

Er hat den Geist der Vergangenheit ausgetrieben

Gastronomie in Ellikon an der Thur Nach einem Tiefpunkt im Jahr 2020 entschied sich der Steinfels-Wirt Ernst Oertli, sein Restaurant umzubauen. Nun sind die Arbeiten abgeschlossen, und er steht wieder in der Küche.

Fabienne Grimm (Text)
Enzo Lopardo (Fotos)

Wer das Steinfels noch von früher kennt und das Traditionsrestaurant in Ellikon an der Thur dieser Tage betritt, könnte meinen, er habe sich in der Tür geirrt. Die braunen Holzbänke und Tische sind verschwunden, ebenso der Tresen. Und wo sich einst der Eingang zur Küche befand, steht heute eine Wand. Erst wenn Wirt Ernst Oertli seinen Kopf in Richtung Tür streckt, wird klar: Das Steinfels gibt es noch, wenn auch in einem anderen Gewand.

Im letzten Jahr hat Oertli sein Restaurant komplett ausgedreht und umgebaut. Er tat es, um einen Geist zu vertreiben, wie er vor einem Jahr gegenüber dieser Zeitung sagte. Einen Geist, der Oertlis Leben im Jahr 2020 komplett auf den Kopf gestellt hatte. Zuerst war da die Corona-Pandemie, dann trennte sich Oertli von seiner Lebenspartnerin, mit der er im Steinfels 17 Jahre lang gewirtet hatte. Und als wäre das nicht Unglück genug, wurde bei ihm kurz darauf ein Aneurysma diagnostiziert. Oertli musste sich einer Notoperation unterziehen und überlebte nur knapp. Damals habe er den Tiefpunkt seiner persönlichen Geschichte erreicht, sagt er.

Eine «One-Man-Show»

Heute erinnert im Steinfels nichts mehr an die damalige Zeit. «Mit meiner Geschichte musste es komplett anders werden», sagt der 61-Jährige. Statt mit rustikaler Landgasthof-Atmosphäre lockt das Steinfels mit einem schlichten und hellen Ambiente. Und wo Oertli einst Rüebligeschäl und Fischfilets angebraten hat, befindet sich jetzt eine Wohnung. Stattdessen verfügt das Steinfels über eine kleinere, offene Küche, von welcher der Wirt und Koch seine Gäste und den Speisesaal überblicken kann.

Die Schauküche bereite ihm besonders viel Freude, sagt Oertli. Früher habe er viel Zeit in der Küche verbracht, mit den Gästen habe er nur wenig Kontakt gehabt. «Ich fühlte mich manchmal so wie der Chirurg, den die Patienten eigentlich nicht wirklich kennen und der nach der Operation kurz im weissen Kittel aus dem Saal kommt, um zu fragen, wie sich der Patient fühlt.» Heute ist das anders. Oertli sieht seine Gäste bereits, wenn sie herein kommen. «Da weiss ich schon: Aha, der will sein Zanderfilet mit Kräuterbutter.»

