

ENDINGEN: Im «Surbtal Bistro» gibts bald Frühstück, Mittagsmenüs, à la carte und kulinarische Themenwochen

Bunt gemischt, nachhaltig und urban

Am 1. März eröffnet Maya Lukas (39) das Bistro Surbtal neu. Nebst einem vielfältigen Angebot ist Nachhaltigkeit für sie wichtig.

ILONA SCHERER

Am Samstag hatte das «Surbtal Bistro» unter der Leitung von Lisa Schneider zum letzten Mal geöffnet, diese Woche übernimmt es Maya Lukas. Die neue Pächterin will das Lokal am 1. März als klassisches Restaurant mit einer neuen Karte unter dem bisherigen Namen wiedereröffnen. Das gastronomische Angebot wird «typisch Maya» sein, lacht sie und erklärt: «Eine bunte Mischung – modern, farbenfroh, urban.»

Auf der Speisekarte hat es neben Bowls, Suppen und sogenannten «Signature Sandwiches» – etwa mit Zwetschen-Chutney und Ziegenkäse – auch traditionellere Gerichte. Mittags bietet die 39-Jährige immer ein täglich wechselndes Menü sowie zwei Wochenmenüs an, abends kann à la carte gespiesen werden.

Stempelkarte fürs Schülermenü

Ab der zweiten Betriebswoche ist auch täglich ein vergünstigtes Schülermenü zum Mitnehmen in einer umweltfreundlichen reCircle-Box erhältlich – ein Getränk oder eine Frucht sei immer dabei, sagt die Mutter zweier Schulkinder. Die Gerichte können vorab online abgerufen werden, dazu gibts eine Stempelkarte: Jedes zehnte Schülermenü ist gratis.

Ein wichtiger Punkt ist für Maya Lukas Nachhaltigkeit. So wird das täglich wechselnde Menü nicht in Papierform, sondern auf einem Bildschirm am Fenster beim Eingang digi-



«Für mich der schönste Ort in Endingen»: Maya Lukas in ihrem neuen Lokal vor der Galerie der «Endinger Dorfgeschichte»

BILD: IS

tal angezeigt. Um Food-Waste möglichst zu verhindern, werden nicht verzehrte Mittagsmenüs in der Kühlvitrine aufbewahrt und bis abends vergünstigt im Take-away abgegeben. Regionale Produkte stehen auch zum Verkauf.

Regelmässig will die neue Pächterin auch Themenwochen anbieten. «Die erste Karte bleibt sechs Wochen, danach gibt es vom 12. bis 30. April mexikanische Wochen mit dem Klassiker, meinen Tacos», erzählt die erfahrene Gastronomin, die schon viele Orte der

Welt bereist und dort auch gekocht hat. «Noch schöner als Kochen ist jedoch Essen», sagt sie und lacht: «Ich gebe zu: Ich bin ein richtiger Foodie!»

Geplant sind später auch Asia-, Burger- oder Mauritius-Wochen – auf der Insel im Indischen Ozean war Maya Lukas bereits sechs Mal. Es ist die Heimat ihres Mannes Arvenda, der sie als Informatiker im Hintergrund bei der Administration unterstützt. «Damit jeder etwas auf der Karte findet, wird es auch in den Themenwochen immer ein Steak mit Kräuterbutter oder Teigwaren mit Sauce geben», betont die neue Gastgeberin. Dabei setzt sie auch auf Produkte aus der Region. Schorle und Wein kommen vom «Dorfgeist» in Tegerfelden, die Patisserie und das Brot von Beck Alt, das Fleisch von der Metzgerei Werder und Freilandeier von einem Endinger Hof.

Marktgasse wird zur Terrasse

Täglich ab 8.30 Uhr bietet sie Frühstück mit Extras wie Spiegel- oder Rührei an, samstags wartet ein erweitertes Brunch-Angebot mit Granola-Müesli und Vegi-Komponenten. Auch die Kuchenvitrine wird immer gefüllt sein. Eine grosse Auswahl an Tee-, Kaffee- und Biersorten sowie Longdrinks und Cocktails rundet das breite Angebot ab, die auch in der Lounge oder ab dem Frühling auf der grossen Terrasse genossen werden können. Und sie verrät: «Bald dürfen wir auch an der Marktgasse noch ein paar Tische aufstellen für alle, die gern den Betrieb auf der Hauptstrasse beobachten.» Dort werden auch zwei Parkplätze entstehen.

Maya Lukas übernimmt von ihrer Vorgängerin ein gut laufendes Lokal. Das Restaurant soll auch unter der neuen Leitung ein Treffpunkt für alle bleiben. Das Surbtal Bistro hat künf-

tig an fünf Tagen (Dienstag bis Samstag) geöffnet – an vier Tagen bis 23 Uhr, dienstags nur bis 17 Uhr.

Viel gelernt in Brugg

Das «Surbtal Bistro» ist bereits ihr zweites eigenes Restaurant. Im Frühjahr 2022 hatte sie das «Maya's Holiday Flavours» in der Bruggener Altstadt eröffnet. Das Pendeln und die unberechenbare Gästezahl haben ihr aber zu schaffen gemacht. Sie habe in Brugg «Fehler gemacht, aber auch wahnsinnig viel gelernt», gibt Maya Lukas zu. Sie habe die richtigen Abläufe gefunden und gelernt, Dinge abzugeben und zu delegieren. «Zudem ist mir klar geworden, dass man professionelles Personal braucht, auch wenn die Kosten höher sind – aber es zahlt sich aus.» Ins «Surbtal Bistro» bringt sie ein neues Team mit. Ihre Serviceleitung verfügt über mehr als vierzig Jahre Erfahrung.

