



Alle Macher auf einen Blick, von links nach rechts: Roger Stüssi, Karin Bürgin und Hubert Erni.

Es war einmal...

Dieses Haus ist wie ein Märchen. Man kann es nicht in einem Satz beschreiben, denn das Auge wird von vielen Details verlockt. Reisepistolen, ein Pfeil im Balken, ein altes Velo und: drei Menschen, die es zum Leben erwecken. Ein Tag in der Vorstadt 14 in Zug.

Text: Andrin C. Willi | Fotos: Nik Hunger

Schiesst Ihnen beim Betreten eines Hauses manchmal auch ein Zitat durch den Kopf? «Der Rhythmus ist die Architektur des Seins», hat der verstorbene senegalesische Politiker und Dichter Léopold Sédar Senghor gesagt. Er umschrieb damit das taktvolle Musikempfinden der Afrikaner. Sie möchten wissen, was dieses Empfinden mit einem uralten Haus in Zug zu tun hat? Wenn ich ehrlich bin, ich habe keine Ahnung. Aber ich kann die entstandene Verknüpfung im Kopf rekonstruieren. Das Haus hat mir unmissverständlich seinen ruhigen Rhythmus auferlegt. Das Feuerchen im schwarzen Holzkochherd, der in der Stube steht, lodert und knackt. Hier ist es, wie wenn man nach einer langen Reise zu Hause ankommt. Man stellt seinen schweren Koffer auf den Boden, atmet durch und freut sich aufs Sein. Hat das mit der Architektur zu tun?

Eine rohe, keine plakative Form von Luxus, diese Vorstadt 14. Ein Ort zum Absitzen. Ein Hort für Gedanken. Kein TV-Gerät, dafür eine gute Musikanlage. Eine Alphütte für Anspruchsvolle, mitten im Städtchen, am Zugersee, den wir dann doch nicht sehen können. Nebel ist Nebel, auch wenn man durch schöne Scheiben guckt. Karin Bürgin, Roger Stüssi und Hubert Erni sind bereits entspannt, dabei hätte auch ihr Tag heute ein Alltag sein können. Er ist es nicht. Sie sitzen in der Stube und trinken Kaffee. «Das ist aussergewöhnlich, wir haben hier noch nie zusammen einen Tag verbracht und →



ROGER STÜSSI (40) turnte schon als Bube gerne auf Baustellen herum, lernte Schreiner, ging nie gerne in die Schule, absolvierte dennoch die Schule für Innovation und Design Zaugg & Zaugg in Solothurn. Seine Lebensschule war die Arbeitserfahrung, die er in Mailand mit Giulio Cappellini machte. Danach kehrte er in die Schweiz zurück und verselbständigte sich 1999 mit einem Inneneinrichtungs- und Innenarchitekturbüro, Soius. Soius leitet sich vom russischen Raumschiff (Soyuz) ab, das für «Freundschaft und Bündnis, Raum und Zeit» steht.

soius.ch

KARIN BÜRGIN (27) aufgewachsen in Hallwil im Aargauer Seetal, hat einen gezackten Lebensweg, der sie vom Handelsdiplom in eine Berufsmatur und über ein Diplom in Multimedia Produktion ins Web-Design führte, nach Sydney, dann ins Outback und damit in jenes Pub, wo Mick Dundee im Film verkehrte, und nach einem Jahr kam sie wieder zurück in die Schweiz, nach Zug, wo sie im Eventmanagement arbeitete. Heute ist sie Geschäftsführerin der Vorstadt 14. Das Haus wurde im März 2009 mit Pauken und Trompeten eröffnet.

vorstadt14.ch

HUBERT ERNI (57) wurde in die Gastronomie hineingeboren. Seine Familie führt seit 60 Jahren das Gasthaus St. Josef in Rain. Der gelernte Koch reiste um die Welt und arbeitete 24 Jahre als Gastgeber und Geschäftsführer im renommierten Rathauskeller in Zug mit Stefan Meier zusammen. 2008 gründete er seine eigene Firma «3.2.1. hubert erni ag», eröffnete ferner das ausgezeichnete Trend-Lokal «The Blinker» (the-blinker.biz) und betreibt das Catering-Unternehmen «comme il faut».

comme-il-faut.biz



Alle Delikatessgeschäfte liegen in Zug nur gerade einen Steinwurf voneinander entfernt

Vorspeise (einfach, 15 Min.)

