

Konzentration aufs Kerngeschäft

rs. Nach einem Küchenumbau nimmt die Amselstube an der Schmiedgasse 30 am nächsten Freitag, 22. Oktober, den Wirtschaftsbetrieb wieder auf, allerdings in reduzierter Form. Die Gaststube ist bis auf Weiteres jeweils am Freitag, 16–23 Uhr, und am Samstag, 10.30–18 Uhr, geöffnet. Für Gruppen sind auf Anmeldung auch andere Termine möglich.

Ausserhalb der Restaurationszeiten konzentrieren sich die beiden Brüder Martin und Andreas Schultheiss, die das Haus «Zur grünen Amsel» gemeinsam führen, ganz auf das Braugeschäft. Die Hausbrauerei, deren Brauanlage sich auf zwei Ebenen befindet, verfügt über sieben Gärtanks à 500 Liter. Damit lasse sich eine Produktion hinbekommen, mit der man die stattliche Stammkundschaft befriedigen und verschiedene Events, vor allem in Riehen und in der unmittelbaren Umgebung, versorgen könne, was dem Betrieb eine Existenzgrundlage gebe. Stolz ist Braumeister Martin Schultheiss auf die breite, vielfältige Palette seiner Bierproduktion. Immer wieder gibt es auch neue Kreationen oder Kundenanfertigungen wie etwa das «Time out» für den Frauenvolleyball-Nationalliga-A-Klub Sm'Aesch Pfeffingen oder das Whisky-Bier «Zem Dudel-sagg».

Die reduzierten Öffnungszeiten sind auch Corona geschuldet, aber nicht nur, sagt Andreas Schultheiss, der mehr im Hintergrund agiert und hauptberuflich als Lehrer arbeitet. Die Amsel habe gegenüber anderen Restaurants den Nachteil, rund um das Lokal kaum Raum zum Herausstuhlen zu haben. Durch das lange Restaurationsverbot in Innenräumen habe sich eine Take-away-Kultur entwickelt, die nun die «traditionellen» Restaurationsbetriebe zusätzlich konkurrenzieren, und die Essgewohnheiten vieler Leute hätten sich geändert, sagt er. Darauf habe die Amsel nun reagiert. Der Abgang der vormaligen Köchin,



Gleich beim Eingang zur Gaststube «Zur grünen Amsel» an der Schmiedgasse 30 präsentiert sich eine breite Palette der im Haus gebrauten Biere, oben ein Ölbild der historischen Liegenschaft.

Foto: Rolf Spriessler

die sich beruflich neu orientiert hat, habe den Wechsel beschleunigt und somit führt künftig Martin Schultheiss zusammen mit Lena Schultheiss, der Tochter von Andreas, die Küche. Diese familiäre Lösung hatte sich schon in den Anfangszeiten bewährt.

Der Küchenumbau erlaubt nun die rasche Zubereitung von «Flammkueche», der neu auf der Karte steht, zusammen mit Amsel-Klassikern wie zum Beispiel Älplermagronen, Chäschnitte und der beliebten «Amsel-Platte» mit Fleisch und Käse. Nach wie vor versteht sich die Amsel in erster Linie als gemütlicher Treffpunkt, das

kulinarische Angebot wird sich deshalb auch stark an den Bedürfnissen der Gäste orientieren.

«Star unseres Unternehmens ist und bleibt das Haus», sagt Andreas Schultheiss. Als er und sein Bruder Martin 2009 den Betrieb «Zur grünen Amsel» in der heutigen Form ins Leben riefen, sei es darum gegangen, dem Haus einen Sinn zu geben – und zwar als Brauerei. Am 1. Dezember 2009 wurde mit einer 50-Liter-Anlage der erste Sud gebraut. Im Jahr 2016 erfolgte der Einbau der heutigen 500-Liter-Brauanlage. Das Bier gibt es exklusiv direkt vor Ort zu kaufen (auf telefonische Bestellung

via 076 369 64 15). Ausserdem gibt es Amsel-Bräu in ausgewählten Restaurants – das Restaurant Fondation Beyeler etwa hat das Amsel-Bier schon seit längerer Zeit im Angebot.

Das Haus an der Schmiedgasse 30 ist bereits im 16. Jahrhundert bezeugt und gehört ursprünglich der Kirche, wie Michael Raith in der Gemeindekunde Riehen von 1988 schrieb. Eine wesentliche Wandlung seines Äusseren erhielt der Dreisässenhof mit einer Fassadenänderung 1852. Seit 1879 befindet sich das Haus in den Händen der Familie Schultheiss und steht heute unter Denkmalschutz.