

«Nostalgie – frisch aufgetischt»

Eine Traditions-Wirtschaft feiert Wiedergeburt: Das «Seetal» in Beinwil am See öffnet am 26. Mai als «Maria's Esszimmer im Seetal» erneut seine Türen. Wirtin Mirjam Strub realisiert einen Traum.

Fritz Thut

Was ist das «Seetal» nach der Wiederöffnung am übernächsten Wochenende sicher nicht? «Kein Gourmettempel», kommt die Antwort von Wirtin Mirjam Strub wie aus der Pistole geschossen. Wobei bei dieser Absage die Betonung sicher auf «Tempel» und weniger auf «Gourmet» liegt.

Die altehrwürdige Wirtschaft an der Seetalerstrasse soll Auferstehung in Form einer Gaststube im wahrsten Sinne der Worte feiern. Dies kommt auch im Namen «Maria's Esszimmer» zum Ausdruck: «Früher hatte es in jedem Haushalt ein Esszimmer, das eine gewisse Gemütlichkeit ausstrahlte», so Strub. Diese Ambiance, diese Behaglichkeit will die Gastgeberin ihren Gästen bieten.

Kein Schickimicki

Dies gilt sowohl für Interieur wie auch für Küche und Service. Die Inneneinrichtung des «Seetal» wurde nur äusserst moderat aufgefrischt; das dunkle Holz bleibt dominant und der Malerpinsel wird nur zurückhaltend eingesetzt. Mirjam Strub: «Es macht nichts, wenn man ein «Näggsieht». Wenn wärmer wird, lockt wie eh und je die Gartenwirtschaft mit dem Kiesboden. Ländliche Gemütlichkeit statt modernes Schickimicki ist hier angesagt.

Das Speisenangebot richtet sich nach diesen Vorgaben. «Bei uns dominiert gutbürgerliche Küche», so Mirjam Strub, die vor Jahren Hotelfachassistentin gelernt und anschliessend viele Funktionen in Hotellerie und Gastronomie, etwa in der



Das «Seetal» in Beinwil am See wird wieder belebt: Mirjam Strub öffnet das Traditionslokal am letzten Mai-Wochenende neu als «Maria's Esszimmer im Seetal».

Foto: Fritz Thut

Meisterschwander «Seerose» ausgeübt hat. «Die Karte wird nicht allzu gross und dafür saisonal angepasst.»

Ein Schwergewicht liegt jedoch bei traditionellen, «alten» Gerichten. Die entsprechende Rubrik auf der Speisekarte ist Programm: «Nostalgie – frisch aufgetischt». Hier findet man zum Beispiel Kutteln im Brotchörbli, Tafelspitz, Hacktäschli. Unter «Immer wieder gerne» gibt es Cordon bleu oder Leberli. Weitere Rubriken lauten «Sommerlich» oder «Fleischlos ist auch gut».

Periodisch will Mirjam Strub Hobbyköche einladen, hier ihre alten Rezepte

neu aufleben zu lassen. Wichtig sind der neuen Wirtin, die von zwei Köchen und zwei Serviceangestellten unterstützt wird, die Zwischenmahlzeiten: Zum Znüni gibt es Faustbrote mit Holzofenbrot wie früher. Am Nachmittag sind Kaffee und Kuchen angesagt: Die Backwaren werden von Cookies-and-more aus Lenzburg geliefert.

«Es braucht keinen Mut»

Das Projekt «Maria's Esszimmer» begann letzten Herbst mit der Kontaktaufnahme zur «Seetal»-Erbengemeinschaft so richtig, doch geschlummert ist der

Traum, dereinst ein eigenes Restaurant zu führen, in Mirjam Strub schon lange: «Ich bin der Typ dazu», sagt sie und verweist auf viele andere, die von Vorhaben reden, die sie realisieren möchten, wenn die Kinder «draussen» sind, aber zaudern.

Braucht ein Projekt in der Gastronomie nicht viel Mut? «Es braucht keinen Mut», ist Mirjam Strub überzeugt, «wenn man ein Konzept hat und fest daran glaubt.» Und das Konzept wird funktionieren, denn dazu gehört Flexibilität: «Nichts ist in Stein gemeisselt; wir haben ein offenes Ohr für die Wünsche der Gäste und passen uns an.»