FELCHENFILETS AUF WINTERLICHEN SALATEN

Vinaigrette:	<p>½ Zwiebel fein hacken und in eine Schüssel geben. dazu pressen.</p> <p>4 Knoblauchzehen zugeben und mit und</p> <p>1 EL Dijon-Senf (Maille) und</p> <p>5 EL Olivenöl mischen. Würzen mit</p> <p>1 EL Aceto di Volpaia (Weissweinessig) Salz und Pfeffer.</p>
Salat:	<p>Gelben Löwenzahn, Radicchio verde und waschen. Die Wurzeln des Radicchio verde können Sie ebenfalls in die Vinaigrette pressen.</p> <p>Radicchio trevisano</p>
Felchenfilets:	<p>4 frische Felchenfilets in Streifen schneiden. Würzen mit Salz und Pfeffer.</p> <p>1 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Fischstreifen kurz scharf anbraten. Anrichten.</p>

☞ Dazu passt: dieser rassige, frisch, fruchtige Pinot Blanc, der einen wunderschönen mineralischen Abgang hat. Weingut Donatsch, 2008. CHF 25.- | vinothek-josef.ch

gemeinsam gekocht, das Haus gehört uns ja nicht», sagt Karin Bürgin. Und trotzdem ist jeder von ihnen eng damit verknüpft. Jeder spielt eine Rolle in der Vorstadt 14. Gemeinsam beleben sie dieses Haus, sie bespielen die drei Plattformen, die es bietet. Roger Stüssi, selbständiger Innenarchitekt mit Spezialinteresse fürs Fundamentale und Authentische, umschreibt seine Rolle als «Creative Director». Die anderen Rollen sind wie folgt verteilt: Hubert Erni ist der «Caterer» und Karin Bürgin die «Managerin» oder, wie sie sich manchmal nennt, die «Hausabwartin» der Vorstadt 14. Die Liegenschaft selbst gehört Kurt Engelhorn. Hier, wo wir gemütlich sitzen, wohnt er gelegentlich. Kurt ist der Sohn von Curt und dieser ist der Urenkel von Friedrich Engelhorn, dem Gründer der BASF. Soweit die Fakten. Nun zur Küche.

Wer übernimmt den Chefposten? Hubert Erni hebt die Hand. Klar, schliesslich ist der «Caterer» gelernter Koch. Seine Lehre hat er zu Beginn der Siebzigerjahre im Sommer im Beau Rivage in Weggis und im Winter am Kohleherd des Seehofes in Arosa bestritten. «Da herrschte noch Krieg zwischen Küche und Service», erinnert sich der Luzerner, der mit der Note 5.9 abschloss und den Kochlöffeln trotzdem die kalte Schulter zeigte. «Der Umgangston in der Küche war mir zu hart, abgesehen davon wollte ich in die Welt hinaus», sagt er. Ein Frontmensch, ein Gastgeber sei er schon als kleiner Bub in der Beiz seiner Eltern, dem Gasthaus St. Josef, gewesen. So habe er sich weitergebildet um zu Land, zu Wasser und in der Luft als Kellner, Stewart, Sommelier und Bartender zu arbeiten. «Wir waren acht Geschwister, und meine Mutter hat es fertig gebracht, dass sechs davon in der Gastronomie geblieben sind.» Das freut ihn. Sein erstes Trinkgeld gab ihm übrigens der Dorfschmied seiner Heimatgemeinde Rain. «Noch bevor ich zur Schule bin, habe ich ihm ein Grünbitter gebracht, dafür gabs einen Fünfer», so Erni. Im Alter von 20 Jahren fuhr er dann seinen ersten, selbst erarbeiteten Porsche. Durch seinen Status hat sich sein Statusdenken verändert: «Ab 50, wenn man viele seiner Träume gelebt hat und das angesammelt, was man sich zuvor ausgedacht hat, beginnt man Ballast abzuwerfen und sich von allem zu trennen. Andere Dinge werden wichtiger. Luxus ist für mich heute, keinen Nachbarn zu haben, sondern den Wald, den See, ein paar Ziegen, Katzen, Füchse und am frühen Morgen äsende Rehe zu sehen.»

