



Gotti im Waaghaus

Junge Talente am Start

Das Waaghaus in Gottlieben ist ein Traditions- und sympathisches Charmehaus vergangener Jahrzehnte. Im Zuge einer Zwischennutzung ist hier jetzt indessen ein ordentlich frischer Wind eingezogen. Geführt von Luis Brucker und Attila Incze, zwei hochmotivierten Absolventen der Hotelfachschule in Lausanne, wurde das Waaghaus für ein halbes Jahr zum jungen Pop-up-Hotel

und -Restaurant. Unterstützt werden die beiden von Praktikantinnen und Praktikanten Schweizer Hotelfachschulen. Die kurzfristige Verwandlung des Waaghauses ist insbesondere bemerkenswerter, als die Idee dazu aus der Not geboren wurde. 2020 ging das lange in Familienbesitz befindliche Ensemble Drachenburg und Waaghaus in Gottlieben an eine Stiftung mit der Vorgabe, Gastronomie und

Hotel zu erhalten – was eine komplette Modernisierung erfordern würde. Nach einem Architekturwettbewerb Ende vergangenen Jahres war jedoch klar, dass wegen der zahlreichen Auflagen des Denkmalschutzes die Umbauarbeiten nicht sofort starten konnten. Eine Zwischennutzung musste her. „Der Verwaltungsrat der Stiftung kam auf uns zu mit dem Plan, hier für Studen-

ten der Hotelfachschulen für sechs Monate eine Möglichkeit zu schaffen, unterschiedliche Praktika zu absolvieren, von der Hotelrezeption bis zu Küche und Tischservice. Man bat uns, ein Konzept zu schreiben, mit Planung, Budgetierung und allem“, erzählt Luis Brucker. Ein wertvolles Angebot in Pandemiezeiten für die Praktikanten und für die beiden Junggastronomen eine erste große berufliche Herausforderung. Bei der Suche nach einem Küchenchef, der zu ihrer Vorstellung – „strikt saisonal und regional“ – passen würde, stießen Attila Incze und Luis Brucker auf

den Schweizer Pop-up-Künstler Pascal Schmutz, einen etablierten, mit 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Gourmetkoch, der ebenfalls große Lust hatte, die Küche des „Gotti“ – so der neue Name des Restaurants – mitsamt den jungen Mitarbeiterinnen in Schwung zu bringen. Und das läuft. Der Küchenchef kreiert mit Leidenschaft farbig, oft spielerisch, und verwendet für seine authentischen Gerichte nur lokale und saisonale Produkte. Die Gäste schätzen diese Küche und freuen sich zusätzlich an einem frischen Ambiente und dem jungen Team. „Wir sitzen

alle im selben Boot“, sagt Attila Incze. „Wir sind hier, um zu lernen, zu arbeiten, aber auch, um Spaß miteinander zu haben.“ Und Luis Brucker ergänzt: „Die Praktis müssen hier nicht, wie sonst meist üblich, nur Besteck und Gläser polieren. Sie werden gleich als vollwertige Arbeitskräfte eingesetzt.“

Überall spürt man den frischen Wind, den „jungen Spirit“ im ehrwürdigen Waaghaus. Luis Brucker ist, wie sein Partner sagt, „gut in Teamführung“ und daher vor allem für das Restaurant zuständig, während Attila Incze mit seinem „Blick fürs Detail“ ein besonderes Händchen für die 14 Hotelzimmer und deren Gäste hat. „Wir konzentrieren uns auf die kleinen Aufmerksamkeiten für unsere Gäste, damit sie auch nach dem Umbau mit guter Erinnerung zurückkehren wollen“, sagt er.

Der ist dann zum Jahresende dran, wenn Tilla Theus ins Spiel kommt: Sanierung und Umbau des historischen Gebäudes liegen in den Händen der renommierten Architektin. Und die Jungs? „Mal schauen, was kommt.“

RESTAURANT GOTTI

Am Schlosspark 7+10
CH-8274 Gottlieben
+41 (0)71 666 74 74
www.palettino.ch

Geöffnet Mi.–Fr. 12–14.30 und
18–23 Uhr, Sa. und So. 12–23 Uhr