

Wirtschaft zur Eintracht, Hermatswilerstrasse 70, Hermatswil

Frisches Wild vom Wildberg

Seit dem 2. Juli wirten Moni und Stefan Peter im «Hotel», wie die vielen Stammgäste aus nah und fern «ihre» Wirtschaft zur Eintracht liebevoll nennen. Die beiden Adetswiler möchten den traditionellen Charakter der Landbeiz, in der man sich trifft und kennt, erhalten. In seiner Küche setzt Stefan Peter auf saisonal aktuelle und frische Speisen aus der Region.

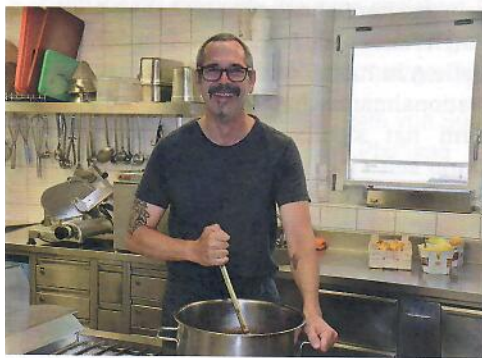
hjk. Die Gaststube ist nicht besonders gross. Deshalb haben die beiden Neuen das kleine Säli im Nebenraum ganz bewusst integriert und auch für das geräumigere Säli im hinteren Hausteil bestehen konkrete Pläne, wie Vereine und Gesellschaften künftig noch besser bedient werden könnten. Doch die Sache eilt nicht. Moni und Stefan Peter wollten zuerst so richtig ankommen hier oben im Weiler Hermatswil, wo sich jeder kennt und wohlfühlt. Hauptsorge der Gäste war denn auch, ob das

nur, wenn ein neues Kalb geschlachtet wird – gibt's frische Kalbsleber.» Und für die Wildsaison Wild vom Wildberg, strahlt der Koch, dessen oberstes Ziel es ist, seine Gäste zufrieden zu stellen. Noch seien er und seine Frau in der Kennenlern-Phase. Bei hohem Gästeaufkommen ist es möglich, dass es auch einmal ein wenig länger dauern kann, daher bittet das Wirtepaar um Verständnis und etwas Geduld.

Man kennt sich

Für Moni Peter sind viele Gäste «alte Bekannte», hat sie doch seinerzeit sieben Jahre im Pfäffiker Migros-Restaurant gearbeitet, das nach dem Umbau zum Leidwesen vieler Kunden geschlossen wurde. «Viele haben mich wieder erkannt», strahlt sie. Überhaupt seien sie sehr gut aufgenommen worden. Das zeigt auch ein Augenschein im Garten, der kurz nach 16 Uhr bereits gut gefüllt ist. Auch etliche seiner Lieferanten kennt der Chef aus einer früheren Tätigkeit im Gehörlosendorf von Turbenthal. Bis Anfang Oktober sollte auch die Homepage erneuert sein, damit sich die Gäste zuhause auf den Abend in der Eintracht freuen können. Und sind dennoch einmal Fragen offen, haben die Neuen einen Wunsch: «Redet mit uns. Wir sind für Feedback oder Anregungen, auch kritische, dankbar.»

Geöffnet ist die Eintracht jeweils von Donnerstag bis Sonntag, wobei Gruppen ab zwölf Personen gerne auch am Mittwoch empfangen werden. Das Ehepaar Peter arbeitet hier primär zu zweit. Zwei Frauen und ein pensionierter Koch stehen jedoch als willkommene Aushilfen zur Verfügung. ■



Stefan Peter kocht gerne frische Speisen aus der Region

berühmte Speckplättli der Vorgänger Hardy und Myrtha auch wirklich wieder zu haben sei. Hier vorerst die Entwarnung: Es gibt wieder ein Plättli mit Geräuchertem aus dem Töss-tal und Käse aus dem Oberland zu Fr. 18.50 resp. 28.50. Und so einiges mehr. Zum Beispiel Salat in der Schüssel für zwei Personen. Stefan Peter will seine Gäste mit frischen Spezialitäten aus der Region verwöhnen; «Am Freitag – natürlich

