

GRÜNE AMSEL Riehener Kleinbrauerei nimmt Gastwirtschaftsbetrieb auf

Vom Brauereiladen zur Gaststube

rs. Bald ist es so weit: Anfang Dezember wird aus der Gelegenheitswirtschaft und Hausbrauerei «Grüne Amsel» eine Gaststube. Andreas und Martin Schultheiss haben viel unternommen und investiert, um das Lokal zu renovieren und umzubauen, vor wenigen Tagen wurde das Lokal von den zuständigen Behörden abgenommen und die Bewilligung zum Gastwirtschaftsbetrieb ist erteilt.

«Unser Ziel ist und bleibt es, die historischen Räumlichkeiten des ehemaligen Bauernhauses an der Schmiedgasse 30 mit Leben zu füllen», sagt Andreas Schultheiss. Künftig gibt es in der Gaststube neben dem eigenen Bier, das übrigens auch im Restaurant Berowerpark bei der Fondation Beyeler, im Café Reithalle beim Wenkenhof und im Café Sans Pareil ausgeschenkt wird, und anderen Getränken auch eine kleine Speisekarte mit wechselndem Angebot – für Znüni, Zvieri und den «Gluscht» zwischendurch. Ausserdem wird unter

der Regie von Chefkoch Peter Schenk täglich zwischen 11.30 Uhr und 14 Uhr ein wechselndes Tagesmenu mit Suppe, Salat und Hauptspeise angeboten. Abends kann die hintere Amselstube für Anlässe gemietet werden.

Das Haus an der Schmiedgasse 30 wurde im Jahr 1570 im damaligen Kirchenregister erwähnt. Nach wechselvoller Geschichte gelangte das ursprüngliche Bauernhaus 1879 in den Besitz der Familie Wenk und 1975 durch einen Erbgang zur Familie Schultheiss-Wenk. Mit der fortschreitenden Industrialisierung und der Entwicklung Riehens vom armen Bauerndorf zur wohlhabenden Grossgemeinde verlor das Haus seine ehemalige Funktion und seit 1955 wurden die ehemaligen Stallungen umgebaut und zunehmend für Familienfeiern und Feste benutzt. Die Schützengesellschaft genoss dort Gastrecht, als «Patronehüsli» erlangte das Lokal an verschiedenen Riehener Dorffesten Kultstatus.



Eingang zur neu gestalteten Gaststube der «Grünen Amsel» an der Schmiedgasse. Foto: Rolf Spriessler-Brander