Restaurant «Waldhof Guldenen» in neuen Händen

Das Rätsel um den «Waldhof Guldenen» ist gelöst. Claudia Wanger und Nils Müller haben den «Waldhof Guldenen» vom bisherigen Eigentümer, Urs E. Schwarzenbach, übernommen.

«Wir freuen uns riesig den «Waldhof Guldenen» zu übernehmen und gastronomisch in die Zukunft zu führen. Damit können wir unsere Vision einer natur- und tierfreundlichen Landwirtschaft mit gesunden Lebensmitteln bis hin auf den Teller weiter ausbauen und stärken».

Seit gut 15 Jahren betreiben Claudia Wanger und Nils Müller in unmittelbarer Nähe den Bio Bauernhof und Beiz «Zur chalte Hose», mit Pferden, Angus Rindern, Schweinen, Schafen, Hühnern usw. Den Kreislauf von der Weide bis auf den Teller haben sie seit Jahren auf ihrem Bauernhof mit der kleinen Gaststube und dem Hofladen geschlossen.

Bekannt wurden sie als Pioniere der Hof- und Weideschlachtung, damit den Tieren der Stress der industriellen Schlachtung am letzten Tag erspart bleibt. Dieses Konzept haben sie in den letzten drei Jahren mit dem lokalen Schlachthaus in Wangen-Forch, der «Wanger's Landmetzg» in der Region noch weiter ausgebaut. Mittlerweile arbeiteten sie mit 20 Partnerhöfen (inkl. Guldenen) zusammen. Dieses regionale und ethisch wertvolle Biofleisch, ohne Lebertransport möchten sie noch mehr Konsumenten anbieten.

Mit dem Restaurant «Waldhof Guldenen» ergibt sich uns die einmalige Chance, der Region, den Menschen und dem Handwerk etwas zurückzugeben. Wir werden die bewährten Klassiker unserer Küche auf die Guldenen bringen: Hackbraten, Brasato, Brisket, Tatar, Hörnli mit G'hacktem, Fleischkäse mit Spiegelei, Bratwurst und Salsiccia, wie auch unsere hausgemachten Trockenfleisch Spezialitäten, bis hin zu einem «Café de Paris» auf dem Rechaud. Saisonal wird es Wild aus dem angrenzenden Wald bis hin zur Metzgete geben. Es gibt aber nicht nur Fleisch. Zu einem bewussten Fleischkonsum gehören auch schmackhafte vegetarische Gerichte. Das Restaurant soll ein Treffpunkt für alle Gesellschaftsschichten werden. Wir setzen auf maximale Qualität des Rohproduktes, ohne Schnickschnack auf dem Teller - voller, natürlicher Geschmack und Genuss in biologischer Qualität. Ein guter Kaffee am Stammtisch soll es auch wieder geben. Die alte Kegelbahn soll wieder auferstehen.

Als Bauern, Reiter, Metzger, Jäger, und Gastronomen bringen wir einen gefüllten Rucksack an Erfahrungen mit auf die Guldenen. Als Eigentümer und Lieferanten können wir zudem anders kalkulieren, mit dem Ziel die Gerichte bezahlbar zu halten. Wir freuen uns riesig auf die neue Herausforderung, den denkmalgeschützten Waldhof mitten im Land-, Forst- und Naturschutzgebiet Guldenen, Schritt für Schritt wieder zu eröffnen.

Wir sagen Danke: Herr Urs E. Schwarzenbach, er hat uns den Waldhof Guldenen zu einem fairen Preis übergeben. Herr Werner Oberholzer, für das Vertrauen und die professionelle Zusammenarbeit.