Wer wird Sous-Chef? Karin Bürgin hebt die Hand. Ihre Legitimation? Sie habe drei Monate lang jeden Tag für 30 Minenarbeiter im australischen Outback in McKinlay im Walkabout Creek Hotel gekocht. «In diesem Pub wurde 1980 Crocodile Dundee gedreht», →



Treffen zweier Stadtbekannten: Bei Frau Speck gibt es, wenn es gibt, Fische, die kurz zuvor noch im Zugersee schwammen.



Nicht nur scheinbar seit 1882 die Metzgerei am Platz. Bei Viktor Käppeli lässt sich Hubert Erni mit Vorliebe überraschen.

Gut einkaufen in Zug

Folgende Adressen hat uns der Gastronom und Koch Hubert Erni bei seinem Streifzug durch Zug besonders ans Herz gelegt:

FRISCHFISCH

Frau Speck ist ein Stadtoriginal, der Einkauf bei ihr grenzt an ein Erlebnis. Es lohnt sich, spätestens um neun Uhr bei ihr zu sein, Spätaufsteher kaufen, was es noch gibt. Saison für den Zuger Rötel ist übrigens von November bis Dezember.

Fischerei Emil Speck
Vorstadt 28 | 6300 Zug
041 711 15 30

GEMÜSEGURU

Der Zuger Gemüseguru heisst Peter Bosshard. Auf Kundenwunsch besorgt er sogar Zitronatzitronen. Sein Lieblingsgemüse ist nur im Dezember erhältlich, der Cardon Genevois, ein langer Stängel, der nach Artischocken und Topinambur schmeckt.

Bosshard Früchte und Gemüse AG | Grabenstrasse 9
6300 Zug | 041 711 15 04

WEINJOSEF

Josef Pargfrieder, Sommelier, Weinakademiker, auch bekannt als Gault-Millau-Sommelier des Jahres 2002, hat sich in seinem Geschäft spezialisiert auf Weine aus Österreich und der Schweiz. Aber sein Sortiment geht auch darüber hinaus. Wenn einer in Zug weiss, was zu was passt, dann er.

Vinothek Josef | Grabenstr. 3
6300 Zug | 041 711 17 04
vinothek-josef.ch

FLEISCHFACHMANN

Seit acht Jahren steht Viktor Käppeli hinter dem Tresen der Traditionsmetzgerei Aklin. Angeboten werden neben Spezialitäten aus regionalem Fleisch auch selbst gemachte Wurst- und Schinkenwaren, am Knochen gereiftes Fleisch, aber auch immer wieder Dinge, die seine Kunden entzücken, wie das Wagyu-Beef aus Chile, das ihn restlos überzeugt.

Aklin | Kolinplatz 10
6300 Zug 041 711 22 22



Der beste Klimaschrank ist derzeit die Freiluft. Topinambur, Wein und Salat kommen noch früh genug zum Zug.



«Es gibt nichts Schöneres, als gemeinsam zu Kochen und sich selbst oder seine Gäste zu verwöhnen» Hubert Erni




gastgeber

Hauptspeise (einfach, 20 Min.)

