

Zwei Restaurants unter einem Dach

Im Löwen Messen werden eine Brasserie und ein Gourmetrestaurant eröffnet. Geschäftsführer Jonas Ingold erklärt, was die Gäste erwartet.

Melissa Burkhard

Jonas Ingold hat bereits seine Koch-Ausbildung im Restaurant zum Löwen in Messen absolviert. 2019 kehrte er als Küchenchef in den Betrieb zurück. Seit 2024 ist er der neue Geschäftsführer. Und nun schlägt er ein weiteres neues Kapitel im traditionsreichen Gasthof auf: Er eröffnet zwei Restaurantkonzepte unter einem Dach.

Am 18. September öffnet die Land-Brasserie «Löwen Messen» im heutigen Restaurant ihre Türen. Zwei Wochen später, am 2. Oktober, feiert das «Löwen Gourmet» im ehemaligen «Bacchus» Premiere.

Für die Umstellung auf zwei Gastrokonzepten gebe es mehrere Gründe, erklärt Jonas Ingold. Bisher gab es im «Löwen» jeweils ein Tasting-Menü mit vier bis sechs Gängen und zusätzlich ein kleines A-la-Carte-Angebot. «Wenn wir an den Wochenenden voll waren, konnten wir unseren Standard, nicht immer auf die Teller bringen», sagt er. Dafür sei an Tagen, an denen weniger los war, gefühlt mehr «Finesse» möglich gewesen.

Als Chefkoch eines Betriebs mit 16 Gault-Millau-Punkten habe er sich ausserdem zuweilen gefragt: «Darf ich jetzt auf diesem Niveau im zweiten Gang einen kleinen Hamburger bringen oder auch mal eine ganze Kalbshaxe servieren?» Gerichte, die Ingold selbst gerne isst und in seiner Küche zelebrieren wollte.

Solche «währschaften» Speisen soll es nun in der Land-Brasserie geben. Jonas Ingold:



Das Löwen-Team freut sich auf die Neueröffnungen (von links): Sous-Chefin Annamaria Kunz, Restaurantleiter Andreas Röthlisberger und Geschäftsführer Jonas Ingold. Bild: Carole Lauener

«Wir wollen mit dem neuen Konzept unsere Küche mehr Leuten zugänglich machen und gleichzeitig auf der Gourmet-Seite Vollgas geben.» Denn er habe auf der anderen Seite immer wieder Ideen für «verrückte Kreationen», die von Gästen, die keine Gourmets sind, vielleicht nicht verstanden würden.

Ingold gibt ein Beispiel von der neuen Karte: Die Neueröffnungen fallen in die Wild-Sai-

son - eine der Spezialitäten des «Löwen». In der Brasserie finden die Gäste auf der neuen Karte deshalb ein Hirschcarpaccio. Dieses werde mit Sprinz und Rucola serviert. «Im Löwen-Gourmet gibt es auch Hirschcarpaccio - aber rund ausgestochen, mit einem zusätzlichen Hirschtatar, der Rucola wird frisch, als Mayonnaise und Pulver serviert und vom Sprinz gibt es zusätzlich einen Chip und eine Cre-

me», erklärt Jonas Ingold seine Vision.

Nicht nur für spezielle Anlässe

In der neuen Brasserie wird es ein vergrössertes A-la-Carte-Angebot geben, mit acht Vorspeisen und acht Hauptgängen. «Der Löwen soll nicht nur ein Restaurant für spezielle Anlässe sein, sondern auch für jene, die spontan vorbeikommen und

nur einen Hauptgang wollen», erklärt Jonas Ingold. Aus den 16 Gerichten wird es aber auch weiterhin ein Menü geben. Sodass der Mehrgänger auch in der Brasserie möglich ist. Dieses liegt preislich bei plusminus 100 Franken, sagt Ingold.

Im neuen Löwen-Gourmet, welches Donnerstag- bis Samstagabend geöffnet ist, wird alles nochmals eine Stufe edler als bisher: Acht Gänge werde hier

von der Küchencrew persönlich serviert. Platz findet das Löwen-Gourmet im ehemaligen «Bacchus», dem umgebauten «Kellerhüsli». Nur jeweils sechs bis zehn Personen werden hier verköstigt. Die acht Gänge liegen preislich zwischen 200 und 250 Franken. Für das Löwen-Gourmet arbeitet Ingold zudem mit dem Guesthouse Wolke 4 in Büren an der Aare zusammen. Für Gäste, die dort übernachten, wird ein kostenloser Transfer angeboten.

