

# «Aesch» wird neu und bleibt traditionell

**WALCHWIL** Der Gastbetrieb wird nun doch weiterleben – allerdings erst nach einem dreijährigen Winterschlaf. Während dieser Zeit entstehen zwei Neubauten.

CARMEN DESAX  
carmen.desax@zugerzeitung.ch

Die Austrinkete in der «Aesch» am 30. Dezember ist ein Abschied auf Zeit. Das ist nun definitiv klar. Denn der Familienbetrieb hat nun doch eine Zukunft – anders, als dies im Januar noch kommuniziert worden war. Allerdings kommt es zu einer längeren Unterbrechung. Läuft alles nach Plan, kann in drei Jahren ein vollkommen neues Restaurant eröffnet werden. «Wir werden auch weiterhin mit viel Herzblut wirten», versichert der heutige Geschäftsführer Beat Hürlimann. Als es im letzten Winter hiess, dass sich die Tore der «Aesch» schliessen, war die Betroffenheit im Dorf gross. Dass die Familie Hürlimann nun doch weitermacht, wird wiederum mit Erleichterung zur Kenntnis genommen. Denn der Familienbetrieb hat eine lange Tradition: Bereits 1925 wurde an der Hinterbergstrasse der erste Restaurationsbetrieb eröffnet, auch damals schon von den Hürlimanns. Heute bewirbt die vierte Generation die Gäste in der «Aesch». Daniel Hürlimann wird den Gastbetrieb in Zukunft führen. Damit dreht sich das Rad der traditionellen Gastronomiefamilie wieder weiter. Seit damals gab es am Restaurant einige An- und Umbauten. Mittlerweile ist das Gebäude stark sanierungsbedürftig. Eine Renovation lohnt sich nicht mehr. Nun entsteht ein Projekt mit zwei Neubauten: Haus Aesch und Haus Hinterberg.

## Das Restaurant soll flexibel sein

Das neue Restaurant (Haus Aesch) wird ähnliche Dimensionen wie die jetzige «Aesch» haben: «Der neue Bau soll einen Bezug zum stattlichen alten Bauernhaus bieten.» Im Innern wird das Restaurant in mehrere Bereiche unterteilt. So gibt es etwa eine Tagesbeiz mit

einem grossen Stammtisch, einen Bereich für den A-la-carte-Service und zwei abgetrennte Säle. Deren Wände sind verschiebbar und können je nach Bedürfnis positioniert werden. «Wir werden Bankette für bis zu 120 Personen anbieten können», erklärt Beat Hürlimann. Das Restaurant soll möglichst flexibel bleiben, damit kleinere und grössere Anlässe veranstaltet werden können. «Wir möchten unsere traditio-

## «Die neue Aesch wird stark an die alte erinnern.»

BEAT HÜRLIMANN,  
GESCHÄFTSFÜHRER

nelle Gastlichkeit behalten», so der Wirt. Er stellt sich vor, dass die «Aesch» wieder zu einem Treffpunkt im Dorf wird. «Handwerker sind genauso willkommen wie Gesellschaften – zum Beispiel Taufen, Hochzeiten, Versammlungen oder Firmenfeiern», versichert Hürlimann. Geplant ist denn unter anderem auch ein Kinderzimmer. «Natürlich wird es auch im neuen Betrieb eine grosse Terrasse mit Seeblick geben.» Der Gas-

tronom betont: «Die neue «Aesch» wird stark an die alte erinnern.»

Neben dem Restaurant finden im Neubau auch Wohnungen Platz. Ein Hotel wird es im neuen Betrieb künftig allerdings nicht mehr geben. Die rund 3500 Rebstöcke unterhalb der Hinterbergstrasse werden bestehen bleiben. «Diese bewirtschaftet Senior und Winzer Otto Hürlimann auch während der rund dreijährigen Bauzeit», versichert Beat Hürlimann.