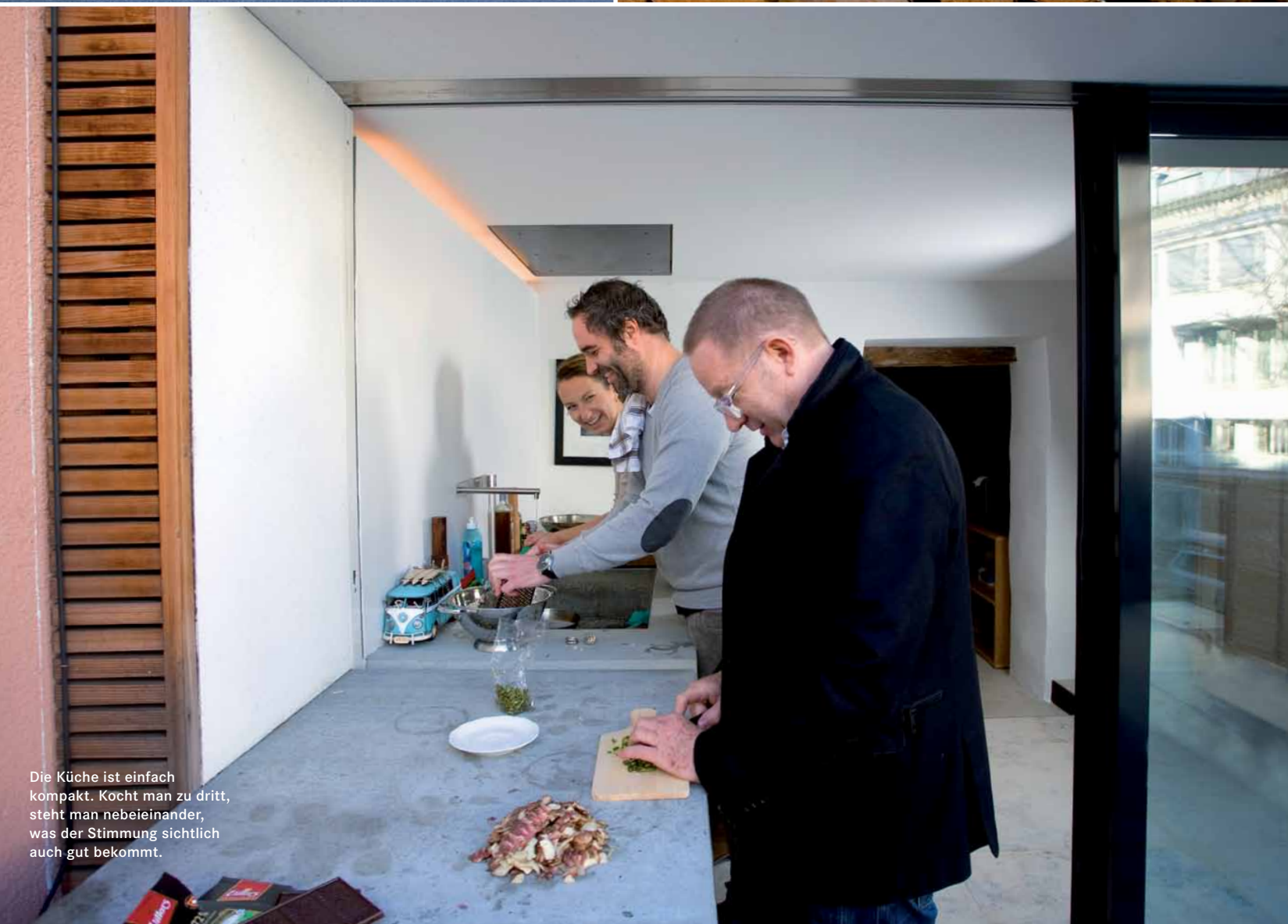
WAGYU-BEEF MIT TOPINAMBUR-RÖSTI

11 Topinambur-Knollen 2 Wagyu-Entrecôtes (à je 200 g) Salz und Pfeffer.	schälen, mit der feinen Röstiraffel raffeln. würzen mit
2 EL Olivenöl	in einer Bratpfanne erhitzen und die Topinambur-Späne darin erhitzen. Nicht würzen.
2 EL Butter	in Stücke zupfen und nach und nach am Rand der Pfanne schmelzen lassen. Wenn die Rösti fertig ist, das Wagyu-Fleisch ohne Fettstoff kurz anbraten, in Streifen schneiden, anrichten.
2 EL Butter	in der Pfanne braun werden lassen. Das Fleisch damit beträufeln.

