

Garten-  
lokal  
geöffnet



400m

# Garten: **IM GRÜNEN**

Nicht selten fristet der Garten in der Schweizer Gastronomie ein recht ödes Dasein. Schade, sagt ein Experte: Denn bereits kleine, raffiniert eingesetzte Details können daraus ein lauschiges Plätzchen machen.

TEXT: SARAH KOHLER



Foto: ZVG

Sommerleben: Lauschige Nischen laden in der Moospinte zum Verweilen ein.

**E**in Blatt fällt vom Himmel und landet auf dem gedeckten Tisch. Macht nichts, finden Sascha Berther und Stefanie Weber. «Natur ist Natur», sagt die gebürtige Ostdeutsche. Und ihr Partner ergänzt: «Draussen sind die Gäste toleranter.» Das junge Wirtepaar führt seit April 2010 die Moospinte in Münchenbuchsee, hat sich nach eigenen Angaben «sehr gut» eingelebt – und schätzt nicht zuletzt den lauschigen Garten rund um den altherwürdigen Gasthof. Schmutz, Blütenstaub oder eben ein vom Winde verwehtes Blatt sind da kein Thema. Dafür entschädigt die Idylle an der frischen Luft: Die Platanen und Kastanienbäume spenden Schatten, das Bächlein plätschert, Rosen und Kräuter verströmen einen lieblich-würzigen Duft.

Der Garten spielt in der Moospinte seit jeher eine wichtige Rolle. Oskar «Chrüter-Oski» Marti, der hier 25 Jahre lang seine naturbezogene Küche zelebrierte, prägte das Haus, brachte auf den Teller, was rundherum gedieh, und liess seine Köche die Zutaten gern eigenhändig ernten. Berther und Weber, die Neuen auf dem Platz, sind dankbar für die

Chance, die sich ihnen als Mitzwanziger hier bietet; die Ära Chrüter-Oski wollen sie indes nicht einfach weiterführen. Sie setzen eigene Akzente, haben dem Innern respektvoll einen frischen Anstrich verliehen oder das gastronomische Konzept um ein immer wieder wechselndes À-la-carte-Angebot erweitert. Eins aber ist geblieben: der Garten. Ihn nutzen auch die Nachwuchsgastgeber, die sich bei Roland Jöhri, Jöhris Talvo, in St. Moritz kennen lernten und gemeinsam unter anderem bei Georges Wenger im Jura arbeiteten. Weber schwärmt von den Himbeeren, die im Sommer «ganz nature» als fruchtig-frisches Dessert gereicht werden. «Von einem solchen Garten träumt jeder Koch», sagt sie. Er nickt. «Der Ertrag ist super.» Dass der Garten auch Arbeit schafft, verhehlen die beiden nicht. Doch die Vorteile überwiegen: So kann Küchenchef Berther, der seine Lehre im Kreuz in Egerkingen absolvierte und später im Adler in Nebikon oder im Bieler De la Tour kochte, für seine Speisen auf selbst angebauten Salat,

auf Fenchel, Gurken oder Kürbis, auf frische Johannisbeeren, Äpfel, Birnen oder Mirabellen zurückgreifen. «Ein Garten ist ein absolutes Gut», sagt die Gastgeberin und lächelt.

Ihre Worte dürften Patrick Schöni's Herz höher schlagen lassen: Der Mitinhaber des Planungsbüros gardens in Horgen und Fislisbach hat sich im Laufe seiner Karriere mit so einigen Restaurantgärten beschäftigt. «In einem schönen Gar-

«Die Gastronomie hat Potential»:  
Gartenprofi Patrick Schöni.



Foto: ZVG



Foto: ZVG

«Der Garten ist ein Gut»: Stefanie Weber und Sascha Berther, Moospinte.

