

Der «Waldhof Guldenen» steht kurz vor seiner Auferstehung

Maur Seit dem Jahr 2007 stand der «Waldhof Guldenen» auf dem Pfannenstiel leer. Doch die neuen Besitzer arbeiten auf Hochtouren an der Wiedereröffnung des Gasthauses.

Jan Gubser

Der unkoordinierte Gesang eines Grillenchors dominiert an diesem Mittwochnachmittag die Geräuschkulisse auf der Guldenen in Maur. Hündeler und Spaziergänger geniessen die Schatten spendenden Wanderwege im Wald, während die Sonne erbarungslos den Boden erhitzt.

Inmitten von grünen Wiesen und Feldern, die vom Wald umschlossen sind, steht ein Ensemble von alten Gebäuden: zwei Scheunen und ein altes Riegelhaus mit Anbau. Bekannt unter dem Namen «Waldhof Guldenen» vegetierten die Bauten fast zwei Jahrzehnte vor sich hin – bis ein Ehepaar auf die Gebäude aufmerksam wurde und das Potenzial erkannte.

Die Küssnacher Nils Müller und Claudia Wanger betreiben nur eineinhalb Kilometer entfernt auf dem Küssnacher Berg ihren Biohof Zur Chalthe Hose. Vor drei Jahren übernahmen sie in derselben Gemeinde zudem die Wanger's Landmetz, wo heute Tiere von 20 Partnerhöfen von Uster bis nach Wald verarbeitet werden. Das Besondere dabei: Die Tiere werden direkt auf dem Hof getötet, um ihnen einen stressfreien Tod zu ermöglichen.

Vom Schwingfest zum «Waldhof Guldenen»

Vor einem Jahr dann wurde Müller am Schwingfest Pfannenstiel von einem Bauern auf den verlassenen «Waldhof Guldenen» angesprochen. Das Interesse war geweckt. Abends zu Hause angekommen, konfrontierte er seine Partnerin mit der Idee. Ihre Reaktion: «Bist du noch ganz normal?», erzählt Müller mit einem Lächeln im Gesicht.

Trotz der skeptischen Reaktion brauchte es letztlich wenig Überzeugungsarbeit. Denn die beiden verbinden mit der Guldenen eine besondere Erinnerung. So hatte sich das Landwirtepaar beim Reiten näher kennengelernt, wobei die bevorzugte Route über den «Waldhof» geführt hatte. Und da sie bereits einen Biohof und eine Metzgerei betrieben, fehlte im Grunde nur noch ein Gasthof.

Also kontaktierte das Paar den damaligen Eigentümer Urs E. Schwarzenbach, der auch das Luxushotel Dolder besitzt. Der Multimillionär wie auch die Zürcher Kantonalbank (ZKB), die das Grundstück von 1979 bis 2015 zu ihrem Eigentum zählen durfte,



Kaum zu glauben: Nach fast zwei Jahrzehnten lebt der «Waldhof Guldenen» in Maur wieder auf.

Bild: Jan Gubser

schaften es nicht, den «Waldhof» wiederzubeleben.

Im letzten Herbst übernahmen dann Müller und Wanger die scheinbar unlösbare Aufgabe. «Es ist wie ein grosses Schiff, das man aus dem Sand ziehen muss», veranschaulicht Müller die Mission. Wie aber schafft man es, das alte Schiffswrack zu einem fahrenden Tanker zu wandeln?

Die Lotterbude wird aufgefrischt

Die Liste an Arbeiten, die seit einem halben Jahr auf Hochtouren ausgeführt werden, ist lang: Leitungen spülen, Strom und Lüftung instand setzen, Gastroküche teils ersetzen, Lack abschleifen, Wände neu streichen, gut 20 Türen ersetzen.

«Bei der Firmengründung habe ich mich gefühlt, als würden wir nochmals heiraten.»

Rose Plšek

Die grosse Herausforderung lag dabei in den diversen Vorgaben: Denn der «Waldhof» liegt ausserhalb der Bauzone in einem Naturschutzgebiet. Für das Grundstück gibt es einen Gestaltungsplan, und zu allem steht das Gebäude unter Denkmalschutz. «Wichtig ist, dass man nicht Jahre mit der Planung verliert», erklärt Müller, «sondern ins Handeln kommt.» Meist komme es in der Praxis ohnehin anders, als man es gedacht habe.

Noch gleicht das Innere des «Waldhofs» eher einer Baustelle als einem Restaurant. Der Duft von frisch gestrichener Farbe liegt in der Luft, Plastikabdeckungen und Leitern dominieren das Bild, der Besprechungsraum dient noch als Abstellkammer. Dies wird sich in den kommenden Monaten verändern, da das Restaurant bereits im Oktober geöffnet werden soll.

Das kulinarische Sprachrohr

Für das umtriebige Landwirtepaar war von Anfang an klar, dass es sich neben seinem Biobauernhof und seiner Metzgerei nicht auch noch um den Betrieb des Restaurants kümmern können wird. Diese Aufgabe übernimmt das Ehepaar Rose und Benjamin Plšek, das von der Vision der Biobauern begeistert und mit seinen beiden Kindern bereits in die Wohnung oberhalb des Restaurants gezogen ist.



