



Gastronomie

Neues Team im Egglisgraben

Nicht nur das Prachtswetter deutet auf Höhenflüge hin: Im Egglisgraben wirtet seit einer Woche Corinne Höhn mit ihrer motivierten Crew.

Von Verena Fiva

Nach nur einer – wenn auch schlaflosen – Nacht hat sich Corinne Höhn, Besitzerin des Egglisgrabens, entschieden: «Ich wage den Alleingang.» Mitte November hatte ihr der damalige Wirt und Pächter Lucas Pascher angekündigt, dass er aus gesundheitlichen Gründen das Restaurant per Ende Jahr verlasse. Die im Egglisgraben wohnende und arbeitende Geschäftsfrau und Reithof-Betreiberin Corinne Höhn, nahm sofort Gespräche mit früheren Mitarbeitern auf.

Erst als feststand, dass neben dem bisherigen Küchenchef Christophe Clementz, dem früheren Kellner Philippe Ober und Assistentkoch Alain Huber ein «mega motiviertes Team» den Alleingang «voller Enthusiasmus» unterstützen würden, habe sie den Entschluss definitiv gefasst.

Für Gaumen und Gemüt

«Ich springe voraus, sie ziehen mit und schätzen es», fasst Corinne Höhn ihre Rolle als Chefin – «nein lieber Koordinatorin» – in den letzten, strengen Wochen zusammen. Eine sanfte Renovation im Saal und Restaurant stand an, ein seit Längerem geplanter neuer Internetauftritt musste umgesetzt werden. Dort werden bereits erste Ideen der Crew aufgelistet: Ein «Nötlitag», ein Sommernachtsfest, ein Schinken im Brotteig am Donnerstag-



Top motiviert mit vielen neuen Ideen ist das Egglisgraben-Team bereits erfolgreich gestartet: (von links) Chef im Service Philippe Ober, Küchenchef Christophe Clementz, Wirtin Corinne Höhn und Koch Alain Huber vor dem neu dekorierten Saal in der Egglisgraben-Farbe weinrot.

abend, «Les trois filets auf dem heissen Stein» am Freitag- und Samstagabend oder ein Sonntagsmenü, inbegriffen ein Glas Wein aus der Gegend für Vorspeise und Hauptgang. «Etwas fürs Gemüt und für den Gaumen», fügt die Chefin hinzu.

Selbstverständlich trägt das Team auch den Leitspruch «geht nicht – gibts nicht» der energiegelassenen Koordinatorin mit. Gastfreundlichkeit sei oberstes Gebot. Und Sonderwünsche der kleinen und grossen Gäste im vollbesetzten Restaurant sind bereits letzten Samstag erfüllt worden. Lob für die schönen Dekorationen auf den Tel-

lern – beim einfachen Wurstsalat wie beim dreigängigen Menü – gabs oft schon vor dem ersten Biss. Corinne Höhn hilft hinter dem Buffet aus und nimmt zwischendurch mit frohem Lachen Tisch-Reservierungen, aber auch Gratulationen für den erfolgreichen Start vom 2. Februar entgegen.

Ausbildung von Lehrlingen

Mit Corinne Höhn leben heute auf dem Hof über 30 Tiere: Hunde und Katzen, Enten und Gänse, Alpakas und Esel, Geissen und Hasen und natürlich Pferde. Zur Zeit macht die vor gut 20 Jahren aus Winterthur ins Baselbiet hergezogene

Wirtin, Geschäftsfrau mit eigener Buchhaltungs-Firma und Reitlehrerin noch einen Berufsbildungskurs. Ab August soll der Egglisgraben nämlich auch noch zum Lehrlings-Ausbildungsbetrieb für Pferdewart oder -wartin werden. «Ach ja und im Sommer steht noch das Wirtepatent bevor», so Corinne Höhn.

Ihrem grossen Ziel beim Kauf des Egglisgrabens im April 2009 kommt sie so immer näher: «Ich möchte einen Ort der Begegnung und Erholung schaffen, an dem sich Menschen und Tiere erfreuen können.»

www.egglisgraben.ch



Nur Strahlen und Lob über das feine, geschmackvoll dekorierte Essen.



Ein Auftakt nach Mass am vergangenen, ersten Februar-Wochenende mit einem lauen Frühlingswind am Samstag auf der vrosszweigen Terrasse.



Ob all der neuen Energie auf dem Egglisgraben staunt auch der Esel.