

Wochen-Zeitung

FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLEBUCH

[Start](#) [Regionales](#) [Rubriken](#) [Sport](#) [Brissago](#) [Bildergalerie](#) [WZ-TV](#) [Wettbewerb](#)

[Start](#) [Regionales](#) [Rubriken](#) [Sport](#) [Brissago](#) [Bildergalerie](#) [WZ-TV](#) [Wettbewerb](#)

«Trueber Bueb» im «Sternen»

Trub:

Seit Samstag ist der «Sternen» Trub wieder offen. Wirt Remo Mosimann setzt auf bodenständige Kost, heimelige Atmosphäre und einen würzigen Einheimischen.

«Trueber Bueb» heisst das Bier, das nur im «Sternen» ausgeschenkt wird. Es kommt stark wie ein Schwinger daher, entpuppt sich dann aber eher als würzig denn als stark alkoholhaltig. Gebraut wird der Gerstensaft in der Brauerei Napf in Walterswil. «Tönt interessant», habe ich mir gesagt» als der «Sternen»-Wirt Remo Mosimann den Wunsch geäussert habe, ein Bier speziell für den Truber Gasthof zu brauen, berichtete Martin Bühler von der Brauerei Napf. Pünktlich zur Eröffnung am 1. April waren die ersten Fässer fertig – gut Bier will Weile haben. Die Würzigkeit verdankt das Bier, das weder hell noch dunkel ist, dreier verschiedener Hopfensorten, welche reichlich beigefügt wurden.

Es gibt «Bärner Platte»

Das Bier ist, was die Angebote des Gasthofes betrifft, wohl die grösste Änderung. «Wir führen eine bodenständige Küche», meint der 28-jährige Wirt. Dazu wird auch sonntags ein Menu serviert. Auf der Karte stehen «Bärner Platte», Rindszunge oder Emmentaler Lammvoessen. Diese kommt auch dank der eichenen Einfassung urchig daher. Eichenholz zieht sich wie ein roter Faden durch den Gasthof, welcher erst vor wenigen Jahren umfassend saniert wurde. So sind beispielsweise die Serviettenringe auch aus diesem Holz hergestellt worden.

Eine grosse Veränderung hat die Küche erfahren. Aufgrund neuer Vorschriften hätten getrennte Räume für die verschiedenen Arbeitsprozesse erstellt werden müssen, erklärt Bruno Lehmann. Er ist Verwaltungsratspräsident der gleichnamigen Firma, in deren Besitz sich der benachbarte Gasthof befindet. Statt nur notdürftig Wände einzuziehen, habe man einen sechsstelligen Betrag in eine komplett neue Küche investiert. Während der Vorgänger noch auf einem Gasherd kochte, stehen den drei Köchen von Remo Mosimann unter anderem Glaskeramik- und Induktionsplatten zur Verfügung. «Die Küche ist schlicht ein Traum», meint Remo Mosimann kurz und bündig.



Die Latte liegt hoch

«Ich denke, Remo hat gute Chancen, ähnlich erfolgreich zu sein wie sein Vorgänger», zeigt sich Bruno Lehmann zuversichtlich. Die Latte liegt für den neuen Pächter hoch. Dessen Vorgänger, Patrick und Brigitte Rettenmund, hatten dem Gasthof nicht den Rücken gekehrt, weil sie zu wenig Gäste hatten – im Gegenteil. Sie wollten mit dem Schritt viel mehr ihrem Leben eine andere Richtung geben.

Remo Mosimann führt zum ers-ten Mal einen eigenen Betrieb. Der 28-Jährige hat Koch und Konditor/Confiseur gelernt und anschliessend die Schweizerische Hotelfachschule Luzern sowie die Ausbildung zum eidgenössisch diplomierten Hotelier/Restaurateur HF erfolgreich absolviert. In den letzten Jahren war er in Luzern tätig. Auch wenn man es aufgrund seines Dialekts fast nicht glaubt –

Mosimann sagt oft «iich» statt «ig» – ist er ein gebürtiger «Trueber Bueb».

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag; 8.00 bis 23.00 respektive 24.00 Uhr.

06.04.2017 :: Bruno Zürcher

Gefällt mir 0

[Auf Facebook teilen](#)

Twittern

[G+1](#)

[Zurück](#)

Meistgelesene Artikel

Eine Mauer rund um die Schweiz

Man kann von Trumps Politik halten was man will. Aber seine Idee, eine Mauer an der Grenze zu...

[Mehr](#)

[Ich will](#)