

12. Mai 2017, 17:46 Uhr

Urchige Beiz von Welt



«Für die Gäste soll sich wenig ändern», sagt Qaisar Butt, der sich mit dem «Hirschen» einen Traum erfüllt. (Bild: Michel Canonica)

Der «Hirschen» in Wittenbach hat unter neuem Pächter eröffnet. Qaisar Butt hat grosse Pläne: Die Traditionsbeiz wird zum Pionierprojekt: Zur Ausbildungsstätte für Quereinsteiger.

Aufgewachsen im pakistanischen Lahore, betreut Qaisar Butt Projekte in der Mongolei oder Indien. Für sein bisher grösstes Projekt aber, sein «Pionierprojekt», hat es den Winterthurer nach Wittenbach verschlagen. Butt ist neuer Pächter des Restaurants Hirschen. Er hat grosse Pläne für die Dorfbeiz mit Tradition. Der diplomierte Hotelier balanciert zwischen Beständigkeit und Moderne, zwischen herkömmlichem Betrieb und einem neuartigen Konzept.

Frisch soll der Auftritt des neuen «Hirschen» sein. Tierfelle und Jagdtrophäen mussten weichen, dafür haben Farben in hellen Tönen Einzug gehalten. «Werner Trunz war Jäger; zu mir passt die Jagdromantik nicht», sagt Butt. Der 42-Jährige selbst ist im Gegensatz zu seinem Vorgänger mehr Unternehmer denn Beizer, spricht vom Business-Modell und «Win-win-Situation».

«Hirschen» bleibt Lokal für Büezer und Vereine

Dennoch: Für die Büezer, die langjährigen Gäste, soll sich wenig ändern. Auch wenn es nicht ins Farbkonzept passt, thront das kunterbunte Wappen des Wittenbacher Verkehrsvereins noch immer im hinteren Teil des Restaurants. Dort befindet sich der einzige verbliebene Saal für Vereinsversammlungen, Hochzeiten oder Trauerfeiern im Dorf. Die Vereine sollen sich

weiterhin wohl fühlen, sagt Butt. Genauso die Stammgäste, deren Fotos, golden eingerahmt, nach wie vor die Wände zieren. Nebst Smoothies und Bagel finden sich währschafte Speisen auf der Karte.

«Grüezi wohl» wirft Butt Neuankömmlingen entgegen. Stammgäste kennt er längst mit Namen. Seit einem Jahr ist er immer wieder vor Ort, die Kontakte sind gefestigt. Viele Wittenbacher sind denn auch zur Eröffnung erschienen. Sein kräftiges Grüezi könnte schweizerischer nicht sein, im Gespräch wechselt er auf geschliffenes Hochdeutsch. Nur das rollende R verrät den Fremdsprachler.

Hochdeutsch wird auch hinter den Kulissen gesprochen. In der Küche bereiten ein Spanier, ein Tibeter und ein deutscher Koch Speisen für die Eröffnung vor. Sie alle sind mit dem «Chef» per du. Carlos und der tibetische Flüchtling Tubtin stehen genauso wie Katharina aus Deutschland am Anfang einer Ausbildung. Sie machen ein mehrjähriges Praktikum im «Hirschen», arbeiten im Betrieb und absolvieren gleichzeitig Kurse an der Ostschweizer Gastronomiefachschule. Neben einem Lohn von 2200 Franken kommt Butt für die Ausbildungskosten auf.

Für sie markiert das Praktikum einen Neubeginn. Zum Schluss des rund vierjährigen Trainings sollen sie ein Managerdiplom in der Tasche haben. Der Pakistani Rizwan ist bald so weit; er steht am Schluss der Ausbildung. Butt sagt: «Ich bilde angehende Arbeitgeber aus.»

Das Konzept hat er selber entwickelt. Unterstützt und beraten wurde er dabei von Josef Müller-Tschirky, ehemaliger Kantonalpräsident von Gastro St.Gallen. «Die Ausbildung deckt eine Nische ab. Die Praktikanten können ein eidgenössisches Diplom erwerben, ohne dass sie einen fünfstelligen Betrag hinblättern müssen», sagt der frühe Förderer von Butt, der sich die Eröffnung keinesfalls entgehen lassen möchte.

Müller ist sich sicher: «Das kommt gut!» Butts Liebe zur Gastronomie sei schliesslich in der Ostschweiz entflammt. Hier hat er erste Erfahrungen gesammelt, nachdem er 22-jährig in der Schweiz ankam. Nach Stationen in Zürich, Luzern und der Hotelfachschule in Thun kehrt er nun zurück in die Ostschweiz, wo er selbst weitergeben möchte, was er gelernt hat.

Schweizer Küche statt Kebab und Pizza

Dass er dies in der Landbeiz tut, ist für Qaisar Butt nur logisch: «In der Stadt ist man eine Nummer, auf dem Land ist man jemand.» Ohnehin liebt er die Schweizer Küche – und urchige Beizen. «Es ist schade, dass so viele Traditionsbeizen verschwinden», sagt der dreifache Familienvater. «Dafür boomen Pizzerien oder Kebabstände.» Auf der Suche nach geregelten Arbeitszeiten wolle der Nachwuchs die Betriebe nicht übernehmen. Auch das Beispiel «Hirschen» unterstreiche die Entwicklung: 1738 erbaut, führte Werner Trunz das Restaurant in dritter Generation. Die vierte aber wollte den Betrieb nicht übernehmen. Das Lokal wurde vor kurzem verkauft.

Als neuer Pächter sprang Butt gerne in die Bresche. Bald will er überdies von Winterthur nach Wittenbach ziehen. Hier hat er weitere Pläne: etwa dereinst ein eigenes Hotel zu eröffnen. Geeignetes Führungspersonal stehe mit seinen Praktikanten bereits in den Startlöchern.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/stadt/urchige-beiz-von-welt;art190,4981294>

**COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG
ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE SPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST
NICHT GESTATTET.**