

Abo

«Aufgetischt»: Der Gastgeber im Säumerhaus

Weit ab von den Gastropäpsten des «Gault Millau» wirtet Beat Beyeler im Landgasthof Rohrmoos in Pohlern. Am Fuss des Stockhorns, im uralten Säumerhaus, findet er «zurück zum Echten, Realen».

Anita Bachmann

Aktualisiert: 07.10.2012, 08:59



«Lasst mich doch in Ruhe», das habe er der «Gault Millau»-Redaktion geschrieben, erzählte Beat Beyeler dem «Bund», als er noch im Spycher in Kirchdorf wirtete. Dass er nicht mehr mitmachen wollte, missfiel den Gastropäpsten möglicherweise,

jedenfalls stuften sie seinen Betrieb von 16 auf 15 Punkte zurück. Jetzt dürfte Beyeler seine Ruhe haben. Nicht nur, weil er bei «Gault Millau» definitiv nicht mehr mitmacht, sondern auch, weil der Landgasthof Rohrmoos wirklich abgelegt ist. Das prächtige Säumerhaus aus dem Jahr 1775 liegt am Fusse des Stockhorns, ausserhalb des Dorfes Pohlern im Stockental. Das einzigartige, uralte Säumerhaus sei dank handwerklichen Geschicks originalgetreu in einen eleganten, aber gemütlichen Landgasthof umgebaut worden.

Viel Zeit, um sich umzuschauen, bleibt nicht, Beyeler kommt uns entgegen und heisst uns willkommen. Er führt uns die Holzterappe hinauf in den oberen Stock, eine Art Galerie, wo es auch gemütlich ist, wenn es nicht viele Gäste hat. Die Fenster mit den feinen Unterteilungen machen einem bewusst, dass man sich in einem wirklich alten Haus befindet. Gleich nebenan, wo wir uns an einem runden Tisch niederlassen, liegt das Tête-à-Tête-Zimmer. Ein mit Kerzenlicht beleuchteter Raum, indem nebst Tisch und zwei Stühlen ein altes einladendes Sofa steht. Für zwei Personen gibt es auch die Möglichkeit im Stöckli zu übernachten.

«Zurück zum Echten, Realen»

Bei frischem Apfelmot (Fr. 4.-) und einem Zwickel Bier (2 dl, Fr. 4.-) wird uns das aktuelle Fünfgangmenü vorgetragen, woraus die Testesserin sich für drei Gänge (Fr. 76.-) entscheidet. Zum Start gibt es eine Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl und Berner Trüffel. Die Suppe ist luftig, die Trüffel verleihen den herben Herbstgeschmack. Wie alles, was an diesem Abend aufgetischt wird, ist auch die Vorspeise à la carte, Blattsalatvariation mit Hirschtrockenfleischstreifen, Kürbis-Feigen-Chutney, Belper Knolle an Granatapfeldressing (Fr. 18.50), saisongerecht und aus der Region.

Das «Zurück zum Echten, Realen» gefalle ihm, sagte der Gastronom schon früher - und dabei scheint er geblieben zu sein. Das Stockentaler Rindsmedaillon auf Balsamico-Zwetschgen begleitet von Quarkspätzli mit geröstetem Sesam und einer herbstlichen Gemüseauswahl (unter anderem Rotkraut mit einer Marroni, Rosenkohl und Karotten) fällt jedenfalls in diese Kategorie. Die Spätzli sind goldbraun gebraten und ein echter Genuss, ebenso wie das perfekt zubereitete Rindsmedaillon. Die Begleitung ist vom Simmentaler Kalbs-Cordon-bleu gefüllt mit Appenbergkäse und Märtschinken, serviert mit frittierten Süsskartoffeln und Herbstgemüse (Fr. 42.-) ebenso angetan. Die Auswahl an Offenweinen ist nicht

gross, mit dem Diolinoir AOC Barrique, C. Varonier & Söhne, Varen, (Fr. 8.60.-/dl) sind wir aber zufrieden.

Draussen bimmeln die Kuhglocken, drinnen schlägt eine Wanduhr die vollen Stunden und uns ist es heimelig wohl. Gastgeber Beyeler trägt dazu bei. Auch wenn wir die letzten Gäste sind, scheut er keine Mühe. Viele Male nimmt er die Treppe zwischen Küche und Gästen mit Elan (ob er auch alleine kocht, können wir nicht feststellen), unterlässt es während keines Gangs, sich nach der Zufriedenheit zu erkundigen und erklärt mit Freude noch einmal das Menü-Dessert: Tonkabohnen-Crème-brûlée mit Baumnussparfait, Feigensorbet auf Gewürzbirnenragout und Marronimousse. Er wünscht uns viel Vergnügen mit dem Dessert - und das haben wir.

Die Rechnung, bitte

▼ [Infos einblenden](#)

Publiziert: 07.10.2012, 08:55

Dieser Artikel wurde automatisch aus unserem alten Redaktionssystem auf unsere neue Website importiert. Falls Sie auf Darstellungsfehler stossen, bitten wir um Verständnis und einen Hinweis: community-feedback@tamedia.ch



[E-Paper](#)

[Newsletter](#)

[Zeitungsarchiv](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Kontaktformular](#)

[Abo abschliessen](#)

Alle Online-Medien von Tamedia

© 2020 Tamedia AG. All Rights Reserved