

«Angekratzt» zu 14 Gault-Millau-Punkten

EBERSECKEN Zum dritten Mal in Folge wird der Landgasthof Sonne mit 14 Gault-Millau-Punkten bewertet. Geschäftsführer Oliver Häfliger über sein Erfolgsrezept, neue Kreationen und die Abgeschlossenheit.

Oliver Häfliger, wie in den beiden Vorjahren erzielten Sie 14 Gault-Millau-Punkte. Was bedeutet Ihnen diese Bewertung?

Dass ich die Punkte verteidigen konnte, ist eine Bestätigung meiner Arbeit.

WB-GESPRÄCH

von Pascal Vogel

Vor drei Jahren habe ich einen Punkt verloren, das war nicht schön. Umso glücklicher bin ich, dass ich die 14 erneut halten konnte.

Die Sonne Ebersecken ist das einzige Restaurant im WB-Gebiet, das es in den Gault-Millau-Führer geschafft hat.

Das finde ich ehrlich gesagt schade, denn gute Mitbewerber stärken die Region. Es wäre schön gewesen, wenn es der eine oder andere aus der Umgebung auch geschafft hätte. Aber es gibt nach wie vor gute Restaurants in der Region, auch wenn sie nicht im Führer vertreten sind.

Erfolg zu haben ist das eine. Ihn zu beständigen das andere. Was ist Ihr Erfolgsrezept?



«Es ist eine Bestätigung meiner Arbeit»: Oliver Häfliger, Geschäftsführer der «Sonne» Ebersecken, sicherte sich zum dritten Mal in Folge 14 Punkte im Gault-Millau-Führer. Foto Pascal Vogel

Beständigkeit. Dran bleiben. Und dies Tag für Tag. Auch wenn es mal nicht so läuft wie gewünscht, sollte der Gast dies nicht bemerken. Vieles hängt vom Kopf ab. Lässt man sich hängen, ist das das Schlimmste. Motivation kombiniert mit Biss, dazu ein starkes Team im Rücken: Das ist mein Erfolgsrezept. Man sollte nie stehen bleiben, die guten Dinge beibehalten, sich aber auch nicht zu schade sein, sich immer wieder neu zu erfinden.

Wo holen Sie sich Ideen für neue Kreationen?

Ich konsumiere viele Medien, lese Fachzeitschriften, esse bei Mitbewerbern in der Region. Ganz wichtig für neue Ideen sind für mich Ferien. Wenn ich den Kopf abschalten kann, bin ich empfänglich für Neues. Im Frühling beispielsweise war ich in Neuseeland, habe mir dort Inputs in Sachen Lamm- und Hirschfleischverarbeitung geholt, meinen Horizont erweitert.

Von Down Under zurück nach Ebersecken. Hierhin kommt man nicht wegen top Verkehrsanbindungen. Sehen Sie die Abgeschlossenheit als Vor- oder Nachteil?

In der Pandemie, das haben wir gemerkt, ist es eher ein Vorteil, etwas abseits zu liegen. Die Menschen auf dem Land scheinen weniger Angst vor dem Virus zu haben als jene in der Stadt. Letztere kommen sogar aufs Land, weil sie meinen, hier sei das Risiko, ange-

Zwei Wiggertaler holen 17 Punkte

GAULT MILLAU Mit Pascal Steffen aus St. Urban und dem Langnauer Markus Arnold gehören zwei Köche mit Wiggertaler Wurzeln zur nationalen Koch-Elite. Der eine führt das «Roots» in Basel, der andere richtet in der «Steinhalle» in Bern gross an. Beide wurden mit je 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Der in Bern tätige Markus Arnold ergatterte sich zudem den Titel «Aufsteiger des Jahres».

pv

steckt zu werden, kleiner. Im Normalfall aber ist die Abgeschlossenheit sicher kein Vorteil. Laufkundschaft fehlt bei uns beispielsweise gänzlich. Aber meine Eltern haben während 40 Jahren vorzügliche Arbeit geleistet, auf der ich nun aufbauen darf.

Sie haben das Thema Corona bereits angeschnitten. Wie stark hat Ihnen die Pandemie zugesetzt?

Der Lockdown ging natürlich auch an uns nicht spurlos vorbei. Das Ostergeschäft fiel ins Wasser, ebenso der Weisse Sonntag. Wir sind angekratzt, aber es war kein Genickbruch. Momentan läuft es – abgesehen von den abgesagten Banketten und Weihnachtessen – ganz gut. Gross planen können wir nicht, es ist alles unbeständig und kurzfristiger geworden. Aber es ist jammern auf hohem Niveau. Momentan kämpfen wohl alle mit den gleichen Problemen.