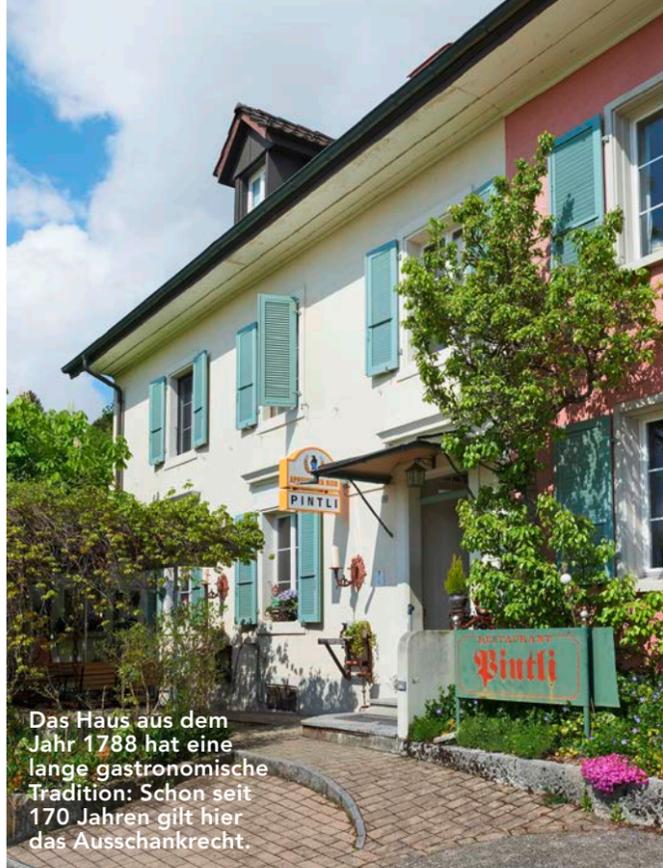


Kein Himmel voller Geigen, sondern Kastanienbäume voller dekorativer Kannen, Kübel und Körbe – im «Pintli» ist das quasi dasselbe. Auf der heimeligen Gartenterrasse können Gäste den Sommer so richtig geniessen.

Landgasthof
**Verspielte
Oase**

Sie verzaubern ihre Gäste mit ihrem ganz eigenen Stil – nicht nur zum Essen. Zu Besuch bei Sylvia Aebi und Stephan Zumbach im **Restaurant Pintli** in Feldbrunnen-St. Niklaus SO.

Text Sabrina Glanzmann · Fotos Christine Benz



Das Haus aus dem Jahr 1788 hat eine lange gastronomische Tradition: Schon seit 170 Jahren gilt hier das Ausschankrecht.

Hier ist die Welt verspielt und oft auch überraschend

Der kleine Kerl schaut uns keck über den Brillenrand an, die Hemdsärmel entschlossen hochgekrempt. Zwei Kollegen spielen munter auf Handorgel und Gitarre, während uns ein weiterer Geselle grinsend einen Kaktus entgegenstreckt. Wahrlich: Auf der Gartenterrasse des Restaurants Pintli in Feldbrunnen-St. Niklaus SO empfangen uns keine Allerwelts-Gartenzwerge. Und das passt wie das rote Mützchen auf den Zwergenkopf. Denn wir sind hier auch in keinem Allerweltslokal, sondern in der fabelhaften Welt des Gastgeberpaars Sylvia Aebi und Stephan Zumbach. Im und ums Haus tummelt sich viel Verspieltes und oft auch Überraschendes – so wie die Giesskannen und Kübel aus Blech, die so selbstverständlich an den Bäumen hängen, als würden sie tatsächlich dort wachsen. Das Herz jedes Bahnkostalgikers wird höherschlagen beim



Dessert mit dem gewissen «Pintli»-Etwas: Joghurtmousse, Erdbeeren, Sauerampferglace, geeister Sellerie und Kräutermeringue.