ten bleibt der Gast länger sitzen», sagt der Fachmann. «Er konsumiert mehr. Er kommt zurück. Und allenfalls bringt er sogar neue Kundschaft mit.» Die Gastronomie gilt in der Schweizer Gartenbaubranche als Nische; eigens darauf spezialisierte Firmen finden sich auf die Schnelle denn auch keine. Zwar existieren einige Restaurantkonzepte, die den Garten ins Zentrum stellen – das GiardinoVerde in Uitikon etwa, die Masoalshalle im Zürcher Zoo oder die Tropen-

häuser in Frutigen und Wolhusen. Auch gibt es diverse Beizen, die den Garten als Lieferanten für die eigene Küche nutzen, wie das eben in der Moospinte der Fall ist. Nichtsdestotrotz: Viele Betriebe in der Schweiz, die über einen Garten verfügen, weisen diesem eine stiefmütterliche Rolle zu. Falsch, findet Umgebungsplaner Schöni. «Den Gastronomen fehlt hier das Bewusstsein.» So hätten viele ein klares Konzept, was die Innenarchitektur betrifft, und holten

sich dafür Hilfe vom Profi. «Aber draussen macht man einfach mal irgendwas.» Dabei sei der Garten, der oftmals den ersten Eindruck präge, doch eine Visitenkarte für ein Restaurant – und damit eine Möglichkeit, die Erkennbarkeit eines Betriebs zu verstärken. Schöni sieht in der Schweizer Restaurantlandschaft mehr als blosses Potential: Er ortet Handlungsbedarf.

Einer, der gerade in den Umschwung investiert, ist Josef Niederberger vom Wirtshaus Herlisberg im Luzernischen. Mithilfe des gardens-Teams baut er derzeit Terrasse und Garten um. So installiert er etwa gläserne Schiebewände als Windschutz. «Wetterfeste Elemente sind für Gastronomen sicher eine Überlegung wert», sagt dazu Gartenplaner Schöni. Mobile Bedachnungssysteme zum Beispiel garantieren, dass der Aussenbereich auch bei Regen voll genutzt werden kann. Das komme besonders jenen Wirten entgegen, die vor allem ihren Umsatz steigern wollen. «Viele sehen den Garten hauptsächlich als Möglichkeit, mehr Gäste zu bewirten», sagt Schöni – und in seiner Stimme schwingt leises Bedau-

### Garten-Update

Bislang wird das Feld der Gastronomie von Gartenfachleuten kaum aktiv beackert. Das will das Planungsbüro gardens ändern: Patrick Schöni und sein Team kreieren darum ein auf Restaurantgärten ausgerichtetes Angebot, das Garten-Update. Für rund 2500 Franken (Richtpreis) erfährt der Gastronom, welches Potential in seinem Aussenbereich schlummert. Das Garten-Update startet mit einer Begehung; gemeinsam mit den Entscheidungsträgern machen sich die Gartenexperten auf die Suche nach Ideen und fertigen gleich vor Ort erste Handskizzen an. Die Inputs werden später in einer Vorstudie zusammengefasst, die einen schematischen Grundriss mit räumlichen Skizzen sowie Bilder zur Materialisierung beinhaltet. Zusammen mit der Präsentation der Vorstudie erhält der Gastronom eine erste Schätzung der Kosten. «Die Vorstudie bietet die Basis für einfache und kurzfristige Investitionen», sagt Schöni. Zudem zeige sie auf, mit welchen weiteren Planungsschritten umfangreichere und komplexere Projekte möglich wären.  
www.gardens.ch

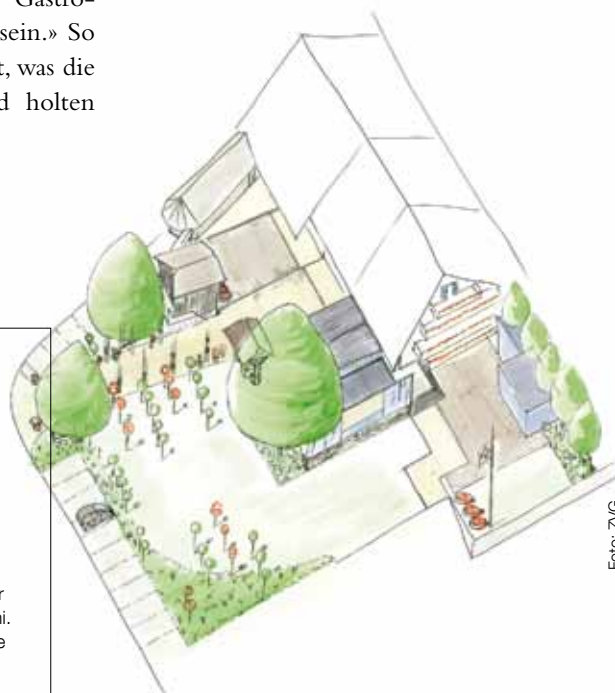


Foto: ZVG



Grünes Allerlei: Rund um die Moospinte blüht und gedeiht es.

ern. «Gestalterisch sind mir dann schnell die Hände gebunden.» Wirt Niederberger indes treiben vielmehr Leidenschaft für seinen «zuvor schon wunderschönen» Garten und ästhetische Motive an. Das Credo in Herlisberg lautet: Weg mit dem Beton, her mit Naturstein – ein neuer Vorplatz entsteht. Und ungeachtet jeglicher Umsatzsteigerung soll die Bestuhlung noch etwas weniger dicht werden als bisher.

