

Quartierbeiz und Gourmettempel in einem

Was wird aus dem sanierten Landgasthof unter dem neuen Pächter Pierre Buess? Quartierbeiz, Familienrestaurant oder gehobenes Dinieren? Die Antwort: Alles zusammen.

TOPRAK YERGUZ

Die Gäste – allen voran die Einwohner:innen, die das Geld gesprochen hatten – konnten sich persönlich überzeugen: Die Sanierung des Landgasthofs ist gelungen. Auch wenn man sich über die Rolle der Gemeinde als Besitzerin des Landgasthofs nicht einig war, so kann man doch behaupten: Das Hotel & Restaurant sieht sehr gut aus und erstrahlt in neuem Glanz. Neun Monate hat die Bauzeit betragen, vom 1. Juni des vergangenen Jahres bis zum gestrigen 1. März, als der Landgasthof für alle Gäste wieder neu eröffnet wurde.

Einen Zustand von «Licht, Luft und Leichtigkeit» habe man erzielen wollen, sagte Architekt Christian W. Blaser. «Schön, was aus dem verstaubten Landgasthof gemacht wurde», urteilte Gemeinderat Christoph Bürgenmeier anlässlich der feierlichen Eröffnung vor einer Woche unter geladenen Gästen. Die Rahmenbedingungen stimmen also. Jetzt fehlt nur noch eins: der Zuspruch der Gäste.

Angebot für alle

Das weiss auch Pierre Buess. Sein Ruf als Wirt hochkarätiger Häuser wie das «Stucki» eilt ihm voraus, deshalb hält er klar fest: «Im Landgasthof sollen sich alle wohlfühlen.» Die Lösung: Ein Haus, drei Restaurants.

Damit alle Bedürfnisse unter einen Hut passen, wurden bei der Sanierung die entsprechenden Rahmenbedingungen geschaffen. Der hintere Teil, ehemals ein schmaler Raum, ist verbreitert worden und öffnet sich zur Terrasse zu. Es entstand ein grosszügiger Raum, in welchem das Restaurant «Le Français» zu finden ist. Hier wird französische Küche für gehobene Ansprüche serviert. Für Gourmets lohnt sich die Reise zu Buess also nach wie vor.

Im vorderen Teil des Landgasthofs soll das Versprechen einer Quartierbeiz eingehalten werden. Links vom Haupteingang findet sich die Gaststube mit gutbürgerlicher Schweizer Küche. Rechts ist die Eichenstube, wo italienisches Essen serviert wird.

«Eine vierköpfige Familie soll sich unter hundert Franken verpflegen können», erklärt Buess seine eigenen Ansprüche. Trotz niedrigerer Preise soll das Essen aber nicht billig sein, auch die hier angebotenen Pizze nicht. Sein Anspruch an ein gutes Mahl und die Kultur des Essens ist unverhandelbar.

Durchgehend warmes Essen

Der renommierte Wirt hat sich im vergangenen August für den Landgasthof entschieden, nachdem er von seinen Riehener Gästen im Stadthof Basel, wo er vorher tätig war, wiederholt auf die Suche der Gemeinde nach einem neuen Pächter hingewiesen wurde. Buess führt den Landgasthof mit seiner Lebenspartnerin Nora Dokhane. Sie schaut zur Administration, er ist mehr die Kontaktperson an der Front.

Den benötigten frischen Wind in den Landgasthof brachte nicht nur die Sanierung, sondern auch das initiative Paar. Eine der vielen Neuerungen: Im Landgasthof wird es von der Mittagszeit an durchgehend bis 23 Uhr warme Küche geben, das ganze Jahr durch. «Gäste der Fondation Beyeler, die aus Weltstädten wie New York oder Shanghai kommen, begreifen nicht, dass man nicht durchgehend etwas warmes zu essen kriegt», erklärt Buess. Weitere Neuerungen sind der begehbare Weinkeller und der Bürgerkeller, der als Fumoir dienen oder Anlässe wie einen Fondueplausch beherbergen kann.

Beim Gespräch um das Angebot in den Restaurants gerät ein wenig in Vergessenheit, dass der Landgasthof mit seinen 17 Doppel- und 3 Einzelzimmern auch das einzige Hotel in Riehen ist. Pierre Buess hat zudem die Aufgabe, für den Dorfsaal neue Nutzer zu finden. «Wir wollen den Saal aus dem Dornröschenschlaf wecken», gibt er seiner Hoffnung Ausdruck. Am 25. März wird als eines der Ersten das Philharmonische Orchester wieder von der Akustik des Saals profitieren. Buess hofft aber, künftig die Breite an Veranstaltungen im Saal zu erweitern und nicht nur die bisherigen, sondern auch neue Nutzergruppen anzusprechen.

Wer Buess beim Reden über seine Pläne zuhört, kommt nicht umhin, sich darauf zu freuen, wohin er den Landgasthof führen wird. Sein Gasthaus soll «für alle offen sein», hat er gesagt. Mit dem vorliegenden Konzept ist der erste Schritt zur Erfüllung dieses Versprechens getan.



Die neuen Gastgeber im Landgasthof: Nora Dokhane und Pierre Buess im Restaurant «Le Français».



Sanierte Quartierbeiz: Die Gaststube (oben links). Am Apéro angetroffen: Peter Blome, Direktor des Antikenmuseums, im Gespräch mit Gemeinderätin Maria Iselin (oben rechts), sowie die Gemeinderäte Thomas Meyer und Christoph Bürgenmeier mit den Einwohnerräten Thomas Strahm und Priska Keller (unten links) im begehbaren Weinkeller. Bürgenmeier durfte Pierre Buess den Hausschlüssel übergeben.