

BADEN-DÄTTWIL: Das Gasthaus Täfern bleibt erhalten

«Täfern» wird wieder Treffpunkt

In der «Täfern» zieht wieder Leben ein. Big Sam und das Team von der «Schmitte» in Birnenstorf eröffnen dort vorerst ein Pop-up-Restaurant.

CLAUDIA MAREK

Wer den Meister der Flammen, Samy Scheller, Küchenchef des Steakhouses Alte Schmitte, kennt, der ahnt, dass auch in der «Täfern» gefeuert wird. Tatsächlich stellt das Team im lauschigen Garten, unter der gedeckten Terrasse, eben einen Holzkohlen- und Gasgrill sowie zwei Dry-Ager auf. Doch neben Fleisch vom Grill wird das Angebot erweitert. «Wir wollen ein breiteres Publikum ansprechen als nur Fleischliebhaber», erzählt der Gastronom. Dazu hat Scheller einen speziellen Tisch mit einer Einschubplatte in Auftrag gegeben. Direkt auf der Platte richtet der Küchenchef später die Menüs an. Zusätzlich wird eine Sommerbar aufgebaut. Zusammen mit seinem vierköpfigen Team zieht Scheller bis Ende August in die «Täfern» ein. Die Eröffnung des provisorischen Restaurants ist auf den 23. März geplant, sofern die Corona-Massnahmen dies zulassen. Das Steakhouse in Birnenstorf bleibt während dieser Zeit geschlossen. «Die Terrasse der «Schmitte» bietet unter Einhaltung der Abstandsregeln nur zwölf Sitzplätze, das ist nicht rentabel», argumentiert Samy Scheller.

Gasthaus mit Geschichte

Die Traditionsbeiz Täfern steht seit drei Jahren leer. Nach 137 Jahren wurden die Türen 2017 geschlossen. Das Wirtepaar Markus und Rosmarie



Samy «Big Sam» Scheller freut sich auf die «Täfern» in Dättwil

BILD: CL

Friedli verkaufte die Parzelle mit dem Gasthaus. Die neuen Besitzer planten, das Gebäude abzureissen. Doch es kam anders. Die Firma Tinoph AG aus Dättwil kaufte im letzten Herbst das Objekt, und Geschäftsführer Christoph Schoop entschied sich gegen einen Abriss. Die Geschichte der «Täfern» wird also weitergeschrieben. Denn auch langfristig bestehen Pläne, wie es mit dem Gasthaus weitergehen soll. «Big Sam» wird die «Täfern» definitiv übernehmen. Wenn alles rundläuft, wird das Restaurant im Januar 2022 eröffnet. Dort wird ein neues Team das Lokal führen; Samy Scheller bleibt in der «Schmitte». Ein Konzept

für die «Täfern» hat Scheller bereits geschmiedet. «Das Gebäude gibt es doch vor», schwärmt er und zeigt auf das heimelige Interieur. Hinter dem neuen Konzept stecke die Idee einer «Tavolata». Eine Tavolata sei eigentlich nichts anderes als ein grosser Tisch mit vielen Freunden und Essen zum Teilen. «Die «Täfern» soll wieder Treffpunkt für alle werden», so Scheller.

Ein Bubentraum

Samy Scheller hat die Gastronomie im Blut. Bereits seine Grosseltern führten in Zürich-Oerlikon ein Restaurant. Im Marriott-Hotel in Zürich

machte er eine Ausbildung als Koch. Danach war er beruflich viel unterwegs. «Ich habe bestimmt 21 Arbeitszeugnisse», erzählt der 39-Jährige lachend. Er nahm Saisonstellen in bekannten Häusern an und lebte auch eineinhalb Jahre lang in Amerika. Dort lernte er das Grillieren über der offenen Flamme, wie er es in der «Schmitte» nun praktiziert. Mit der Eröffnung des Steakhouses Alte Schmitte vor vier Jahren wurde Scheller sesshaft. Und das soll auch so bleiben. «Mit der «Schmitte» habe ich mir einen Bubentraum erfüllt», so Scheller.

Einer für alle, alle für einen

Samy Scheller weist darauf hin, dass dies alles nicht möglich wäre, wenn er nicht so ein tolles Team hätte. Von Katja Hächler, Chef de Service, Sandrina Eichenberger, Service, und Koch Vu Luan Nguyen habe er volle Unterstützung. «Wir treffen auch gemeinsam alle wichtigen Entscheidungen», betont er. Auch in der schwierigen Corona-Zeit hat das Team immer zusammengehalten. «Sam hatte immer neue Ideen und ist immer ruhig geblieben, das hat uns motiviert» sagt Katja Hächler, die gerade dabei ist, die Theke herzurichten. «Big Sam» lächelt und sagt: «Wenn es hier gut läuft, werden wir im August vielleicht erst gar nicht schliessen.»

Eine Renovation des Gebäudes hat die Besitzerin in drei Jahren geplant. Bis dahin wird das Restaurant im aktuellen Zustand genutzt und nur sanft saniert. Doch auch später soll der ursprüngliche Charakter der «Täfern» erhalten bleiben. Aber vorerst freut sich das Team auf den Start des Pop-up-Restaurants. Es gibt noch viel zu tun.