat mit einem Stück Brot und etwas Garnitur (5.50 Franken). Natürlich gibt es auch ausgeklügelte Gerichte – Schweinssteak mit Pfefferkruste (28.50 Franken) etwa – und saisonale Spezialitäten. Zurzeit ist Wild angesagt, etwa ein Hirschentrecote an einer Cassissauce

(36 Franken) oder der vegetarische Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbiswürfel, Trauben und einem Apfelring, gefüllt mit Preiselbeeren (22 Franken). Im Spätsommer, während der Baselbieter Genusswochen, präsentierte das Restaurant Bürgin auch Spezialitäten rund um die Zwetschge – zum Beispiel ein Schweinsnierstück gefüllt mit Dörrozweitschgen. «Wir probieren auch gerne mal was aus», so Richard Bürgin. Wichtig sind dabei die Zutaten, die nicht nur regional sind, sondern oft sogar lokal: Spargel vom Nachbarn, Eier vom Bauern um die Ecke, Wein vom Rebberg der Familie.

### Spielerisch aber ohne Firlefan

Und dann ist da noch die Metzgete, die jährlich zweimal stattfindet – vom 16. bis 18. November und am letzten Januar-Wochenende. «Wir versuchen, alles zu verwerten, möglichst viele verschiedene Varianten vom Fleisch der drei Säuli zu bieten, die wir schlachten», so Richard Bürgin. Entsprechend sieht auch hier die Speisekarte aus: Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Prägel und natürlich Koteletts. «Wir nennen es eine gutbürgerliche Küche», erklärt Richard Bürgin. «Das meinen wir wirklich auch so. Grosse Portionen und Saucen, die nicht nur zur Verzierung auf dem Teller sind.»

Auf Firlefan wird verzichtet, aber spielerisch darf es auch sein, etwa bei den zwei Sälen, dem WC, den Privaträumen, den Schildern, die der Maler gleich selber an die Wand gemalt hat. Hübsche Bilder mit Liebe zum Detail und Sinn für Humor: Die Privaträume sind mit einem altmodischen Sicherheitsschloss gekennzeichnet, das WC mit einem Toilettenhäuschen, Herzen an der Tür inklusive. Tradition? Aber ja doch. Im besten Sinne.

**Restaurant Bürgin**, Stefanie und Richard Bürgin, Unterdorfstrasse 12, 4443 Wittinsburg, Tel. 062 299 12 41; rest.bueggin@breitband.ch. Geöffnet: Dienstag bis Samstag ab 9 Uhr, Sonntag ab 10 Uhr.  
[www.bueggin-wittinsburg.ch](http://www.bueggin-wittinsburg.ch)

## Rezept

### Kalbsleberli an Madeirasauce mit Rösti

Rezept für 4 Personen

#### Zutaten

##### Kalbsleberli

680 g frische Kalbsleber, Zwiebeln, 8 cl Madeira, 6 dl Bratensauce, Gewürz

##### Rösti

880 g Kartoffeln (festkochend), Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Kalbsleber, gehäutet und mit den Blutgefässen entfernt, in dünne Streifen schneiden. Mit wenig gehackten Zwiebeln in einer heissen Bratpfanne mit Bratöl kurz scharf anbraten. Das Ganze gut würzen und mit dem Madeira ablöschen. Die Bratensauce dazugeben und aufkochen.

Für die Rösti die festkochenden Kartoffeln dämpfen und anschliessend auskühlen lassen. Schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne mit genügend Fett beidseitig goldbraun braten.

