WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch

PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
Stadtmagazin	Stefan Kaiser (Foto)	Sabine Windlin	1.7.2023

WO IST DÖNSER?

Dönser Limacher, Wirtin im Restaurant Blasenberg, über ihre türkische Heimat und den Erfolg mit Kapaun.

Wenn man sieht, wie du dich um deine Gäste kümmerst, gibt es keinen Zweifel: Du bist die geborene Wirtin.

Das Gastgewerbe ist tatsächlich meine Leidenschaft. Ich liebe meine Gäste! Aber es war nicht selbstverständlich, dass ich mit 17 Jahren eine Lehre als Servicefachangestellte machen durfte. Meine Eltern stammen aus der Türkei und waren kritisch, als ich von meinem Berufswunsch erzählte, weil man in der Gastronomie oft auch am Abend oder bis in die Nacht arbeiten muss. Letztlich haben sie aber verstanden, dass dies für mich als junge Frau in der Schweiz kein Problem sein würde, und sie sagten Ja zu meiner Lehre.

Bist du in der Türkei geboren?

Ja, ich bin erst mit 14 Jahren zusammen mit meinen Eltern, meinen zwei Schwestern und meinem Bruder in die Schweiz gekommen. Da musste ich zuerst zwei Jahre die Integrationsschule in Zug besuchen und Deutsch lernen. Die zweijährige Lehre als Servicefachangestellte machte ich im Restaurant Schiff in Unterägeri bei Bernadette Gardi. Einfach war es nicht, denn auch während der Lehre hatte ich noch Verständigungsschwierigkeiten. Für die Berufsschule musste ich enorm viel lernen, aber ich gab nicht auf, wollte allen zeigen, dass ich es kann. Auch meine Chefin glaubte an mich,

unterstützte und motivierte mich. Es war eine strenge Zeit.Wir hatten alle Hände voll zu tun. Gleichzeitig mochte ich es, dass so viel Action herrschte. So verging die Zeit wie im Fluge.

Wie haben die Gäste auf dich reagiert?

Gut! Ich war am Anfang scheu, aber immer freundlich. Von daher war es nicht so schlimm, wenn ich mal etwas nicht verstand. Die Leute merkten, dass ich mir Mühe gab und mit Freude bei der Arbeit war. Und das ist schliesslich das Wichtigste im Gastgewerbe. Noch heute, wenn ich im Ägerital bin, erkennen mich ehemalige Gäste und fragen, wie es mir geht, was ich mache. Stolz sage ich dann, dass ich nun mit meinem Mann Stefan ein eigenes Restaurant auf dem Blasenberg führe. Wer möchte das nicht? Ein eigenes Lokal, in dem man entscheiden und Verantwortung übernehmen kann.

Euer Restaurant ist für die schöne Aussicht und den feinen Kapaun – Fleisch von kastriertem Hahn – bekannt. War es immer klar, dass ihr als Nachfolgegeneration diese Tradition weiterführt?

Absolut. Die Gäste würden es nicht verstehen, wenn der Kapaun plötzlich von der Speisekarte verschwinden würde. Schon Stefans Grossmutter kochte Kapaun. Und der «Güggel» ist bis heute ein Erfolg. Nach wie vor gilt: der Kapaun wird konsequent – auch im Sommer – nur im Restaurant auf einem weiss gedeckten Tisch serviert. Denn an der frischen Luft würde das Gericht auf der Platte zu schnell kalt oder von Fliegen und Wespen belagert. Das Dessert können unsere Gäste bei schönem Wetter aber dann gerne draussen auf der Terrasse geniessen.

Dein Mann Stefan und du – harmoniert ihr in der Küche?

Sehr gut. Wir haben uns ja in der Küche kennengelernt. Das war im Hafenrestaurant Zug, wo er als Koch und ich im Service arbeitete. Auch das war übrigens eine tolle Zeit. Es kamen viele Gäste vom EVZ und der SVP, weil der Besitzer in diesen Kreisen verkehrte und sehr gut vernetzt war. Stefan und ich arbeiten nun seit über zehn Jahren zusammen. Wir haben eine klare Arbeitsteilung. Er in der Küche, ich im Service. Wenn sich grössere Gruppen anmelden, sprechen wir uns gut miteinander ab und stellen sicher, dass genügend Mitarbeiterinnen da sind. Unser Team besteht aus meiner Schwägerin Beatrice, die 50 Prozent angestellt ist und vier Aushilfen. Wichtig ist, dass ich immer persönlich vor Ort bin. Wenn mich die Gäste im Restaurant nicht gleich erblicken, fragen sie sofort nach: «Wo ist Dönser?»

Abgesehen von der Arbeit im Restaurant. Wie gefällt es dir, auf dem Zugerberg zu wohnen?

Ich bin sehr glücklich hier oben. Immer wenn ich kurz in die Stadt runter muss, bin ich froh, wenn ich wieder hier oben bin. Wenn wir am Dienstag und Mittwoch Ruhetag haben, gehe ich am liebsten wandern. Ich mag die Ruhe und die Natur. Auch in der Türkei bin ich auf dem Land aufgewachsen, in der Provinz Sivas im Nordosten des Landes. Meine Eltern hatten einen Bauernhof mit Kühen. Ich war also schon immer ein Landei.

Im letzten März habt ihr das Restaurant restauriert. Was hat sich verändert?

Zur Beruhigung unserer Stammgäste betone ich gleich: im alten historischen Teil – in der «Burestube» – hat sich nichts verändert. Da sieht alles noch genau gleich aus. Aber im neueren Teil war eine Renovation angesagt. Wir haben Decken, Wände, Fensterrahmen

saniert und gestrichen, neues Licht installiert und die Vorhänge und Tischtücher ersetzt. Die Rückmeldungen auf die Modernisierung sind sehr positiv.

ZUR PERSON

Dönser Limacher, Jg. 1984, führt zusammen mit ihrem Mann Stefan das Restaurant Blasenberg. Bekannt ist das Lokal für Kapaun, eine Fleischspezialität von kastriertem Hahn. Die Hähne kommen mit rund drei Wochen vom Mastbetrieb auf den Blasenberg. Dies ist der geeignete Zeitpunkt, um die männlichen von den weiblichen Tieren zu unterscheiden. Nach einer Woche werden sie unter Narkose kastriert, danach vier Wochen weiter gemästet und anschliessend geschlachtet. Pfannenfertig wiegt ein Kapaun zwischen 1 und 3 Kilo. Pro Monat metzgen die Limachers etwa 160 Kapaune. Einheimische und Touristen schwören auf das feinfaserige Fleisch, das seit eh und je mit der gleichen Beilage serviert wird: Safranrisotto und selbst gemachten Pommes Frites.