

Mit Take-away aus der Punkte-Küche ins 101. Jahr

Die Aktivitäten zum Jubiläum fielen dem Virus zum Opfer. Trotzdem bleibt die Familie Zurflüh Feuer und Flamme für ihr Lebenswerk.



Zurflühs Bahnhofli in Steffisburg feiert das 100-Jahr-Jubiläum.

Die Familie Zurflüh mit alten Bildern der Historie, v.l.: Marco, Sandro, Trudi (vorn), Hanspeter und Christine Zurflüh. Foto: Patric Spahni

Neben dem Bahnhofli in Steffisburg führt eine Holzbrücke über die Zug. Während das behäbige Bauwerk demnächst ersetzt werden soll, strahlt das Gasthaus ungebrochen Charme und Behaglichkeit aus. «Brügg us Holz, Bärner Stolz» und «Nume kes Gchär, geng Holz här»: Die Aussagen an der Brücke treffen singemäss auch auf Hanspeter und Christine Zurflüh zu.

Seit etwas über 30 Jahren wirten sie im Bahnhofli, seit 1920 ist das Restaurant in Familienbesitz. Mit den Söhnen Marco und Sandro steht die vierte Generation in den Startlöchern. Alle sind sie aus gutem Holz geschnitzt und gehen sich Tag für Tag erfolgreich zur Hand. Die beiden Söhne waren unter Spitzenköchen in namhaften Betrieben tätig. Mit der Rückkehr in den elterlichen Betrieb vollzogen sie eine Weichenstellung Richtung Zukunft.

Aktuell wirken Vater Hanspeter und Sohn Marco in der Küche, während Mutter Christine und Sohn Sandro die Gastwirtschaft «an der Front» leben. Als Team setzen sie um, was in jedem Kochbuch steht: «Man nehme» – warum nicht auch Gesprächsbereitschaft, Gemeinschaftssinn und Gruppenaktivität?

«Normalität» auf höchstem Niveau

Der Familienzusammenhalt und berufliches Know-how bilden die Grundlage für Kreationen, die ihresgleichen suchen. So lobte eine bekannte Zeitschrift die «perfekte Weinsuppe» über die Massen. Anerkennung finden auch der selbst geräucherte Lachs, die Thunersee-Fischsuppe (oft aus eigenem Fang), das Tofu-Stroganoff, das legendäre Entrecôte Café de Paris und die selbst kreierten Gewürzmischungen nach gut gehütetem Rezept. Die Weinkarte wartet mit Trouvaillen aus den verschiedensten Lagen auf.

«Wir kochen innovativ und servieren kreativ.»

Credo der Familie Zurflüh

Hanspeter Zurflüh ist Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Auch der Gastroführer «Gault Millau» kam auf den Geschmack und ehrte das Bahnhöfli in der Ausgabe 2020 mit 13 Punkten. Trotzdem behielt das Familienteam die Bodenhaftung. «Wir kochen innovativ und servieren kreativ», so das Credo. Und wann gibt der leidenschaftliche Patron den Kochlöffel ab? «Einen solchen Betrieb übergibt man nicht einfach auf einen Stichtag hin. Es ist ein fließender Prozess», erklärt Punktekoch Zurflüh. Bis es so weit ist, dürfte also noch viel Wasser die Zulg hinunterfliessen. Und das Team noch ein Weilchen in bewährter Form Brücken zu den Gästen schlagen.

Vom Umgang mit «Königen»

Dass jeder Gast ein König ist, das wird im Gasthaus neben der Holzbrücke tagtäglich gelebt. So erstaunt es nicht weiter, dass der Kreis von Stammgästen ständig gewachsen ist. Im Rückblick auf die letzten 30 Jahre kommen einige Erinnerungen auf. So stieg einmal kurz vor dem Silvester die Abwaschmaschine aus. Über den Jahreswechsel ging sich die Familie stundenlang auch beim Abwasch zur Hand.

«Action pur» gabs anlässlich einer Beerdigung mit 100 statt der angemeldeten 30 Gäste, wobei der Küchenchef eines renommierten Hotels spontan beim Anrichten der Speisen mithalf. Gastfreundschaft einmal anders: Das erfuhr ein Unbekannter, der in den frühen Morgenstunden offensichtlich stark alkoholisiert im Schnee lag und mit vereinten Kräften auf ein notdürftiges Nachtlager im Entree gebettet wurde.

«Wir sortierten Leergut im Keller und verdienten uns so ein Sackgeld.»

Marco Zurflüh

«Hilfsmittel, Speisekarte, Service: Vieles hat sich stark geändert», schaut Christine Zurflüh zurück. Die umfangreiche frühere Speisekarte, «ein halbes Buch», wurde reduziert, die Nachfolgerin mit Rubbelbuchstaben ab Folie gestaltet. Und die beiden Söhne? Sie sind seit gut fünf Jahren im elterlichen Betrieb tätig, waren aber schon als kleine Jungs engagiert. «Wir sortierten Leergut im Keller und verdienten uns so ein Sackgeld», erinnert sich Marco.

Nicht nur Stammgäste schätzen Service

«An Silvester verkleideten wir uns oft als Portiers und begrüßten die Gäste. Ich spüre die Kniffe in die Wange heute noch», schmunzelt Sandro. Fürs Wohl der Gäste engagiert sich auch ein teils langjähriger Mitarbeiterstab. Nicht nur Stammgäste schätzen den aufmerksamen Service und dass sie nicht selten mit Namen angesprochen werden.

«Überbrücken» als Gebot der Stunde

Und nun also ein zweiter Lockdown. Mit vereinten Kräften wird ein Take-away lanciert, medial von den beiden Söhnen in Szene gesetzt. Mit dem Angebot können die nächsten Wochen überbrückt werden, inklusive Weihnachts- und Silvestermenü. Statt eines Schwanengesangs stimmt das Gastroquartett Zurflüh eine Lobeshymne auf die ganze Bahnhöfli-Familie an. Sie wird der 100-jährigen Firmengeschichte noch viele weitere Kapitel hinzufügen. Die aktuelle Phase dürfte dabei wohl unvergessen bleiben.