Niederberger wirtet hier seit 23 Jahren, setzt beim dreihundertjährigen Bauernhaus auf Kontrast und vermengt moderne Elemente mit einer bunten Blumenpracht, die im Wirtshaus Herlisberg seit jeher gehegt wird. «Dafür sind wir bekannt», sagt er. Gartenplaner Schöni setzt die Vorstellungen des Auftraggebers um – obwohl das Konzept seinem eigenen Stil nicht unbedingt entspricht. Das sei nämlich das Wichtigste: «Ich muss mich nicht selber verwirklichen. Der Garten muss zu den Leuten passen, die ihn bewohnen, man muss einen Garten leben.» Auf Authentizität legen auch Weber und Berther in Münchenbuchsee Wert. Letzterer packt – als Sohn eines gelernten Landschaftsgärtners – im Garten mit an, obwohl für die Moospinte ein Gärtner angestellt ist. «Ein paar Details haben wir schon verändert», erzählen die Wirtsleute. Eine Hecke versetzt etwa, um für eine etwas freiere Sicht zu sorgen, ein paar Bäume geschnitten, einen morschen Ast abgesägt. Und die Kräuterbeete neu geordnet. «Damit die Anordnung für uns persönlich stimmt», erklärt Berther.

Für Gartenplaner Schöni ist das ein zentraler Punkt: Wenn es den Menschen, die über den Garten verfügen, nicht wohl sei – «dann bringt das gar nichts.» Es gebe eben verschiedene Restaurants und somit auch verschiedene Gärten. Ein Duftgarten etwa, einer mit Rosen, Salbei und Pfingstrosen, deren Düfte die Luft schwängern, mache sich nicht in jeder Umgebung gut. «Mitten in der Stadt wirkt das an den Haaren herbeigezogen», sagt Schöni. Wenn es aber zum



**Schmal, aber oho: Hohe, schlanke Töpfe brauchen wenig Platz – und erzielen eine grosse Wirkung.**

Konzept passt, ist das eine wunderbare Sache: «Die Düfte regen an – vielleicht sogar den Appetit.»

Möglich sei in einem Restaurantgarten so vieles, schwärmt der Planer. Er spricht von «spannenden» Materialkombinationen mit Glas oder Metall. Er denkt laut nach über Feuerfackeln und Wasserspiele, über Töpfe oder Halterung, die mit einer speziellen Oberfläche bestechen, über Elemente, die mit Licht und Schatten spielen. Und er schlägt – ganz konkret – vor, den Garten zu unterteilen. «Im Haus werden den Zimmern auch verschiedenen Nutzungen zugesprochen», sagt er. «Das sollte man im Garten weiterfüh-

ren.» Die Vorschläge kommen flugs: Wie wäre es mit einer Powernap-Zone mit Liegen aus Holz oder Stein, mit einer gemütlichen Raucherecke, einem Meeting-Garten oder einem Chillout-Corner? Mit einem lauschigen Plätzchen eigens fürs romantische Rendezvous? Die Wirte in der Moospinte machen genau damit gute Erfahrungen: Kleine Nischen sorgen beim Tête-à-tête oder bei kleinen Feiern im Garten für etwas Privatsphäre.

