

Eine Familie mit Erfolgsrezept

Seit 30 Jahren wirt Christine und Hanspeter Zurflüh im Bahnhöfli. Zurflühs Küche überzeugt auch die Gastrokritiker des «Gault Millau» – der Betrieb kann dort als Neueinsteiger 13 Punkte verzeichnen.



Sie schaffen als Familie den Sprung in den Gastroführer Gault Millau 2020 (v.l.): Marco, Hanspeter, Sandro und Christine Zurflüh. Foto: Patric Spahni

Das Erfolgsrezept in Zurflühs Bahnhöfli? Die Familie. Darin sind sie sich einig, Hanspeter, Christine, Marco und Sandro Zurflüh. Hanspeter und Christine Zurflüh wirten seit 30 Jahren im Bahnhöfli, das zuvor bereits Hanspeter Zurflühs Grosseltern und Eltern führten. Die beiden Zurflüh-Söhne sind nach Lehr- und Wanderjahren ebenfalls in den elterlichen Betrieb an der Alten Bernstrasse zurückgekehrt.

«Die Wertung macht uns
Freude, es ist eine Bestätigung
und ein Lob.»

Sandro Zurflüh, verantwortlich für die Gästebetreuung

Beide sind, wie ihr Vater, gelernte Köche. Während Marco Zurflüh etwa bei Spitzenkoch Andreas Caminada arbeitete, sammelte Sandro Zurflüh unter anderem in der Gstaader Chesery unter Robert Speth Erfahrung. Beide kennen die Arbeit in ausgezeichneten Spitzenrestaurants – jetzt dürfen sie auch im elterlichen Betrieb eine besondere Auszeichnung entgegennehmen. Im Gastroführer «Gault Millau» erscheint Zurflühs Bahnhöfli in der gestern veröffentlichten Ausgabe für das Jahr 2020 zum ersten Mal, mit einer Wertung von 13 Punkten.

«So sind wir stärker»

Zufrieden und auch ein wenig stolz, das sind die Zurflühs am Montag. Sie sitzen am runden Tisch in der Schwanenstube, ihrem Gourmetrestaurant im ersten Stock des Landgasthofs an der Zulgrücke. «Die Wertung macht uns Freude, es ist eine Bestätigung und ein Lob», sagt Sandro Zurflüh, der jüngere der beiden Söhne. Sein Bruder Marco doppelt nach: «Der Gastroführer ist bekannt in der Schweiz. Es ist ein toller Werbekanal.»

«Wir kochen klassisch und richten modern an.»

Hanspeter Zurflüh, 13-Punkte-Koch

Im Gasthof mit den vielen Stuben haben Hanspeter und Marco Zurflüh die Küche unter sich, während Christine und Sandro Zurflüh mit ihrem Team sich um die Gästebetreuung kümmern. Christine Zurflüh ist ausserdem für die Administration und die Wäscherei zuständig. Es gebe auch mal Meinungsverschiedenheiten, sagt Hanspeter Zurflüh. «Dann ist es einfach wichtig, jedem seine Freiheiten zu lassen.»

Seit drei Jahren arbeiten die vier zusammen – und sie möchten es nicht anders. «Als Familie sind wir stärker. Wir können uns aufeinander verlassen.» Mit der Rückkehr der beiden Söhne sei frischer Wind in den Betrieb gekommen, jüngere Leute würden zu Stammgästen: «Das ist gut so.» Auch die langjährigen Angestellten würden einen grossen Teil des Ambientes des Restaurants ausmachen, sagt Christine Zurflüh: «Sie kennen viele unserer Gäste mit Namen und sorgen für eine familiäre Atmosphäre.»

«Eine schöne Zugabe»

Die Küche der Zurflühs? «Wir kochen klassisch und richten modern an», sagt Hanspeter Zurflüh. Er bezieht Produkte oft regional, die Trüffel kommen aus Steffisburg, der Nüsslersalat aus dem Aaretal. «Die Pilze haben wir sogar selber gesammelt», sagt Christine Zurflüh und lacht.

Sie würden den Gästen gut schmecken. Aktuell sind Wildgerichte gefragt. Die Zurflühs bieten etwa einen ganzen Rehrücken, der vor den Augen des Gastes flambiert wird. Ein Klassiker der Bahnhöfli-Küche sei aber der Lachs, selbst geräuchert, sagt Marco Zurflüh. Auch Gewürzmischungen stellen Vater und Sohn selbst her. Gekocht wird, was Saison hat.

All dies soll auch in Zukunft so bleiben. Sosehr die Auszeichnung die Zurflühs freut: Im Alltag ändere sich dadurch nicht viel für den Betrieb. «Die Aufnahme in den «Gault Millau» ist eine schöne Zugabe. Wir kochen aber nach wie vor hauptsächlich für unsere Stammgäste, denn von ihnen leben wir», sagt Hanspeter Zurflüh, der mit seinem Betrieb auch Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ist.

Die Zurflühs bleiben bei ihrem bewährten Rezept: Sie bieten Znüni und Fyrabebier in der Gaststube, ein gediegenes Abendessen in der Schwanenstube oder ein Mittagsmenü von der kleinen Karte. Davon, künftig nur noch für eine Wertung im Guide zu kochen, seien sie weit entfernt, sagt Sandro Zurflüh. Sein Bruder ergänzt: «Wir bleiben einfach immer dran.» Der Erfolg gibt ihnen recht.

Publiziert am 07. Oktober 2019