Tête-à-Tête im lauschigen Zweiersesseli Nr. 105: Es gehörte zur Sesselbahn, die bis 2009 auf den Solothurner Hausberg Weissenstein führte. Und auch die nur einen Zwergensprung entfernte Verenaschlucht,

dieser wildromantische Kraftort, scheint ihren Teil zur speziellen Atmosphäre hier beizutragen. «Im «Pintli» ists einfach sagenhaft», schwärmt uns ein Stammgast vor unserem Besuch vor – und bald werden wir wissen, was er damit meint. Doch der Reihe oder vielmehr den Gastgebern nach.

SCHMAUS FÜR DIE AUGEN

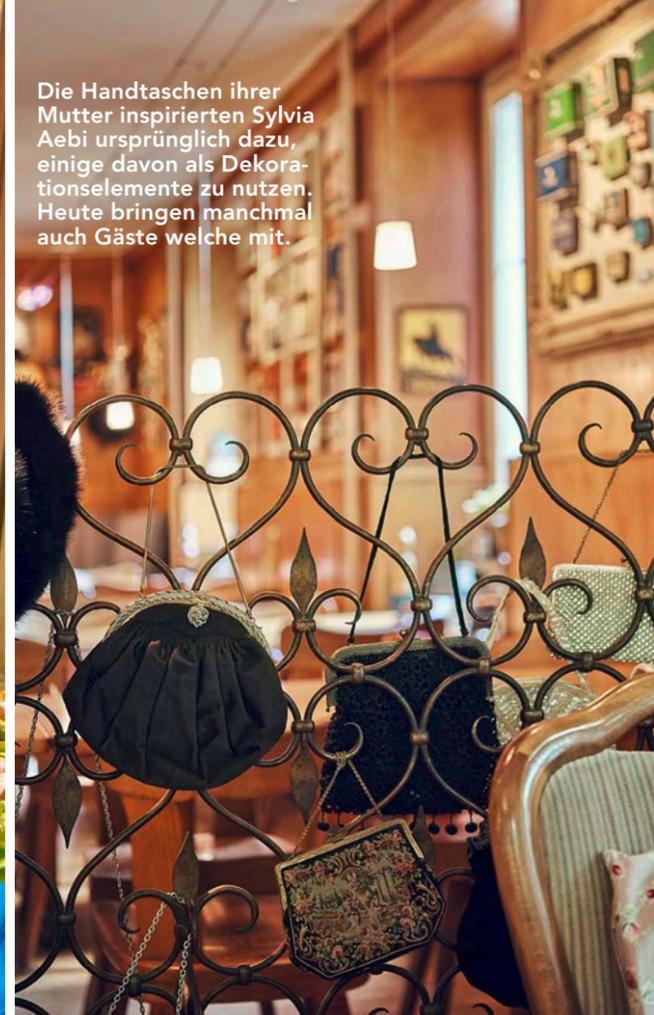
Sylvia Aebi klopf drinnen sacht die Kissen auf den Stühlen zurecht. Keines davon sieht aus wie das andere. «Die Menschen, die darauf sitzen, sind ja schliesslich auch nicht alle gleich, oder?», sagt sie augenzwinkernd. Unsere Augen zwinkern auch ein bisschen, denn sie wissen gar nicht, wo sie zuerst hinschauen sollen: Hier sind schmucke Blechdosen und Tischuhren zusammen mit bunten Siphonflaschen auf dem Fenstersims drapiert. Da steht eine alte Käseibe dekorativ auf dem Digestifwagen. Dort hängen nostalgische Werbeschilder und Bilderrah-



Das Faible für alte Gegenstände und Utensilien ist im «Pintli» überall spür- und sichtbar. So wird auch der Fenstersims zum Platz für Trouvaillen.



Auf diese Sammlung ist Sylvia Aebi besonders stolz: In Bilder- und Fensterrahmen eingereiht, werden die alten Dosen der Tabakfabrik Turmac zum besonderen Hingucker.



Die Handtaschen ihrer Mutter inspirierten Sylvia Aebi ursprünglich dazu, einige davon als Dekorationselemente zu nutzen. Heute bringen manchmal auch Gäste welche mit.



