

Wirtewechsel, Eröffnungsfest Samstag, 13. Mai 2023

Restaurant Predigerhof – Vorfahrt für die regionale Küche

«Unser» beliebtes und bekanntes Ausflugslokal «Restaurant Predigerhof» auf dem Bruderholz wird seit dem 6. Mai von einem neuen Team der «SALI ZÄMME Gastro GmbH» als neue Pächter geführt. Die Traditionsgaststätte bleibt uns zum Glück erhalten. Sie werden ihre Gäste mit einer authentischen, regionalen und saisonalen Küche verwöhnen. Das kulinarische Konzept basiert auf wechselnden Mittags- und Abendmenüs im Restaurant sowie einem bodenständigen Angebot in der Buvette. Dabei stehen Qualität und Einfachheit im Vordergrund, mit einigen Produkten vom eigenen Hof und von ausgewählten regionalen Partnern. Ziel ist es, sowohl für Familien, Spaziergänger, Wanderer oder Radfahrer aber auch für Freunde der anspruchsvollen Küche ein attraktives Angebot zu gestalten.

Ehemaliges Team

Wir wollten wissen, warum das ehemalige Team aufgehört hat zu wirteln auf dem Predigerhof. Wir erhielten von den Inhabern Predigerhof AG, Verwaltungsrat Max Buser folgende Antwort: «Die vorgängige Crew hat die Option auf Verlängerung des Vertrags nicht eingelöst. Christine Krieg und ihre Mitarbeitenden widmen sich einem anderen Gastronomieprojekt und



Das neue Predigerhof-Team (v.l.): Tobias Gottwald (Miteigentümer und Koch), Patrick Erb (Miteigentümer und Treuhänder, Administration), Blanca Valladares Dias (Gastgeberin) und Cyril Wipf (Miteigentümer und Koch). Foto: zVg

bleiben der Region erhalten. Die Ansprüche für ein Restaurant auf dem Land sind sehr vielfältig und herausfordernd. Das Wetter erfordert eine grosse Flexibilität bei der Personal- und Angebotsplanung. Die Einschränkungen während der Coronapandemie haben die Rahmenbedingungen zusätzlich erschwert.»

Restaurant

Das Mittagsangebot im «neuen Predigerhof» umfasst eine schlanke Speisekarte mit drei Menüs, die nicht mehr als 30 Franken kosten. Am Abend werden ausgewählte saisonale Produkte zubereitet. Die kleine, aber feine Karte soll zeigen,

wie kreativ und modern regionale Küche sein kann. «Sonntags überraschen wir unsere Gäste mit einer Tageskarte, die ein Sonntagsgericht sowie eine vegetarische/vegane Alternative beinhaltet. Zudem folgen wir am Sonntag dem Motto «s het solang s het», um möglichst keine Lebensmittel entsorgen zu müssen.» erfahren wir vom neuen Team.

Buvette

Von Mittag bis Sonnenuntergang bietet die Buvette eine Auswahl an bodenständigen und frischen Speisen. «Ein Highlight für Gross und Klein werden sicherlich die frisch zubereiteten Pizzen sein, schliesslich wird unser Pizzaiolo und Mitgründer von «SALI ZÄMME Gastro GmbH», Tobias Gottwald, nicht umsonst vom Restaurantführer «Gault-Millau» als «bester Pizza-Bäcker der Stadt-Basel» bezeichnet, so das Inhaber-Team.


Termine:

- Sa, 6. Mai: Eröffnete die Buvette.
- Ab Mi, 10. Mai: ist das Restaurant offen.
- **Sa, 13. Mai: Eröffnungsfest des Predigerhofs – alle sind herzlich eingeladen.** die neu gestalteten Räumlichkeiten zu besichtigen und den Ort gemeinsam zu feiern.
- So, 14. Mai: Spezielles Muttertags-Menü: siehe Internet, Reservationen erwünscht.
- Die jeweiligen Zeitangaben fin-

Thomas P. Weber



Die Traditionsgaststätte Predigerhof bleibt uns als beliebtes Ausflugsziel erhalten. Foto: Archiv GZ/Marcel Michel



RESTAURANT
PREDIGERHOF
Predigerhofstrasse 172
(Bruderholz), 4153 Reinach
Tel. 061 411 28 09
www.restaurant-predigerhof.ch
Mi-Fr: 11.30 – 22.00 Uhr
Sa + So: 10.00 – 22.00 Uhr
Mo + Di: Ruhetag

den Sie auf ihrer Website, da bei Druckniederlegung dieser Zeitung, diese noch nicht im Detail bekannt waren.

Wir wünschen dem neuen Team einen guten Start, ein ideales Gelingen ihres Konzeptes und wir freuen uns eventuell auch auf typische Spaziergänger-Speisen wie «Wäije», Kuchen und «Späck- oder «Zvierblättli». Am schönsten ist der idyllische Predigerhof zu Fuss oder per Velo zu erreichen. Es hat nur wenige Parkplätze und Autos würden das schöne ländliche Predigerhof-Ambiente stören.

Gehen Sie zum Eröffnungsfest am Sa, 13. Mai 2023 vorbei und lernen Sie das neue sympathisch wirkende Inhaber-Team kennen.

Haben Sie **Weine & Spirituosen**,
die Sie nicht trinken? 076 392 03 92
(Barzahlung)



Unser Bier

Bier von hier statt Bier von dort.

Brauerei im Gundeldinger Feld
Jeden Mittwochabend ab 17.30 Uhr geöffnet.

www.unser-bier.ch