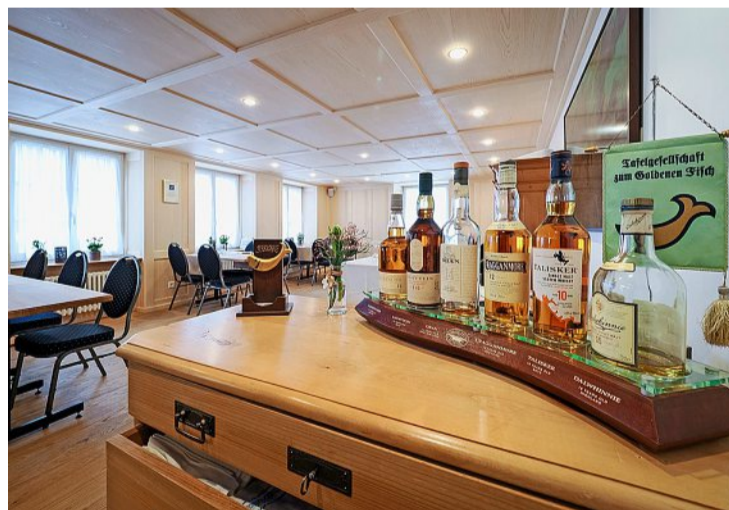
Während das Servieren früher andere übernahmen, sei das Steinfels heute eine «One-Man-Show». Denn Oertli ist für alles zuständig: Er begrüsst die Gäste, führt sie zum Tisch, kocht, serviert und ist Gastgeber. Das alles unter einen Hut zu bringen, sei eine Herausforderung, aber es gefalle ihm. Darum wolle er – zumindest vorläufig – auch weiterhin alles allein machen. «Eigentlich ist das Servieren ja nicht mein Business», sagt er. «Aber jetzt habe ich gemerkt, wie viel Freude es mir bereitet. Ich spreche gerne mit den Leuten und



Das Steinfels im neuen Look: Von seiner Schauküche aus sieht Ernst Oertli, wann seine Gäste bereit sind für den nächsten Gang.



Seit diesem Monat erscheint das Steinfels in einem neuen Kleid. Wirt Ernst Oertli hat das Traditionsrestaurant im letzten Jahr komplett umgebaut.



will darum auch nicht, dass mir das jemand wieder wegnimmt.»

Die Karte ist zwar nicht mehr gleich gross, wie sie einmal war. Aber bewährte Gerichte wie das Chateaubriand oder den Zander gebe es auch weiterhin. «Der Stil bleibt gleich», sagt Oertli. Das Gute an der kleineren Karte sei, dass er auch auf die Wünsche der Gäste eingehen könne: «Will jemand lieber eine Sauce statt Kräuterbutter zum Zander, kann ich das ohne Problem machen.»

Ein Jahr später als geplant

Eigentlich hätte Oertli das Steinfels bereits vor einem Jahr wieder eröffnen wollen – am 1. Mai, um genau zu sein. An diesem Tag hatte er 1998 seine Wirt-

karriere in der Post in Adlikon begonnen. Dass es nun länger gedauert habe als geplant, habe vor allem mit finanziellen Belangen zu tun: «Den Kredit von der Bank zu bekommen, hat mich ein Jahr gekostet», sagt Oertli.

Der Umbau sei dagegen ohne grössere Probleme verlaufen. Auch hier hat Oertli vielfach Gäste eingehen können: «Ich hatte jedes Plättli mindestens dreimal in der Hand – einmal beim Kauf, dann beim Auspacken und zuletzt beim Plätteln.»

Ganz spurlos ist der Umbau an Oertli trotz aller Vorfreude nicht vorbeigegangen: «Als wir hier alles abgerissen haben, sind schon ab und zu Zweifel hochgekommen», sagt er. «Ist das wirk-

lich der richtige Weg? Kommt am Schluss alles gut?», habe er sich gefragt. Die eine oder andere schlaflose Nacht habe er durchleben müssen.

Mittlerweile ist sich der Wirt aber sicher: Er hat richtig entschieden. «Ich habe die Vergangenheit ausgetrieben und mir meinen Traum erfüllt.» Bereits vor gut zwei Wochen konnte Oertli die ersten Gäste im neuen Steinfels willkommen heissen. Über Ostern hat er mit Bekannten, Freunden und Stammgästen Eröffnung gefeiert. «Es ist sehr gut gegangen», sagt Oertli. Trotzdem wolle er es vorerst langsam angehen. Das Steinfels sei deshalb jeweils nur freitags und samstags geöffnet. «Nur

weil es über Ostern gut funktioniert hat, bin ich noch kein Sieger», sagt er. «Zuerst muss ich mich beweisen.»

