

Der «Sternen» öffnet wieder

Eggenwil: Das Restaurant im schönsten Haus des Dorfs erwacht aus dem Dornröschenschlaf

Am Samstag, 23. September, feiert das Restaurant zum Sternen die Neueröffnung. Es war acht Jahre lang ein Objekt der Vermutungen. Die neuen Pächter sind Michael und Mathias Kunz. Sie wollen die herrlichen Räume intelligent nutzen und eine internationale Küche anbieten.

Das stattliche Haus an der Dorfkreuzung stammt in der heutigen Form aus der Mitte des 19. Jahrhunderts, da war Eggenwil noch ein blühendes Weinbauerndorf. Das 400 Jahre alte Weinkellergewölbe unter dem Haus erzählt die ältere Geschichte: Hier stand das Verwaltungsgebäude des Klosters Muri, dessen Rebberge sich bis hinunter nach Baden erstreckten. Erst die Reblaus dezimierte die Bestände und vermieste die Freude an der Weinbauerei. Der «Sternen» blieb ein Landwirtschaftsgewerbe mit einer Bauernwirtschaft.

Innen und aussen ein Bijou

Seit vier Generationen ist die Liegenschaft im Besitz der Familie Wettstein, heute Familie Schürmann-Wettstein. Das Haus könnte Geschichten erzählen. Hier hing das erste Telefon im Dorf an der Wand. Im Obergeschoss wurde Theater gespielt. Die spätere legendäre Wirtin Lydia Cäcilia Schürmann-Wettstein ist im «Sternen» zur Welt gekommen. Ihr Götti freute sich dermassen über die Nachricht, dass er mit Ross und Wagen zum Feiern erschien und das Pferd gleich in die Gaststube stellte.



Da sitzen sie in venezianischem Barock: Mathias Kunz (l.), Lydia Schürmann und Michael Kunz

Bild: hf

In den Jahren 1990 bis 1993 fand ein umfassender Umbau statt. Willi Oskar Schürmann hat mit viel Liebe zu den Details ein spezielles Restaurant geschaffen mit interessanten Räumen in den oberen Stockwerken und die gesamte Infrastruktur modernisiert. Das Beste, die altherwürdige Gaststube an der Hauptstrasse mitten im Dorf mit dem ursprünglichen Kachelofen und der Sitzbank daneben, hat er als Schmuckstück in die Zukunft gerettet. Die folgende Ära wurde durch verschiedene Gastronomen geprägt, die ihren eigenen Stil in den «Sternen» brachten. Doch

dann – 2009 – versank das bekannte Haus in einen achtjährigen Dornröschenschlaf. Immer wieder kursierten Gerüchte über einen Neuanfang oder Verkauf.

Traditionellen Charme des Hauses spüren

Lydia Schürmann, die heutige Besitzerin, erklärt die lange Ruhezeit mit dem Umstand, dass man dieses einzigartige Haus mit den schönen Räumen und der langen Tradition sicher nicht mit Pizza und Kebab verschandeln durfte.

Am 23. September werden Michael und Mathias Kunz das Restaurant zum Sternen neu eröffnen. Das Haus rufe geradezu dazu auf, das Traditionelle und das elegante Moderne zu verknüpfen mit der internationalen Küche, sagt Michael Kunz, der Gastgeber und Eventorganisator. Er ist in Wohlen aufgewachsen und wurde «Haustechnik-Ingenieur mit grossem Flair ins Gastgewerbe». In den 90ern war er aktives und engagiertes Mitglied im «Verein gegen öde Samstage». Er wirkte lange Jahre abwechselnd in Hotels, bei einer Grossbank und betreut im Teilamt weiterhin für

das Zürcher Hochbauamt das Toni-Areal mit der Fachschule der Künste. Michael Kunz wohnt seit sechs Jahren wieder im Freiamt, in Büttikon.

Sein Partner Mathias Kunz stammt aus Havelberg bei Magdeburg. Der gelernte Koch wirkt seit 2007 in der Schweiz, bediente verschiedene Saisonstellen, wirkte unter anderem in der «Mühli» Mülligen und im «Hirschen» Kirchdorf. 2014 hat er mit Bravour die Wirtfachprüfung bei Gastro Aargau bestanden. Nun steht er kurz vor dem Abschluss zum eidgenössisch diplomierten Betriebsleiter.

Überraschendes bieten

Er will im «Sternen» eine international trendige, moderne Küche mit den klassischen Spezialitäten der Schweiz und der traditionellen Welt verbinden, aber auch eine andere Kulinarik aufgleisen, überraschende Geschmackskreationen anbieten, Rohstoffe aus der Natur einbeziehen – wie zum Beispiel den Wald mit seinen Fichten im Brot auf dem Tisch kredenzen. Die Karte wird mehrmals im Jahr angepasst und mit hiesigen Gemüsen verfeinert. Der Tagesablauf ist sympathisch auf die unterschiedlichen Gäste zugeschnitten. Als Höhepunkt kann man gastronomische Variationen für spezielle Anlässe im «Sternenstübli» mit seinem venezianischen Barock erleben.

In der Winterzeit laden die warmen Stuben zum Verweilen ein. Überraschendes ist angesagt. Im Sommer lockt die Terrasse im Garten mit den leichteren Gerichten. Bei den Weinen wollen die beiden auch die Tradition des Klosters aufleben lassen. Das heisst unter anderem: Wein von Muri-Gries.

--hr