

Restaurant Bergwerk, Buchs ZH

Feine Bodenständigkeit lebt im «Bergwerk»



Seit einem halben Jahr ist der leidenschaftliche Gastgeber Roger Küng Pächter im Restaurant Bergwerk. Erfreut zieht er Bilanz.

«Genial, alle Erwartungen wurden weit übertroffen. Die Anzahl der Mitarbeiter haben wir bereits verdoppeln müssen», sagt Roger Küng. In einer Zeit, in der andere Restaurants mit Billigangeboten scheitern, punktet Küng mit Qualität. Eidgenössisches Personal, kulinarisches Brauchtum gepaart mit kreativer Kochkunst und Präsentation, Qualität der Produkte und gesundes Preis-Leistungs-Verhältnis sind sein Rezept. «Im Mittelpunkt aber steht die Gastfreundschaft. Das Restaurant Bergwerk ist ein Ort des Genusses und Wohlbefindens, wo sich unterschiedliche Menschen treffen, um eine frohe Geselligkeit zu erleben», philosophiert der 55-Jährige. Das Restaurant Bergwerk hebt sich deutlich von Fließbandgastronomie ab. «Immer billiger, schneller, unfreundlicher, unverständlicher. Der Schweizer Gast hat genug davon», erklärt er. Und so bewirbt Küng seine Gäste im Restaurant genauso aufmerksam, als wären es private Gäste.

Sichtbares

Familienfotos an den Wänden, zierliche antike Stühle an polierten Tischen mit gedrechselten Tischbeinen. Das Bergwerk hat sich für seine Gäste fein gemacht. Abends kommen Kerzen zum Einsatz. Das Personal trägt Schwarz. Es ist kein Zufall, dass der Schriftzug «Restaurant Bergwerk» auf den Hemden genau über dem Herzen eingestickt ist. «Ich bin in Regensdorf aufgewachsen, bin hier zur Schule und bin seit 40 Jahren mit meinem Schulschatz Yvonne zusammen», erklärt Küng. Er meint: «Alles was ich anpacke mache ich gewissenhaft, nachhaltig und ehrlich.»

Kulinarisches

Wochentags kreiert ein Koch zur Mittagszeit ein Tagesmenu inklusive Suppe und Salat für unter 20 Franken. Abends kommt die Karte «Ässe und Trinke» mit hausgemachten Köstlichkeiten zum Einsatz. Sonntags lockt eine handgeschriebene Speisekarte mit drei Menüs. Alpsäuli, Weidekalb, Egli oder Poularden – alles aus der Schweiz. Frisch aus den USA kommt der Klassiker – ein butterzartes Rindfilet für «Fleischtiger». Weine aus ganz Europa, aber natürlich auch aus Regensberg und Otelfingen kann der Gast bestellen. Auf Wunsch holt der Hausherr ein gehütetes Tröpfchen aus dem Keller. Für Kinder kocht der Chef, worauf sie Lust haben, und für Vierbeiner gibt es einen kühlen Schluck.

Traditionelles

Restaurant Bergwerk und Wähen – ein Duo, das seit jeher zusammengehört. Die süß-fruchtigen oder pikanten Varianten sind neuerdings täglich zu haben. «Wir fühlen uns sehr geehrt, dass wir auf die Unterstützung von Frau Wetzels, auch als Tante Myrta bekannt, zählen dürfen. Sie hat uns die legendären und über die Kantonsgrenzen hinaus beliebten Wähenrezepte zur Verfügung gestellt», sagt Küng. Wähen sind für den Furttaler weit mehr als Teig, Belag und Guss. «Wir pflegen sie als kulinarisches Brauchtum», meint er.

Aussichtsreiches

Freitag, Samstag und Sonntag heizt der Hausherr auf der neuen Aussichtspergola persönlich den Grill an. Ein Flachbildschirm überträgt aktuelle Sportereignisse. Motorräder, Oldtimer, Kinderwagen, Jogger und Spaziergänger kehren dann im «Bergwerk» ein. «Weit herum duften meine berühmten Spareribs, Hohrückensteaks und Bülacher Schüblinge», schwärmt er. Kürzlich habe ein Gast zu ihm gesagt: «Ich habe noch nirgends eine so gute Wurst gegessen.» Genau diese Art von Wertschätzungen spornt Roger Küng an. Auf seine humorvolle Art erklärt er: «Im Leben ist es ein Geben und Nehmen. Mir macht es Freude, meinen Gästen Aufmerksamkeit zu geben und ihnen die Arbeit des Kochens zu nehmen.»

Erlebnisreiches

Die unmittelbare Nähe zum längst stillgelegten Quarzsand-Bergwerk ermöglicht ein zusätzliches Erlebnis. «Man kann zum Beispiel nach dem Essen eine Führung durchs Bergwerk buchen und dann zum Abschluss seinen Bergwerkskaffee bei uns geniessen», schlägt Küng vor. Bergwerk und «Bergwerk» gehören irgendwie zusammen. Und so kommt es, dass die Geschenkgutscheine vom Restaurant Bergwerk in Erinnerung an das grüne Bülachglas in einem kleinen, grünen Fläschchen verpackt sind.

Das Restaurant Bergwerk befindet sich in Buchs an der Krästelstrasse 29. Reservieren kann man unter der Telefonnummer 044 844 17 50. Montags ist Ruhetag. Eine Bergwerksführung gibt es nach telefonischer Absprache mit Myrta Wetzels unter 044 844 01 28

www.bergwerk-buchs.ch