 Dazu passt: der feinwürzige, mit dezenten Röstaromen, nach Vanille und dunklen Beeren duftende Barbaresco Sori Sartu, 2007. CHF 39.- | vinothek-josef.ch

fügt sie hinzu. Ihre Wahl wird einstimmig beschlossen, wir gehen einkaufen. Frische Fischfilets bei Frau Speck, knackiges Wintergemüse bei Peter Bosshard, fruchtigen Wein bei Josef Pargfrieder und exquisites Wagyu-Beef bei Viktor Käppeli. Alle Delikatessgeschäfte von diesen kulinarischen Handwerkern liegen nur einen Steinwurf entfernt, so entsteht ein Menü aus den Zutaten, die Zug an diesem Tag gerade zu bieten hat. Und Zug hat einiges zu bieten. Vor allem bekannte Gesichter, denn Hubert Erni, der 24 Jahre den Rathauskeller mit Stefan Meier «wie ein altes Ehepaar» geführt hat, kennt beinahe jeden auf der Strasse. Er zelebriert förmlich seine «cuisine spontanée», und das haben wir jetzt davon: «Es gibt kräftige Winter-salate mit frischen Felchenfilets, dann ein teures Wagyu-Beef-Entrecôte mit Topinambur-Rösti und als Dessert eine Mango mit Schokoladensauce und Pistazien.» Roger und Karin, im Leben ein Paar, sind freudig überrascht. «Wir kochen oft zusammen, Roger ist fürs Fleisch zuständig und ich für den Rest. Kochen, Essen und Trinken ist unser Lieblingshobby», sagt Karin. Hubert Erni kredenzt den Kochwein. «Es gibt nichts Schöneres», sagt er, «als gemeinsam zu kochen, ein Glas (schaut auf die Flasche) Zierfandler, Mandel-Höh, vom Weingut Stadlmann zu geniessen und sich selbst oder seine Gäste zu verwöhnen. Im Restaurant ist das Tempo viel höher, privat kann man sich mehr Zeit nehmen». Trotzdem geht bei ihm alles sehr schnell. Felchenfilets in Streifen schneiden, würzen, braten, die Wurzeln vom Radicchio verde in die Vinaigrette pressen, zack, die Vorspeise ist fertig.

Zeit, um bei Karin Bürgin nachzufragen, was es jetzt mit dieser Vorstadt 14 genau auf sich hat. «Das lässt sich nicht in einen Satz packen», holt sie aus. Primär sei das Haus in drei Plattformen aufgeteilt, die sie manage: Face, Brain und Soul. «Face, das ist die Galerie im Erdgeschoss, leer wirkt sie sakral, erdig und mystisch. Ich habe das Haus schon hundertmal vorgezeigt, aber jedes Mal überwältigt es mich aufs Neue. Über eine Treppe gelangt man in den ersten Stock. Dort befindet sich ein Businessappartement, das meistens von Geschäftsleuten gemietet wird, die längere Zeit projektbezogen in Zug arbeiten und nicht ins Hotel oder in eine eigene Wohnung ziehen möchten. Soul ist der obere Teil, die doppelstöckige Privatwohnung von Kurt Engelhorn, die Denkstube, wo wir heute kochen und essen. Auch diese kann man mieten, alles beruht auf Respekt», sagt sie. Wenn man die Kunst, die Möbel, den Plattenspieler, ja die sehr persönlichen 120 Quadratmeter Umgebung inklusive Badewanne, Büchergestell und Schreibtisch des Besitzers anschaut, versteht man, was sie meint. Preis auf Anfrage. Natürlich könne man auch →



Die Küche ist einfach kompakt. Kocht man zu dritt, steht man nebeinander, was der Stimmung sichtlich auch gut bekommt.

gastgeber



Dessert (einfach, 20 Min.)

MANGO MIT SCHOKOLADENSAUCE UND PISTAZIEN

2 Tafeln dunkle Schokolade (72 Prozent Kakao) 2.5 dl Vollrahm	in Stücke brechen und in einer Pfanne mit auflösen.
2 Mangos	schälen, längs halbieren und auf Teller anrichten.
2 EL Pinienkerne	grob hacken. Schokoladensauce über die Mangos giessen und die Pinienkerne darüberstreuen.