Sie führen das «Pintli» seit vierzehn Jahren mit Herzblut, Sorgfalt und Humor: Das Gastgeberpaar Sylvia Aebi und Stephan Zumbach – mit zwei ihrer Zwerge im Hintergrund.

men an der Wand und setzen die verschiedensten Brocante-Funde hübsch in Szene. Wir entdecken sogar eine Dose, die der englische Süßwarenhersteller Cadbury 1902 als Souvenir zur Krönung von Eduard VII. aufgelegt hatte – noch mit der Originalschoggi drin, die damals sehr teuer und den Reichen vorbehalten war.

Das Fest für die Sinne, es beginnt im «Pintli» also schon lange vor dem ersten Bissen. Alles, was zu schlicht und zu «sec» ist, wie Sylvia Aebi es ausdrückt, ist nicht ihr Ding. «Es braucht immer auch etwas «Stranges». Etwas, das Wärme gibt, Persönlichkeit.» – «Strange», hier als kurios im besten Sinne zu übersetzen, ist nicht das einzige englische Wort an diesem Tag. Immer mal wieder fließt eines in die Erzählungen der gebürtigen Londonerin mit ein. In die Schweiz kam sie nach dem Abschluss an der renommierten Westminster Hotelfachschule. Damals heuerte sie in Genf in einem Fünfsternebetrieb an, um ihr Französisch zu verbessern. Nach einem Jahr wollte sie zurück nach London und «ein Pub mit gutem Restaurant»



Ab in den Ofen: Küchenchef Stephan Zumbach mag Früchte als frische, aromenreiche Zutaten auch in seinen Hauptspeisen.

Frische Produkte sind die Stars auf dem Teller

Farbenspiel auf dem Teller: Das rosa Lammcarré, das grüne Kräuterpesto, das hellgelbe Zitronenrisotto und der rotbraune Rhabarber bilden auch optisch eine Einheit.



Lammcarré mit Kräuterpesto, geröstetem Rhabarber und Zitronenrisotto

Rezept für 4 Personen

Zutaten

1 kg Lammcarré • 1 Knoblauchzehe • 1 EL Rosmarinnadeln • 1 EL milder Senf • 1 EL Rapsöl • 1 EL Mandelstifte • 50 g frische Kräuter nach Wahl (zum Beispiel Petersilie, Kerbel, Thymian, Liebstöckel, Basilikum, Schnittlauch und Rosmarin) • 1 dl Rapsöl • 1 dl Olivenöl • 1 EL grobkörniger Senf • Salz und Pfeffer • 250 g Rhabarber • 1 TL grob gemahlener Pfeffer gemischt (grün, rosa, weiss, schwarz) • 1 EL Honig • 1 kleine rote Zwiebel • 1 Bio-Zitrone • 2 EL Olivenöl • 240 g Risottoreis • 1 dl Weisswein zum Ablöschen • ca. 8 dl Gemüsebouillon • 1 EL Mascarpone • geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Die Fettseite des Lammcarrés mit einem scharfen Messer gitterartig einschneiden. Den Knoblauch und die Rosmarinnadeln klein hacken, mit dem Senf und dem Rapsöl in ein Schüsselchen geben. Gut vermischen. Die Fettseite des Lammes von Hand oder mit einem Küchenpinsel mit der Marinade bestreichen. In ein abschliessbares Gefäss geben oder mit Folie einwickeln, zum Ruhen in den Kühlschrank legen.
2. Für das Pesto zuerst die Mandelstifte in einer Pfanne oder im Ofen leicht anrösten, abkühlen lassen. Alle Kräuter grob zerzupfen, in der Küchenmaschine, im Kräuterhacker oder mit einem Messer klein schneiden. Mit den Mandeln, dem Raps- und Olivenöl in der Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer kurz und fein pürieren. Mit grobkörnigem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Rhabarber in schräge, ca. 8 mm breite Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Mit dem bunten Pfeffer und dem Honig gut vermengen, mit 1 Prise Salz abschmecken. Nicht zu nahe aneinander auf einem Backblech verteilen. Den Rhabarber 8 bis 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad (Umluft) backen, bis er dunkelbraune Ränder bekommt. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Das Lamm aus dem Kühlschrank nehmen. Fleischseite mit Salz und Pfeffer gut würzen. Auf ein Backblech oder in eine grosse Auflaufform geben und im noch heissen Ofen ebenfalls bei 230 Grad Umluft ca. 15 bis 20 Minuten mit der Fettseite nach oben garen, bis diese eine braune Kruste bildet (Kerntemperatur ca. 60 Grad). Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken. Den Ofen auf 80 Grad abkühlen lassen, das Lamm wieder hineingeben und darin für ca. 30 Minuten ruhen lassen.
5. Die rote Zwiebel klein schneiden. Die Zitrone mit einem Sparschäler schälen, danach die breiten Streifen mit einem Messer in dünne Streifen schneiden (nicht abreiben). Mit der Zwiebel in einer Pfanne im Olivenöl andünsten, den Reis dazugeben und mitdünsten, bis er glasig ist. Mit dem Weisswein ablöschen. Die Bouillon nach und nach dazugeben und den Reis unter stetem Rühren bis zum gewünschten Biss kochen lassen. Den Saft der Zitrone mit dem Mascarpone unterrühren, zugedeckt etwas ziehen lassen. Nach Belieben mit Parmesan verfeinern. Alles zusammen auf einem Teller anrichten – e Guete!

