



Das Wirtepaar möchte ihre Linde abgeben Erika und Jürg Bütschi wirten seit einem Vierteljahrhundert in Uettiligen. Nun denken die Gastronomen ans Aufhören.

Bing. Das Glöcklein am Pass meldet fertige Teller. Erika Bütschi holt einen Röstli-Teller und bringt ihn ins Säli. Es riecht nach Speckwürfel. In der Stube und im Saal ist praktisch jeder Stuhl besetzt und die hungrigen Gäste sind in Gespräche vertieft. Die Gastgeberin steht mal hier am Tisch, berät die Kundschaft beim Essen, giesst mal dort Weisswein nach.

Der Landgasthof Linde in Uettiligen wird von Erika Bütschi und ihrem Mann Jürg seit 25 Jahren geführt. Ihre Karriere als Wirtepaar starteten sie in einem Lokal in Zollikofen. Dort zeichnete sich bereits ab, was auch heute noch ihre Spezialität ist: die Röstli. Wegen diesem über Jahre perfektionierten Traditionsgericht kommen Gäste von nah und fern nach Uettiligen. Jürg Bütschi verrät sein Geheimnis: Geschwellte Agria-Kartoffeln in Schweinefett anbraten. «Dieses riecht nicht mehr so stark nach Söili wie früher.»

Die Röstli gibt es in der Linde in Varianten: Chüjer, Jäger, Fuerme, Sunntigs, für Vegetarier und jeweils eine Röstli, die von der saisonalen Karte inspiriert ist. Leer essen diese Teller nur die Starken, hungrig verlässt die Linde niemand, das schrieben kürzlich auch die Gastkritiker der Berner Zeitung. Der Koch Bütschi verrät noch einen weiteren Kniff: «Eine gute Röstli gibt es nur, wenn man alles selbst macht.»

Lange Tage und viele Stunden haben Erika und Jürg Bütschi im schönen Riegelhaus im Dorfkern von Uettiligen verbracht. Langsam denken sie ans Aufhören und Suchen eine Käuferin oder einen Käufer für ihre Linde. Obschon beide Gastgeber mit Leidenschaft sind, hat sich der Entschluss, ihre Zukunft neu zu gestalten, in den letzten Jahren konkretisiert. Dabei spielt auch das Alter eine Rolle, sind sie doch beide über 60 Jahre alt. «Wir sind zwar gesund und spüren das Herzblut noch immer, aber wir brauchen doch jetzt mehr Erholungszeit als früher», sagt Jürg Bütschi. «Zum Glück haben wir so ein großartiges Team, das uns unterstützt», wirft seine Frau ein. Das Linde Team besteht seit 10 Jahren und mehr aus denselben Mitarbeitern.

Die Linde ist baulich gut im Schuss. Das Mobiliar in den Gasträumen ist rustikal. Die Wände zieren Zeichnungen von Bauernhäusern und Gasthöfen der Gemeinde Wohlen, die Röschi's werden auf Heimberg-Tellern serviert. «Wer hier übernimmt, kann einfach den Schlüssel drehen, eintreten und loslegen», ist Erika Bütschi überzeugt. Ihr gutbürgerliches Konzept habe in ihrem Fall funktioniert und könnte auch künftig für neue Stammgäste sorgen, meint Jürg Bütschi. Doch neue Wirte haben neue Ideen, und das ist auch gut so. Auch bei Bütschis gibt es immer wieder neue Inspirationen: Eine ganze Seite der Speisekarte ist derzeit Curry-Spezialitäten gewidmet, darunter zum Beispiel eine Mangosuppe. Diese scheint bei dem Frauenquartett am Nebentisch besonders gut ankommen, wie man an den zufriedenen Gesichtern ablesen kann. Ein Beispiel, wie die traditionelle Karte immer wieder mit Spezialitäten ergänzt wird.

Früher wohnten Bütschis über dem Lokal. Die Wohnung besitzen sie noch immer, aber sie haben sie vermietet. Anders als bei anderen Landgasthöfen hat es in der Linde keinen Saal im Haus. Räume, in denen Bankette und Familienfeste gefeiert werden, befinden sich im Haus nebenan. Unzählige Caterings haben Bütschis dort ausgerichtet. «Weil wir schon so lange hier sind, haben wir mit unseren Gästen viel erlebt. Zuerst Taufen, danach Konfirmationen, schliesslich Hochzeiten», sagt Erika Bütschi. So seien Gäste zu Freunden geworden, auch weil den Gastronomen wenig Zeit für Freizeit bleibt.

Apropos Ausgang: Die beiden haben sich nicht etwa über den Tresen verliebt, sondern an der Chilbi in Borisried kennengelernt. Erika Bütschi hatte sich schon damals dem Gastgewerbe verschrieben. Jürg Bütschi hingegen ist gelernter Käser, hat aber privat immer viel gekocht. Die langjährige Erfahrung hat ihn zu einem routinierten Profi geformt. Neben der Röstli werden auch seine Leberli in den höchsten Tönen gerühmt. Ein Stammgast aus dem Dorf sagt sogar: «Wenn wir Uettiliger nicht kochen mögen, kehren wir einfach bei Bütschis ein. Und es ist wie daheim.»

Informationen zum Verkauf unter:
<https://www.lindewurm.ch/verkauf-linde>
Verkaufsdokumentation anfordern:
Swiss Life Immopulse, David Salzmänn, Immobilienexperte, Tel. 031 990 95 08, david.salzmänn@swisslife.ch



Restaurant Linde

Lindenstrasse 1, 3043 Uettligen

Wir verkaufen aufgrund unseres Alters unser traditionsreiches, sehr bekanntes und beliebtes Restaurant Linde.

Wir sind stolz auf unseren Betrieb, den wir seit fast 25 Jahren erfolgreich führen. Nicht zuletzt auch dank unseren langjährigen Mitarbeitern dürfen wir auf eine grossartige Zeit in der Linde zurückblicken. In unserer Küche werden nur erstklassige Produkte zu herrlichen Gerichten verarbeitet, immer gleichbleibende Qualität ist für uns sehr wichtig. Unsere Gäste fühlen sich bei uns wohl und wie «zu Hause», daher dürfen wir auf eine grosse, regionale Stammkundschaft blicken.

Unser Betrieb:

Küche: Unsere grosszügige Küche verfügt über einen Induktionsherd, Glace- und Salatstation, Tages-Frigor sowie über einen grosszügigen Office-Bereich. (2 Abwaschmaschinen) Gaststube 50 Plätze, Lindestübli 42 Plätze, unterteilbar in zwei Räume 25/16 Plätze, Buffetbar 4 Plätze, Gewölbekeller (beheizbar), Bar 5 Plätze, zum Essen 16 Plätze, für Steh-Apéro bis zu 25 Plätze, Garten mit grosser Sonnenstore 60 Plätze.

Weitere Informationen: www.lindewurm.ch/verkauf-linde

Kontakt: Swiss Life Immopulse, David Salzmann, Immobilien-experte, Tel. 031 990 95 08, david.salzmann@swisslife.ch