Positives Feedback von den Stammgästen

Gibt es genügend Bedarf an solch hochstehender Küche auf dem Land? Jonas Ingold ist zuversichtlich. Erste Reservierungen für den Löwen-Gourmet habe er schon. Und auch zum neuen Brasserie-Konzept habe er schon viele positive Rückmeldungen erhalten - etwa von den Stammgästen. «Wir hoffen, dass wir so auch neue Gäste aus der Region dazugewinnen.»

Dennoch habe es Mut erfordert, das bestehende, langjährige Konzept im «Löwen» aufzubrechen. «Ich habe mir im Vorfeld oft die Frage gestellt, ob oder wie das ankommt», gibt Ingold zu. Den Eröffnungen blickt er deshalb mit viel Aufregung, aber auch Freude entgegen.

Zusammen mit dem Dorfbeizli Brunnenthal hat das Löwen-Team nun vom einfachen Dorfstaurant über die Brasserie bis hin das Gourmetrestaurant drei Gastrostufen im Angebot. Jonas Ingold erfüllt sich damit einen Wunsch: «Ich will für alle kochen.»

«KTF ufem Land» wird mit Kulturpreis ausgezeichnet

Grosse Anerkennung für das Organisationskomitee des Kantonalturfestes im Bucheggberg.

Am Freitagabend wurde der Bucheggberger Kultur- und Anerkennungspreis beim Schloss Buchegg an das Organisationskomitee des Kantonalturfestes übergeben. Das «KTF ufem Land» war der wohl grösste Anlass, der je im Bucheggberg durchgeführt wurde. Rund 7000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer und 10000 Festbesucher fanden an zwei Wochenenden im Juni 2024 den Weg in den Bucheggberg. Getragen wurde der Grossanlass von fünf Trägervereinen: den Turnvereinen Lüterkofen, Biezwil, Schnottwil, Messen und Nennigkofen-Lüsslingen. Das OK leistete rund 15'000 Stunden Vorarbeit. 1400 Helfer waren während 35'000 Stunden im Einsatz. Trotz widrigen Wetters am zweiten Festwochenende war das «KFT ufem Land» ein grosser Erfolg.

Der ganze Bezirk hat mitgeholfen

Dazu habe auch beigetragen, dass der ganze Bezirk hinter dem Fest gestanden sei. So waren nebst den Trägervereinen weitere 25 Vereine mit ihren Mit-



Vergabe des Bucheggberger Kultur- und Anerkennungspreises an das OK des Turnfestes. Bild: Carole Lauener

gliedern am Turnfest im Einsatz. Die Idee, im Bucheggberg ein Kantonales Turnfest durchzuführen, sei schon vor vielen Jahren entstanden. Konkret geworden ist es dann im November 2017, als Marc Ritz und Thomas Furrer, die späteren OK-Co-Präsidenten, die Bucheggberger Turnvereine zu einer Machbarkeitsstudie einluden. 2019 schliesslich gab der Solothurner Turnverband grünes Licht für die Durchführung. Doch kaum hatte das OK die Arbeit aufgenommen, folgte durch Corona ein jäher Stopp. «Wegen der unsicheren Pandemielage weigerten sich diverse Anbieter Verträge abzuschliessen», erzählt Thomas Furrer. Vieles musste dann nach Corona aufgeholt werden. Dies habe die letzten drei Jahre vor dem Fest sehr intensiv gemacht. (mgt)

Der Bucheggberger Kultur- und Anerkennungspreis wird an Organisationen, Gruppen oder Einzelpersonen verliehen, die sich im und für den Bucheggberg kulturell, sozial oder sportlich verdient gemacht haben. Der Preis ist mit 1000 Franken dotiert.

Nachrichten

Heftiges Gewitter sorgte für volle Keller

Unwetter Am Donnerstagabend zogen heftige Gewitter mit Starkregen über die Region. Bei der Alarmzentrale der Kantonspolizei gingen rund 60 Meldungen ein. Dabei habe es sich mehrheitlich um Wasser in Kellern (37) oder Garagen (6) von Häusern gehandelt, teilt die Kantonspolizei mit. Besonders betroffen waren die Gemeinden Bellach (18 gemeldete Fälle) und Lüsslingen-Nennigkofen (17). Bei allen Ereignissen standen die örtlichen Feuerwehren im Einsatz. Meldungen über verletzte Personen gab es keine. (pks)

Waldhaus-Unterstand nach Brand zerstört

Biezwil Am Freitag, um 7.50 Uhr, wurde der kantonale Alarmzentrale ein Brand beim Waldhaus in Biezwil gemeldet. Als die Einsatzkräfte eintrafen, war der Unterstand des Waldhauses bereits fast komplett niedergebrannt. Nach derzeitigen Erkenntnissen wurde niemand verletzt. Die Kantonspolizei hat Ermittlungen zur Brandursache aufgenommen und sucht Zeugen. (pks)