



## Ein netter Ort und ein Kilo Spareribs

ABO+ Von Claudia Salzmann, 12. Juni 2019

Schüpfen – das ist das Dorf, das in den letzten Jahren wegen einer Schlägerbande in die unrühmlichen Schlagzeilen gekommen war. Es ist aber viel mehr als nur das: Es ist auch das Dorf des unvergessenen Bundesrats Minger und seit neuestem eine neue Adresse für ein schönes Abendessen. Im behäbigen Dorf führt der ehemalige Profihandballer Martin Stettler mit seiner Partnerin in dritter Generation eine Metzgerei und daran angeschlossen das Restaurant Bären. Die Metzgerei hat sich als Wurstmanufaktur einen Namen gemacht und bietet an die sechzig verschiedene Bratwürste an – kein Wunder, gibt es im Bären vorwiegend Fleisch auf den Teller.



Das Restaurant erweckt sofort den Eindruck, dass sich hier jemand viele Gedanken darüber gemacht hat, wie auch Details ansprechend gestaltet werden könnten. So ist etwa das ehemalige Säli mit Bühne zu einem hohen, modernen Speiseraum hergerichtet worden. Die Weinkarte hängt als Ausstellung von Flaschen an der Wand im Eingang, sodass man sich ein genaues Bild vom Sortiment machen kann.

Die Speisekarte ist übersichtlich und anmächlich. Die aktuelle Spezialkarte (es gäbe Tatar) lassen wir beiseite und bestellen als Vorspeise einen Bratwurst-Degustationsteller mit Salatbouquet (15 Fr.). Dieser kommt mit drei Würsten, einmal Tequila-Limette, einmal Schokolade-Chili und einmal dreifach Speck (roh, geräuchert und geröstet). Alle drei machen eindeutig Lust, einmal für einen Grillabend in Schüpfen einkaufen zu gehen. Der Sommer beginnt ja erst gerade.



Etwas übermütig geworden, bestellt der eine Besseresser als Hauptgang eine grosse Portion Spareribs mit Honig-Senf-Marinade (62 Fr., oben im Bild). Der andere ist neugierig auf ein Flanksteak mit Chimichurri, ein Metzgerstück, das es selten auf Speisekarten schafft (41 Fr., ganz oben im Bild). Nach der Vorspeise und dem Brot, das man sich selbst holen kann, ist der Appetit allerdings deutlich grösser als der Hunger, zumal die Beilage aus hausgemachten Pommes frites und vielfältig angerichtetem Gemüse besteht. Obwohl wir uns redlich Mühe geben, das erstklassig zubereitete Fleisch fertig zu essen, schaffen wir nur die Hälfte. Kein Problem, da werde nichts weggeworfen, meint die freundliche Bedienung und packt uns die Resten ein.

Die Dessertkarte sehen wir uns dann beim nächsten Mal genauer an. Versprochen.

*Grill&Pasta Bären, Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen.*

### **Die Quittung**

*Auf dem Tisch:* Fleischgerichte aus der eigenen Metzgerei und hausgemachte Pasta.

*Abgerechnet:* Gehobene Preise für grosszügige Portionen.

*Aufgefallen:* Auf der Männertoilette hängt die aktuelle Ausgabe der BZ als Lesestoff über den Pissoirs.

*Abgefallen:* Die Besseresser mögen keine Berieselung mit Radiomusik.