☞ Dazu passt: die kraftvolle, harmonische Kracher Kollektion 2005, Trockenbeerenauslese N°1, Welschriesling «Zwischen den Seen». CHF 55.- | vinothek-josef.ch

«Das Haus soll leben, aber wir möchten nicht, dass es mit üppigen Events überbeansprucht wird» Roger Stüssi

für Vernissagen, Events, Teambuilding-Anlässe und dergleichen das ganze Haus oder individuell pro Ebene mieten. Hubert Erni würde die Gäste mit seiner Catering-Firma namens «comme il faut» verwöhnen. «Das Haus soll leben, aber wir möchten nicht, dass es mit üppigen Events überbeansprucht wird, dann verliert es seine Energie», sagt Roger Stüssi, den man als Retter des Hauses bezeichnen kann.

Das Feuerchen knackt noch immer, als Stüssi die Geschichte des verrückten, knapp zweijährigen Umbaus erzählt, als handle es sich dabei um ein Märchen. Eines, das mit einem alten Haus beginnt und etwa so weitergeht: «Darin lebte zuletzt ein alter Mann. Mit achtzig starb er hier», erzählt der Innenarchitekt und fährt in langen Sätzen fort: «Das Haus, dessen Wände zum Teil bis ins Jahr 1435 zurückreichen, war auch nicht in einem guten Zustand. Der damalige Besitzer fragte einen Herrn aus London, ob er sich das Objekt ansehen wolle. Als dieser das Haus betrat, sah er eine Ruine, die am Auseinanderfallen war, und so kam es, dass der Besitzer eine Studie erarbeiten liess. Mich lud er zur Sitzung ein, vielleicht könne ich ja den Innenausbau übernehmen. Ich sass also dabei, als der Architekt seine Pläne ausrollte. Vor mir ein Neubauprojekt. Ich sah den Herrn aus London kurz an, von dem ich nur wusste, dass er bei minus 15 Grad mit einem offenen Auto von London bis ins Engadin gefahren war, und sagte einen Satz, den ich mir bis heute nicht erklären kann. Ich sagte, dass diese Pläne nicht im Sinne von Herrn Engelhorn seien. Dann wurde es still am Tisch.» Die Tage vergingen, und wer Märchen kennt, wundert sich nicht, dass irgendwann ein Telefon klingelt, an dem ein Herr aus London ist. «Er erkundigte sich, wer ich sei und warum ich so eine Aussage gemacht hätte», fährt Stüssi fort. Erni ist in die Küche verschwunden, er kennt ja die Geschichte.

«Der Mann, der in diesem Haus gelebt hat», erzählte Roger Stüssi dem Mann am Telefon, «wollte nie Kapital daraus schlagen, das Haus ist geprägt von einem Menschen, der Respekt hatte.» Engelhorn ermöglichte ihm eine zweite Sitzung, dreissig Minuten, Flughafen Zürich, in einem Café. «Innerhalb einer halben Stunde habe ich an einer Theke alle meine gebastelten Modelle, meine Philosophie präsentiert, es war die schlimmste Prüfung meines Lebens», erzählt der Visionär und Macher. Es sei genau so verlaufen, wie es in keinem Lehrbuch der Welt stünde. Kurt Engelhorn reichte Roger Stüssi nach dem Gespräch die Hand und sagte: «Du machst das.» Der Rest ist eine andere Geschichte. Die Geschichte eines bedachten und behutsamen Umbaus. «Ich liess mich dabei vom Haus leiten», sagt Roger Stüssi, als die Topinambur-Rösti in der Küche von den anderen zubereitet und das Entrecôte sanft angebraten wird. Das Dessert haben Hubert Erni und Karin Bürgin auch schon vorbereitet, die Zeit kennt eben nur ihren eigenen Rhythmus. ■



Der Dachstock des Hauses ist ein offenes Schlaf-, Lese- und Badezimmer mit Kamin und Aussicht auf den Zugersee.



Alles hat seinen Platz: Der rote Pfeil steckt im Balken, das Flugmodell hängt in der Luft.



Wäre dies der Alltag, wären alle drei viel zu beschäftigt, um hier gemeinsam zu Mittag zu essen. So ist es eben ein Feiertag.