## Haus Hinterberg mit 8 Wohnungen

Im Rahmen des gleichen Projekts wird neben dem Restaurant ein weiterer Wohnbau realisiert. Die Bauherrschaft übernimmt für beide Gebäude die Aesch Gastro AG, der auch das Land gehört. Geplant wurde das Projekt von der Architektengemeinschaft CST Architekten aus Zug und Cometti Truffer Architekten aus Luzern. Bereits seit 2012 gab es einen Architektenwettbewerb. Anfänglich wurden drei Neubauten oberhalb der Hinterbergstrasse geplant. Im Laufe der Projektentwicklung sind daraus schliesslich zwei geworden. Unterschieden werden sie in Haus Aesch und Haus Hinterberg. Im Haus Aesch wird es neben dem Restaurant Wohnungen für die Wirtsfamilie Hürlimann geben. Acht weitere entstehen mit dem Haus Hinterberg. Während das Haus Aesch der jetzigen Struktur ähneln wird, entsteht das zweite Gebäude als moderner, dreistöckiger Neubau inklusive Flachdachs. Dieses soll begrünt werden. «Die Wohnungen werden dank grossen Fenstern hell und sind zur Aussicht hin orientiert», gibt der Bauherr Auskunft.

## Helle Fassaden

Die Fassaden der beiden Gebäude werden hell sein – gebrochen weiss und erdfarben – und sich damit der Umgebung anpassen. Zu den Kosten des Projekts wollten die Bauherren keine Auskunft geben. In Walchwil, wo Bauland generell knapp ist, entstehen so neue Wohnungen. Diese bewegen sich in einer Grösse von drei bis fünf Zimmern. Kann wie geplant im Sommer mit dem Neubau gestartet werden, sollten Restaurant wie Wohnungen im Herbst 2018 vollendet sein.



Die neue «Aesch» wird die gleichen Dimensionen aufweisen – und doch anders aussehen.

Bild Werner Schelbert

# Das Mittagsmahl soll schnell und gesund in den Mund

**ZUG** In der City muss keiner hungern – zumindest nicht am Mittag. Mehr und mehr Anbieter machen sich Konkurrenz. Es scheint sie zu brauchen.

Was ein Wrap ist, das dürfte inzwischen den meisten bekannt sein – zumindest jenen, die sich über Mittag gerne in dem einen oder anderen Zuger Take-away verpflegen. Ein Wrap nämlich ist ein dünnes, gefülltes und gerolltes Fladenbrot. In seiner aktuellen Gebrauchlichkeit enthält es vorzugsweise Dinge, die gesund sind: Salatblätter, Gemüsestreifen, Joghurtsauce ...

Solch gesunde Trendkost bieten in der Zuger City mittlerweile viele an. Nachdem vor wenigen Monaten an der Baarerstrasse die Take-away-Kette «Dean & David» ihre Tore öffnete, möchte nun die Zürcher Verpflegungskette «Gärtner» ab 2016 eine Filiale an der Poststrasse etablieren – mit einer grossen Salattheke (wir berichteten).

Stellt sich die Frage: Braucht es zwischen Eichstätt und Neustadt wirklich eine solche Dichte an Verpflegungsmöglichkeiten – oder muss das eine oder andere Unternehmen bald schon wieder schliessen? Immerhin bieten auch Bäckereien seit vielen Jahren den Snack über Mittag an, nebst Kebabsständen und neuerdings auch Sushihändlern. Ausserdem gibt es die Traditionsrestaurants wie den «Bären», und

nicht zuletzt pilgert täglich ein treues und hungriges Publikum zu Migros oder Coop.

«Der Konkurrenzkampf ist sicher grösser geworden», sagt Walter Speck von der Confiterie Café Speck, «haben doch nur schon rund um den Bahnhof in den letzten Jahren über zehn neue Betriebe eröffnet.» Der Unternehmer zeigt auf: «Zug wächst nicht im gleichen Ausmass.» Walter Speck ist der Ansicht, dass das Angebot nun genügend gross sei: «Man darf nicht vergessen, dass nur mit dem Mittagsgeschäft die Mietzinsen in Zug kaum zu erwirtschaften sind und dass die Zuger Gastronomie am Abend ein viel kleineres Besucherpotenzial hat.»

