

Neukunde: Landgasthof Farnsburg in Ormalingen

Der traditionelle Landgasthof ist jetzt auch eine Erlebniswelt

Seit Anfang des 20. Jahrhunderts führten fünf Generationen der Familie Dettwiler den Landgasthof Farnsburg im Baselbieter Bezirk Sissach. Dann beauftragten sie Daniel Staub, einen Käufer zu suchen. Der Versicherungstreuhandler und Immobilienmakler verliebte sich in die Liegenschaft und kaufte sie selbst. «Ich sah das Potenzial, dem Gasthof einen frischen Look zu geben und eine Erlebniswelt daraus zu machen», sagt der Magdener, für den die Gastronomie Neuland bedeutet.

2019 wurde der Landgasthof komplett renoviert, und Daniel Staub konnte mit Johannes Tschopp einen erfahrenen Gastronomen als Geschäftsführer gewinnen. Zudem wurde ein Konzept entwickelt, das dem Landgasthof auch im 21. Jahrhundert Erfolg verspricht: Die «Farnsburg» ist jetzt auch eine Erlebniswelt mit Krimi Dinners, einem Business Club, Trüffel- und Bison-Abenden, einem Genussweinkeller mit Degustationen und vielem mehr.

Neu ist der Betrieb während des ganzen Jahres offen. An den Wochenenden verzaubert der Magier Magrée die Gäste und Autoren lesen



Idyllisch gelegen: Landgasthof Farnsburg.

aus ihren Büchern. Viel versprechen sich die neuen Betreiber auch von den Dating-Abenden unter dem Motto «Postillon d'Amour» (vgl. Seite 15). Sie setzen einen Gegenakzent zu den Online-Dating-Plattformen. Daniel Staub über

das Konzept: «Die Farnsburg ist immer noch ein richtiger Landgasthof. Wir haben aber den Anspruch, den Gästen etwas Zusätzliches zu bieten und ihnen eine Erlebniswelt zu öffnen.»

www.farnsburg.ch

Neueröffnung: Pasta Store in Interlaken

400 verschiedene Pasta-Gerichte und eine grosse Bierauswahl

Diese Qual der Wahl nimmt man gerne auf sich: Im Pasta Store direkt beim Bahnhof Interlaken können die Gäste 20 Pasta-Sorten mit 20 Saucen kombinieren. Nach Adam Riese stehen also 400 verschiedene

Gerichte zur Auswahl, und hinzu kommen natürlich weitere Speisen. Nicht ganz so gross, aber ebenfalls beeindruckend, ist das Angebot an Flaschen- und Offenbieren. «Zu Pasta geniessen die Gäste gerne ein Bier, und Flaschen-

biere eignen sich hier beim Bahnhof auch für den Take-away», sagt Sinan Avsar. Der Kurde ist in Istanbul in einer Gastronomenfamilie aufgewachsen und eröffnete in Interlaken seit 2005 mit seiner Frau Fatma mehrere Lokale. Neu ist, dass er das Marketing für den Pasta Store auf Einheimische ausrichtet, wobei auch viele Touristen aus Japan und arabischen Ländern einkehren. Sinan Avsar: «Dieses Konzept hat zwei Vorteile: Erstes kommen Einheimische während des ganzen Jahres und nicht nur im Sommer, und zweitens werden Pasta von Menschen auf der ganzen Welt geschätzt.»

Neu ist ebenfalls, dass Sinan Avsar für einen Betrieb eine 24-Stunden-Bewilligung hat: «Am Wochenende wollen wir schon bald bis 4 Uhr morgens öffnen. Ich bin gespannt, wie das ankommt.» Bereits kurz nach der Eröffnung durfte Sinan Avsar erfreut feststellen, dass die beiden grossen Stammtische geschätzt werden – sowohl Einheimische wie auch Touristen sitzen drinnen wie draussen gerne beisammen.

www.pasta-store.ch



Sinan Avsar.