Zu viert hauchen sie dem «Waldhof Guldenen» wieder Leben ein: das Landwirtepaar Claudia Wanger und Nils Müller (Mitte) und das Ehepaar Benjamin und Rose Plšek (ausser). Bild: Caroline Dyer-Smith

Denn mit dem Biobauernhof, der Metzgerei und dem Gasthaus entstehe ein Angebot, das biologische Landwirtschaft, regionale Fleischverarbeitung und authentische Gastronomie vereine. «Und wir legen Wert auf Tierwohl, gute Qualität und Nachhaltigkeit», sagt Rose Plšek.

Sie kann auf einen breiten Erfahrungsschatz in der Gastronomie zurückgreifen. So arbeitete sie bereits in Restaurants mit Sterneküche, Grandhotels und zuletzt in der Kunsthaus Bar in Zürich. Im «Waldhof Guldenen» wird sie zur Gastgeberin und somit «zum kulinarischen Sprach-

rohr zwischen der Küche und den Gästen». Für sie ein Traumjob: «Bei der Firmengründung habe ich mich gefühlt, als würden wir nochmals heiraten.»

Ein Sternekoch, der auf Gemüse setzt

Aber auch ihr Mann hat sich offensichtlich der Gastronomie verschrieben, wie sich mittels kurzer Google-Suche zeigt: Benjamin Plšek war der Chefkoch des Zürcher Fine-Dining-Restaurants Maison Manesse. Für seine kulinarischen Kreationen erhielt er 16 Punkte von Gault-Millau sowie einen Stern von Guide Michelin.

Da drängt sich natürlich die Frage auf, was er künftig als Chefkoch im «Waldhof Guldenen» servieren wird. Zu viel will er noch nicht verraten. In der «Maison Manesse» hatte sich Plšek intensiv mit der Gemüsekarte beschäftigt, Fleisch nutzte er stets mit Mass. Diese Erfahrungen wird er auch in Maur einfließen lassen.

Die Speisekarte wird schlank gehalten. Neben Fleischklassikern wie Schnitzel, Siedfleisch oder Tagliata werden auch vegetarische Gänge angeboten – allerdings mit einer gewissen Raffinesse. Der Unterschied ist jedoch, dass die Zutaten für die Gerichte aus der Eigenproduktion der Biobauern Nils Müller und Claudia Wanger stammen. So liefert die Landmetz das Fleisch und der Garten beim «Waldhof» das Gemüse. Ganz nach dem Motto: von der Natur auf den Teller.

Preislich werden die Speisen im mittleren Segment liegen. Ein Sternerestaurant, wo man sich einen Besuch nur mit grossem Portemonnaie leisten kann, ist nicht geplant. Denn die Gastgeber wollen mit ihrem Angebot Spaziergänger und Hündeler genauso wie Feinschmecker ansprechen. Neben einem kurzen Besuch für ein Mittagessen oder einem Getränk abends beim Stammtisch sollen auch Hochzeiten und Geburtstage im Lokal gefeiert werden. Platz hat es jedenfalls genug: In den abtrennbaren Innenräumen können bis zu 90 Personen und im Wintergarten nochmals gut 90 Personen untergebracht werden.

Eine Vision wird Realität – die Vorfreude ist gross

Die ersten Gäste werden bereits an lauen Sommerabenden im Juni auf der Terrasse bedient. So können Benjamin und Rose Plšek Arbeitsabläufe austesten und direkte Rückmeldungen einholen. Für das Restaurant sind sie aber noch auf der Suche nach Service- und Küchenpersonal. Ausserdem betreibt das Ehepaar Plšek bereits einen Kiosk, der jeweils am Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 11 bis 16 Uhr geöffnet hat.

Und die grosse Eröffnung des Restaurants rückt in greifbare Nähe. Was als Vision vor rund einem Jahr gestartet hat, wird bald schon Realität. Dementsprechend gross ist auch die Vorfreude bei Rose Plšek: «Wir freuen uns auf die Gäste und all die schönen Momente, die wir mitkreieren dürfen.»

ANZEIGE

SWISS MOONA
BETTER SLEEP

SWISS FAMILY COMPANY

LIEGE-ANALYSE
SIE SIND HERZLICH EINGELADEN

die Liege-Analyse hat den Vorteil, dass die persönliche Vermessung die passgenaue Festigkeit aus 4 Matratzen Härtegraden empfiehlt. SWISS MOONA steht für Qualität, Service und Innovation. Vers. Komfort-Matratzen von CHF 690.- bis 2780.-

NEU

Hunzenschwil | Pfäffikon SZ | Volketswil
Dierikon-Luzern | Zuchwil | Ittigen-Bern

möbel märki

«... das märki mir!»

SIQT | Schweizer Institut für Qualitätsmanagement
Qualitätsdienst: Service & Beratung
TESTSIEGER
BESTES MÖBELHAUS
Möbelhäuser
11.05.2025
11.05.2025