



Foto Désirée Reinke / Furttaler

Gastronomenpaar lädt zur Metzgete ab Ende September ein

Restaurant Bergwerk in Buchs läutet Herbstsaison ein

Nach der schweren Pandemiezeit planen Yvonne und Roger Küng vom Restaurant Bergwerk in Buchs einen genussvollen Start in die Herbstsaison. Ab Ende September lädt das Gastronomenpaar seine Gäste zur Metzgete bei bestem Ausblick über das Furttal ein.

„Nach den vergangenen Monaten mit Corona wäre ein toller Sommer schön gewesen“, sagt Roger Küng, der zusammen mit seiner Frau Yvonne das Restaurant Bergwerk in Buchs leitet. Das wechselhafte Wetter und die Unsicherheit vieler Gäste hätten diesem Wunsch jedoch einen Strich durch die Rechnung gemacht. Aufgeben kommt für das Gastronomenpaar trotzdem nicht infrage: „Jetzt hoffen wir auf einen guten Herbst.“ Und diesen wolle man zum zehnten Mal mit einer traditionellen Metzgete ab Ende September oder Anfang Oktober einleiten. „Die genauen Daten stehen noch nicht fest, aber wir werden sie bald schon auf unserer Homepage veröffentlichen“, verrät Yvonne Küng. Geboten werde den Gästen eine grosse Bandbreite an schmackhaften und „urchigen Sauereien“. „Die ausgezeichnete Qualität unserer Würste wird immer wieder gelobt und auch die Rippli und der Speck sind sehr beliebt“, berichtet sie. Jeder Gast könne sich bei der Metzgete ein eigenes Menü aus Fleischspezialitäten vom Schwein und Beilagen zusammenstellen. Für vegetarische Gäste oder „Metzgete-Abstinenzler“ gebe es zudem einige feine Klassiker als Alternative.

Mit der traditionellen Metzgete läutet das Restaurant Bergwerk jedes Jahr die kalte Jahreszeit ein. „Wir machen meistens ein bis zwei Metzgeten, die je eine Woche dauern“, so Roger Küng. Anschliessend werde im November der Gwölb-Keller für den Fondueplausch und Tischgrill geöffnet, bevor die Weihnachtssaison im Dezember startet. Und trotzdem sei dieses Jahr vieles anders. „Normalerweise sind wir um diese Zeit für Weihnachten schon ausgebucht“, sagt Küng. „Dieses Jahr haben wir noch wenige Nachfragen.“ Die Pandemie und ihre Einschränkungen, vor allem im Gastronomiegewerbe, sässen den Gastgebern wie auch den Kunden wohl noch in den Knochen.

Eine letzte Gelegenheit

Dabei gibt es nebst der guten Qualität von Küche und Service noch einen weiteren guten Grund, das Restaurant Bergwerk bald wieder zu besuchen. „Das ist unser zehntes und unser letztes Jahr im Bergwerk weil wir beide im Frühling 2022 in Pension gehen“, geben Yvonne und Roger Küng bekannt. 25 Jahre habe man gemeinsam in der Gastronomie verbracht und dabei drei verschiedene Restaurants erfolgreich geführt. „Aber das letzte Jahr war schon eine Herausforderung.“ Die Planungsschwierigkeiten, die Maskenpflicht und nicht zuletzt die monatelange Schliessung des Restaurants hätten sie in dieser Zeit stark belastet. „Lebenslang konnte ich Hobby und Beruf miteinander verbinden“, sagt Roger Küng. Auch privat sei er immer gern ein Gastgeber gewesen. Nun würden sie sich auf einen Rollentausch freuen. „Ab April nächstem Jahr werden wir nur noch Gast in anderen Restaurants sein.“ Für die Freunde des Restaurants bedeute das nun, die restliche Zeit noch einmal gut zu nutzen. „Und wir haben auch noch unseren Huus-Schnaps“, sagt Yvonne Küng und lacht. Der letzte Jahrgang des beliebten Getränks werde bald schon in der preisgekrönten Brennerei Hans Erismann in Eschenmosen gebrannt.

Neue Öffnungszeiten ab 1. Oktober: dienstags bis freitags von 11 bis 23 Uhr, samstags von 18 bis 23 Uhr, sonntags von 11 bis 18 Uhr. Montags ist geschlossen. Weitere Infos zum Restaurant Bergwerk, Krähstelstrasse 29 in Buchs, gibt es online auf www.bergwerk-buchs.ch.