## Pendler müssen satt werden

Das Mittagsgeschäft: Es spielt mittlerweile auch bei den Bäckereien eine zentrale Rolle. «Wir bieten seit 16 Jahren Salate und Sandwiches an, seit zehn Jahren Suppen», erzählt Hedi Baumgartner von der gleichnamigen Bäckerei an der Baarerstrasse. «Das läuft sehr gut. Als Bäckerei muss man heutzutage auch solche Snacks im Programm haben – für uns stellen andere Bäckereien eine grössere Konkurrenz dar als die Take-aways.»

Die Bäckereibesitzerin betont allerdings: «Zug mit seinen vielen Pendlern braucht ein breites Angebot an Verpflegung über Mittag.» Selber habe man viele Stammkunden, Pendler, Handwerker, Jung und Alt.

Menschen jeden Alters zieht es auch immer wieder in die Migros-Gastronomie im Metalli. Mediensprecher Clau-



Den schnellen Weg zum Essen bietet nicht nur die Migros.

Bild Werner Schelbert

dius Bachmann meint: «Von der Studentin bis zum Manager – bei uns finden alle etwas Passendes.» Besonders beliebt seien Salate, Sandwiches, Wraps oder Müesli – die sogenannten Délicat-Produkte, die der Grossverteiler seit gut sieben Jahren anbietet. «Eine gesunde Ernährung liegt im Trend, das hat die Migros-Gastronomie früh erkannt.» Claudius Bachmann scheut die Konkurrenz der neuen Take-aways diesbezüglich nicht: «Verschiedene Anbieter beleben den Markt und lassen die Kunden von einer grossen Vielfalt profitieren.»

Auch Marlis Widmer, Gastgeberin im «Bären» an der Baarerstrasse, fürchtet ihre Konkurrenten in keiner Weise. «Wir

haben und pflegen unsere Stammschaft», so Marlis Widmer. Seit über 100 Jahren gibt es das Traditionsrestaurant beim Metalli. Von der Speisekarte der hippen Take-aways lasse man sich nicht verunsichern, zeige sich aber stets offen gegenüber den Wünschen der Kunden.

## Der Reiz des Neuen

Mit offenen Augen geht auch der Leiter des Restaurants im Coop-City durch die Welt: «Ich checke immer mal wieder die Konkurrenz.» Erst kürzlich habe er am Mittag einen kleinen Rundgang unternommen. «Im Migros-Take-away hat es sehr viele Kantischüler – klar,

die Migros liegt nahe der Kanti.» Das Coop-Restaurant besuchten hingegen eher die älteren Semester oder die Mütter mit ihren Kindern – Letztere kämen gerne zum Nachmittagskaffee und profitierten von der Spielecke für die Kleinen. Von neuen Mitbewerbern lässt sich der gut gelaunte Restaurantleiter nicht abschrecken: «Wir haben deshalb nicht weniger Kunden. Momentan sind es sogar mehr, weil das Restaurant in der Neustadt-Passage umgebaut wird.» Natürlich würden die Leute jedes neue Take-away ausprobieren: «Sie schauen, befinden es für gut, kommen wieder – oder auch nicht.» Generell gelte heutzutage: «Das Mittagsmahl soll schnell, günstig und gut sein.» Sonst verliere man seine Kunden. «Mit einem Durchschnittslohn kann man sich kein 20-Franken-Menü leisten – gut hat es aber trotzdem zu sein.»

## Treue Stammkunden

Wer sich die 20 Franken doch leisten kann, der besucht womöglich das Restaurant Gotthardhof Da Nevi am Bundesplatz. Dessen Besitzer sieht in den Take-aways keine Konkurrenz: «Wir haben unsere Stammkunden und sind ein klassisches Speiserestaurant.» Auch Walter Speck ist sich der eigenen Vorteile bewusst: «In Sachen Frische haben wir mit unseren Produkten inmitten der Stadt Zug sicher grosse Vorteile gegenüber Kettenbetrieben mit langen Anlieferungswegen.» Seit 1945 ist die Confiterie Café Speck in der Mittagsverpflegung aktiv. Auch hier freuen sich heutige Kunden über Salat, Sandwich oder Suppe. André Bossard von der gleichnamigen Bäckerei an der Gotthardstrasse sieht es so: «Ich denke, der Markt ist nicht nur in unserer Branche, sondern allgemein stets im Wandel.»

SUSANNE HOLZ  
susanne.holz@zugerzeitung.ch