

«Schützengarten» bald wieder offen

Das Restaurant Schützengarten hat neue Pächter gefunden.



Der «Schützengarten» hat neue Pächter. Eröffnung ist am 1. April. Foto: Archiv

Die Pächtersuche für das Restaurant Schützengarten hat ein Happy End. Die neuen Pächter heissen Daniel Eugster und Rebecca Hofstetter. Sie feiern am 1. April mit einem Tag der offenen Tür ihren Start im «Schützengarten».

«Das Glück hat mich fast erschlagen», sagt Karl Hörler. Er spricht von den neuen Pächtern, die er für sein Restaurant Schützengarten gewinnen konnte. Das Gast- und Wohnhaus gehört ihm und seiner Frau Johanna. Den beiden liegt aufgrund ihrer eigenen Wirte-Vergangenheit viel an dem Restaurant. Umso mehr freuen sie sich über das neue Wirtepaar Daniel Eugster und Rebecca Hofstetter. «Sie bringen Erfahrung und Leidenschaft mit. Der erste Eindruck ist sehr positiv.» Derzeit wird im Restaurant noch gearbeitet. Unter anderem werden die Wände gestrichen und die Küche fertiggestellt. Aus dem ehemaligen Saal entstand eine 3,5 Zimmer-Mietwohnung.

Eröffnung im April

Der 53-jährige Daniel Eugster ist gelernter Koch und erfahrener Gastronom. Ein Meilenstein

seiner beruflichen Laufbahn war das «Bad Störgel» an seinem heutigen Wohnort in Stein. «Im vergangenen Jahr kam das Thema Selbstständigkeit dann wieder auf. Als wir uns umsahen, war der Schützengarten gerade leer», sagt er auf Anfrage. Das Restaurant habe ihm und seiner Partnerin Rebecca Hofstetter (Service) auf Anhieb gefallen. «Es ist sehr schön, überschaubar, die Infrastruktur ist gut und es hat eine Gartenwirtschaft.» Starten wollen die beiden am 1. April mit einem Tag der offenen Tür. «So kann man uns kennenlernen und einen ersten Blick ins Restaurant werfen. Und natürlich gibt es auch etwas zu essen.» Der reguläre Restaurantbetrieb läuft dann ab dem 2. April.

Kreativ und gutbürgerlich

Der neue «Schützengarten» soll zwei kulinarische Schwerpunkte bekommen: Flammkuchen und hausgemachte Pasta. Abgesehen davon will Daniel Eugster qualitative, gutbürgerliche Küche anbieten. Dabei soll aber auch die Kreativität nicht auf der Strecke bleiben. «Es soll einen spannenden, hochwertigen Mix aus Fleisch- und Fisch-Küche geben.» *tiz*