Da Maya Lukas im Winter auch ihre Ausbildung zur Berufsbildnerin abgeschlossen hat, kann sie im Sommer ausserdem zwei Lehrstellen in Küche und Service anbieten. «Wir sind auch offen für Invol-Lehren für Geflüchtete oder vorläufig Aufgenommene», freut sich die gebürtige Nussbaumerin, die ihre Kochlehre 2002 abgeschlossen hat und seither als selbstständige Gastronomin unterwegs ist. Zudem unterrichtete sie an der Business & Hotel Management School in Luzern. Maya Lukas, die mit ihrer Familie nur hundert Meter entfernt wohnt, wollte sich die Gelegenheit in Endingen nicht entgehen lassen: «Hier kann ich mich verwirklichen. Wer offen für Neues ist und gutes Essen mag, findet bei uns immer etwas.»

Eröffnung mit Apéro:

Mittwoch, 1. März, 14 bis 19 Uhr
surbtal-bistro.ch

FREIENWIL: Nach vielen Hürden nun grünes Licht für das Pferdekompentzzentrum auf dem Bücklihof?

Projekt von nationaler Ausstrahlung

Das Vorhaben auf dem Bücklihof steht vor seiner letzten Bewilligungshürde – bis zum 4. März liegt das Baugesuch öffentlich auf.

BEAT KIRCHHOFER

Die Idee, den Freienwiler Bücklihof für ein Pferdekompentzzentrum umzunutzen, reifte bei der Familie Burger und insbesondere bei Tierarzt Dominik Burger vor rund elf Jahren. Der Neffe des Hofeigentümers ist Privatdozent an der Uni Bern und Leiter der Pferdeklinik ISME in Avenches. Als Veterinärmediziner gilt er insbesondere für das Thema Fortpflanzungsmedizin bei Pferden als internationale Koryphäe.

Dorniger Weg zum Baugesuch

Fortpflanzungsmedizin, Rehabilitation, Therapien, Forschung und Ausbildung sind denn auch zentrale Punkte im Betriebskonzept des künftigen Zentrums. Wie dieses baulich umgesetzt werden soll? Dazu erst einige Sätze zur Vorgeschichte – zum dornigen Weg hin zum Baugesuch. Der Bücklihof, auf welchem der landwirtschaftliche Vollerwerb 2005 aufgegeben wurde, musste für die Neunutzung umgezont werden. 2013 genehmigt die Gemeindeversammlung mit grossem Mehr die notwendige Spezialzone.

Gegen einen ersten Gestaltungsplan – als weiteren Schritt hin zum Baugesuch – regte sich 2016 Widerstand in Form von zehn Einwendun-



Mehrzweckhalle und Stallungen kommen hinter die bestehenden Gebäude. Vorne links im Bild die Bergstrasse

BILD: BKR

gen. Darin wurde die Grösse des Projekts kritisiert sowie Ängste bezüglich Verkehrsaufkommen und Geruchsemissionen geäussert. Der Weg durch die Rechtsinstanzen und neue Planungsschritte verzögerten den Baubeginn. Dieser hätte vor 2020 erfolgen müssen, damit der Bücklihof nicht erneut der Landwirtschaftszone zugeteilt wird. Die Bauherrschaft ersuchte um eine Fristverlängerung bis 2025, welche die Gemeindeversammlung

2019 mit 78 gegen 56 Stimmen (in geheimer Abstimmung) bewilligte.

Direkt nach der Versammlung begann die Unterschriftensammlung für ein Referendum – das an der Urne mit 219 zu 263 Stimmen scheiterte. Es folgte ein weiterer Instanzenzug gegen das Projekt – bis das Bundesgericht 2022 noch hängige Beschwerden in allen Punkten abwies und so grünes Licht für das Pferdezentrum gab.

Was genau soll nun gebaut werden? «Der Bücklihof wird ein kleiner, aber umso wichtigerer Ort für die Pferdebranche, was Know-how, Forschung und praxisbezogene Lehre angeht», sagt Dominik Burger. «Insbesondere soll das Pferdezentrum in sehr speziellen sportmedizinischen und zuchttechnischen Fällen weiterhelfen.»

So gebe es derzeit zum Beispiel noch offene Fragen bei der Ursachen-

forschung und Behebung von komplexen gesundheitlichen Problemen im Zusammenspiel von Pferd und Reiter, erklärt Burger. Um solche beantworten zu können, muss der Bücklihof umfassend umgebaut und erweitert werden. Laut Baugesuch, welches bis zum 4. März öffentlich aufliegt, wird das bestehende Bauernhaus künftig als Empfang, für Büros und Laborräume genutzt. Zusätzlich soll es zwei Vier-Zimmer-Wohnungen und eine Drei-Zimmer-Wohnung geben.

Keine Pensionspferde-Haltung

Hinter dem Bauernhaus sind eine Pferdeführanlage, Stallungen und eine Mehrzweckhalle (in Beton- und Holzständerbauweise) geplant – mit einem Grundmass von 45 mal 25 Metern. Die Stallungen sind für 24 Pferde ausgelegt und umfassen auch Waschbox, Solarium, Sattelkammer und Materialräume. «24 Pferde sind das Maximum, das wir beherbergen wollen», sagt Dominik Burger und versichert, keine Plätze für die klassische Pensionspferde-Haltung zu schaffen.

Das Dach der Stallungen wird so begrünt, dass es optisch in den Hang hinter dem Hof überzugehen scheint. Das Verkehrskonzept für das 13,2 Millionen Franken teure Vorhaben sieht die Zufahrt für Pferdetransporter und Lieferungen via Resertransporter vor. Besucher und Personal erreichen das Zentrum und seine neunzehn Abstellplätze (davon fünfzehn in einer Tiefgarage) über die Bergstrasse. Die Zahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist auf neun Personen veranschlagt.