Tipp Nach dem Ende der Rhabarbersaison Ende Juni eignen sich auch Aprikosen oder Stachelbeeren sehr gut als Beilage zum Lamm. «Eine Frucht mit einer feinen Grundsäure ergänzt das Lammfleisch geschmacklich am besten», sagt Stephan Zumbach.



Mehrdeutiges Inneres: Die Musiktruhe dient als Käsewagen, die Kräutersammeldose aus Blech huldigt der würzigen «Pintli»-Küche.

Jede Trouvaille findet hier ihr Plätzchen

Hüftli haben wir immer auf der Karte, das Carré schätze ich für Gruppen und Bankette.» Zu seinen Klassikern gehört auch geschnitzelte Kalbsleber, die er immer mit einer Fruchtkomponente und wechselnden Jus und Saucen serviert. Etwa mit Himbeeren mit Noilly Prat, Pfirsich mit weissem Balsamico oder Apfel und Calvados, «das finden die Gäste cool».

SPROSSEN VOM STEINBRUCH

Der Berner Seeländer, der seine Lehre in Büren an der Aare absolvierte, sieht das Kreieren von Rezepten als Gemeinschaftssache. Für die neue Karte sitzt das ganze Team zusammen, schaut auf die Saison und definiert Produkte, mit denen man unbedingt arbeiten möchte. Und probiert aus. «Dabei kann schon mal einiges danebengehen, und wir verwerfen eine Idee wieder. Manchmal muss aber einfach auch die Zeit für ein Gericht stimmen», sagt der Chef mit verschmitztem Lachen. Als Stephan Zumbach die Kühltruhe öffnet, wird klar, dass die Zeit für Glace im «Pintli» immer stimmt. Ob Erdbeer-Champagner-Sorbet, Caramel-Rahm-Glace mit Erdnussstückchen oder Gorgonzolaglace mit Krokant: Es stehen stets gegen fünfzehn hausgemachte Sorten bereit für verschleckte und experimentierfreudige Gaumen. Nicht zu zu sec gilt im «Pintli» also auch beim Essen. Für seine Hausdesserts ist es besonders bekannt: So kommt schon mal Sauerampferglace mit geeistem Stangensellerie ins Coupeglas, was zusammen mit Erdbeeren (die Thurgauer gibts bis in den