Trotzdem ist er zuversichtlich, dass alles gut kommen wird. «Wenn man eine Idee hat und dafür kämpft, gelingen die Dinge in der Regel», sagt er. Eine neue Idee hat Oertli übrigens bereits: Er will sich eine Raviolimaschine kaufen. «Ist im Restaurant mal nicht gerade viel los, mache ich Ravioli und verkaufe diese danach.» Die Steinfels-Note will Oertli auch in dieses Projekt einfließen lassen: Nicht etwa traditionelle italienische Teigtaschen wolle er herstellen, sondern solche mit Hummer- oder Fischfüllung.

Gemeinde sucht Wohnungen für Geflüchtete

Dättlikon Ab dem 1. Juni müssen die Gemeinden mehr Geflüchtete aufnehmen. Ab dann gilt eine Asylaufnahmekquote von 1,3 Prozent. Bisher lag die Quote bei 0,9 Prozent. Doch in vielen Gemeinden fehlt der Platz, um die zusätzlichen Flüchtlinge unterzubringen – so auch in Dättlikon. Momentan leben in der 600-Einwohner-Gemeinde sieben Flüchtlinge. Eine dreiköpfige Familie ist in einer gemeindeeigenen Liegenschaft im Ausserdorf untergebracht, vier Geflüchtete wohnen bei Gastfamilien. Ab dem 1. Juni kommen vier weitere Flüchtlinge dazu.

Die Gemeinde suche deshalb «dringend Wohnraum», heisst es in einer Mitteilung auf der Gemeindewebsite. Der Aufruf richtet sich an Hausbesitzerinnen und Hausbesitzer, die ihren Wohnraum zur Verfügung stellen können. Wie Gemeindeschreiber Karl Dürsteler auf Anfrage sagt, befinde sich die Gemeinde aktuell in Verhandlungen mit einem Hausbesitzer. Eine Entspannung der Situation sei deshalb in Sicht. (fgr)

Stadt erwartet mehr Schülerinnen und Schüler

Illnau-Effretikon Die Schule Hagen in Illnau umfasst derzeit fünf Kindergartenklassen. Aufgrund der angemeldeten Schülerinnen- und Schülerzahlen muss auf den Schulbeginn 2023/24 eine sechste Klasse in Betrieb genommen werden, wie die Stadt Illnau-Effretikon mitteilt.

Aufgrund der aktuellen und der zukünftigen Bautätigkeit gehe das Ressort Bildung davon aus, dass die zusätzliche Kindergarteneinheit nicht nur vorübergehend, sondern über einen längeren Zeitraum benötigt werde.

Für die zusätzliche Kindergarteneinheit prüfte man verschiedene Standorte. Als einzige valable Option habe sich der ehemalige Kindergarten Haldenrain herausgestellt. Das Gebäude befinde sich baulich in einem guten Zustand und sei grundsätzlich als Kindergarten konzipiert worden. Die Räume sind derzeit vermietet. Mit dem gegenwärtigen Mieter konnte gemäss Mitteilung jedoch eine Nachfolgelösung in Illnau gefunden werden.

Spielplatz wird saniert

Für Reaktivierung, Auffrischung und Ausstattung des Kindergartens Haldenrain bewilligt der Stadtrat eine gebundene Ausgabe von 70'000 Franken. Zudem müsse das Grundstück vom Finanz- ins Verwaltungsvermögen überführt werden. Dafür genehmigt der Stadtrat eine gebundene Ausgabe von 445'000 Franken.

Es sei vorgesehen, den Spielplatz beim Kindergarten Haldenrain mittels eines separaten Projektes zu erneuern. Der Spielplatz soll künftig so konzipiert werden, dass er sowohl vom Kindergartenbetrieb als auch von der Öffentlichkeit genutzt werden kann. (roh)

Etwas gesehen oder gehört?

Die Redaktion des «Landboten» erreichen Sie unter der Telefonnummer 052 266 99 44. (red)