Schöni sträubt sich, wenn es darum geht, Pflanzen oder Konzepte zu präsentieren, mit denen ein Gastronom automatisch im Trend liegen soll. Einen simplen Grundsatz nennt er dennoch: Lieber we-



**Senkrechtstarter:** Mit der «lebenden Pflanzenwand» holt man sich den Garten ins Haus.

nige grosse Elemente als viel kleiner Krimskrams. «Einfach weil das besser wirkt.» Schöni kramt in seinen Unterlagen und zaubert ein kürzlich umgesetztes Beispiel hervor: Da stehen vier massige Töpfe, darin je eine Felsenbirne, die im Frühling blüht, einen formschönen Wuchs und eine herrliche Herbstfärbung aufweist. Pflanze und Topf erreichen eine Höhe von rund vier Metern. «Das spendet Schatten und vermittelt Geborgenheit», sagt er. Ohne bauliche Massnahme, sondern rein mit dekorativen Elementen. «Eine solche Lösung ist zackzack umgesetzt.» Klar ist, das räumt Schöni ein: Wer seinen Restaurantgarten mit so grossen Elementen gestaltet, muss Raum opfern. Er gibt aber zu bedenken: «Auch viele kleine Töpfe brauchen Platz.» In engeren Verhältnissen schlägt er darum vor, auf mannshohe, schlanke Gefässe zu setzen. Oder auf Ampeln, die in der Höhe hängen. «Wer in die Höhe geht oder vertikal begrünt, spart Platz.»

In dieser Hinsicht vertreibt die Firma Creaplant mit Hauptsitz in Gerlafingen eine innovative Lösung, die ursprüng-

lich aus Holland stammt: die so genannte Wonderwall. Mit der «lebenden Wand aus tropischen Pflanzen» holt die auf Innenbegrünung spezialisierte Firma den Garten ins Haus. Aus über 60 tropischen Gewächsen lässt sich eine individuelle Pflanzenwand zusammenstellen; deren Bewässerung funktioniert automatisch. «Dass das Modell Platz spart, weil die Pflanzen vertikal wachsen, ist eins unserer Argumente», sagt Geschäftsführer Michel Aebi. «In einem Ladenlokal zählt schliesslich jeder Quadratmeter Verkaufsfläche – und in der Gastronomie ist das genau gleich.» Bislang ist in der Schweiz kein Restaurant mit einer Wonderwall ausgestattet; für Aebi ist das aber durchaus denkbar. «Das vertikale Begrünungssystem ist pflegeleicht, langlebig – und die Pflanzenwand verbessert das Raumklima», wirbt er. Allerdings, mahnt er gleich selbst an, sei das Angebot wohl höchstens im Highend-Bereich erschwinglich.

Überhaupt: die Kostenfrage. Am Ende, sagt Gartenprofi Schöni, sei es meist der finanzielle Aufwand, an dem die Um-

setzung einer schönen Idee scheitert. Er relativiert aber: «Ein Garten steht und fällt mit der Idee und der Wahl gewisser Elemente; die Kosten wiederum hängen von der Materialisierung ab. Man kann ein Konzept für 20 000 Franken umsetzen – oder für das Vierfache.» Niederberger, der Wirt aus Herlisberg, wendet für den aktuellen Umbau seines Gartenbereichs «mehrere hunderttausend Franken» auf, wie er sagt. Das Geld reut ihn nicht; im Gegenteil. Erste begeisterte Reaktionen habe es auf den Wandel rund ums Haus bereits gegeben, erzählt er, und das, obwohl die Arbeiten erst zum Saisonstart fertig sein werden. Die Vorfreude ist gross. Der Frühling kann kommen. ■

# Für Ihre Gäste

VON PROFIS FÜR PROFIS



## Grösste Gartenmöbel-Ausstellung der Schweiz auf über 2500 m<sup>2</sup> und 3 Etagen

Hunn Gartenmöbel spezialisiert sich seit mehr als 30 Jahren auf Qualitäts-Gartenmöbel. Höchste Qualität, Wetterfestigkeit und ausgesprochene Gastrotauglichkeit sind für unsere Produkte selbstverständlich. Wir garantieren ein makellooses Preis-Leistungsverhältnis, bieten Ihnen eine umfassende Beratung sowie eine schnelle Lieferung ab Lager von über 90 % unserer Produkte. Besuchen Sie uns in Bremgarten – im grössten und schönsten Gartenmöbel-Paradies der Schweiz.



GARTENMÖBEL FÜR DIE GASTRONOMIE



**Hunn Gartenmöbel AG**  
Inhaber B. und J. Bänninger  
Industrie Fischbacherstrasse  
5620 Bremgarten AG  
Telefon 056 633 99 88  
[www.hunn.ch](http://www.hunn.ch)  
[info@hunn.ch](mailto:info@hunn.ch)