eröffnen. Doch das Leben kam anders – und damit verschiedene Gastbetriebe im Kanton Bern, die die Hotelière mit ihrem damaligen Mann führte. Auch als das Leben wieder anders kam, half die dreifache Mutter immer in Restaurants aus. «Es gibt nichts Schöneres, als Gäste happy zu sehen. Das ist die Essenz unserer Arbeit.» Sagts und blickt zu ihrem Mann Stephan Zumbach. Seit 2005 führen die beiden ihr «Pintli» nach dieser Devise – belohnt von einer treuen

und gut durchmischten Fangemeinde. «Zu uns kommen vom Geschäftsmann am Mittag über die Wandergruppe am Nachmittag bis zu Familien und Paaren am Abend die unterschiedlichsten Gäste. Sie alle sollen sich willkommen fühlen und natürlich kulinarisch auf ihre Kosten kommen», sagt Stephan Zumbach. Das ist unser Stichwort – ab in die Küche! Der Küchenchef reibt das Schweizer Lammcarré mit der Marinade ein und sagt: «Ich liebe Lamm, ein wunderbares Fleisch!

Sommer), Joghurtmousse und einer Meringue mit Gartenkräutern ein harmonisches Ganzes ergibt. Dass er bei den Produkten auf Frische und wenn möglich auf solche aus der Umgebung setzt, ist für Stephan Zumbach «selbstverständlich. Kein Koch sollte seine Küche explizit als frisch bezeichnen müssen». Die Eier kommen von einem Hof in Feldbrunnen, der Honig von Stammgästen aus Gerlafingen, zwanzig Bio-Sirupe gibt es von der Bieler Manufaktur «1001 fleurs». Und mit Andreas Lüthi gehört ein Sprossenproduzent zu den Lieferanten, der für das «Pintli» gerne auch das eine oder andere Muster herstellt – ganz in der Nähe in der alten Steingrube bei der Verenschlucht. Aus dem eigenen Garten kommen Borretschblüten, Malven oder Kapuzinerkresse, und heuer startet Sylvia Aebi erste Versuche mit Tagetes und Kornblumen. Vielleicht entstehen ja die nächsten Glaces daraus ...?

Inzwischen duftet es schon verführerisch aus dem Ofen. Vor dem Essen werfen wir noch einen Blick auf die Karte – natürlich ist auch sie alles andere als sec. Doch was das genau bedeutet, verraten wir an dieser Stelle nicht. Sondern schlagen vor: Auf zu den Zwergen, vor den Solothurner Bergen! ✨



Liebevolle Dekodetails gibt es auch draussen zu entdecken, so wie diese alte Remington-Schreibmaschine in ihrer rostigen Pracht.



Diese schicke Souvenirdose wurde zur Krönung von Eduard VII. von England hergestellt.

RESTAURANT PINTLI

Adresse Riedholzstrasse 1, 4532 Feldbrunnen-St. Niklaus, Telefon 032 622 16 04
www.pintli.com

Öffnungszeiten Mi bis Sa ab 11 Uhr, So von 11 bis 22 Uhr.

Anreise Mit dem Auto in fünf Minuten ab Solothurn Zentrum erreichbar. Ab Hauptbahnhof Solothurn fährt der Bus Nr. 4 Richtung Rütte-

nen in elf Minuten bis zur Haltestelle St. Niklaus SO.

Weitere Betriebe Im «Pintli's Loft» gleich nebenan gibts Konzerte und Anlässe und genügend Raum für Gruppen. Seit Herbst 2018 betreiben Sylvia Aebi und Stephan Zumbach mit ihrem Team auch das Restaurant L'Industrie in Solothurn «very British».

Miimo

mäht Ihren Rasen lautlos, bis 47% Gefälle und bei jedem Wetter.



CASH BACK

CHF 300.-

Wenn Sie vom 01.03. bis 30.06. einen Miimo kaufen, erhalten Sie bis zu CHF 300.- für die Installationskosten. Dazu gibt es während des ganzen 2019 eine Eintauschprämie* bis zu CHF 300.- für Ihren alten Rasenroboter! Sprich bis CHF 600.- Vorteil!

*CHF 200.- für das Modell HRM520 und CHF300.- für den HRM3000.

ENGINEERING FOR Life

www.honda.ch