

Zum Wirten geboren

Kurt Treier ist Wirt auf der «Blume» in Magden

Als er zweijährig war, haben seine Eltern das Gasthaus Blume in Magden gekauft. Heute ist Kurt Treier Inhaber und Geschäftsführer des traditionellen Restaurationsbetriebs.

Janine Tschopp

MAGDEN. Dienstagvormittag, 10 Uhr. In der Gaststube der «Blume» in Magden herrscht Hochbetrieb. Der Stammtisch sowie alle weiteren Tische sind besetzt. Die Gäste unterhalten sich. Sie sprechen über die Arbeit, über Politik und übers Wetter. Es sind Handwerker, die dort ihre Züninipause verbringen. Auch Einheimische, die im Gasthaus ihren morgendlichen Kaffee trinken und sich dabei gerne mit anderen Einheimischen austauschen. Im Speisesaal sind die Tische eingedeckt. Wie jeden Tag werden zwischen 60 und 80 Personen, darunter viele Geschäftsleute, zum Mittagessen erwartet.

Dieser Dienstagmorgen im Gasthaus Blume gibt ein Bild ab, das man heutzutage nicht mehr in vielen Restaurants sieht. Was macht es aus, dass ein Gasthaus in der heutigen Zeit, wo immer mehr Restaurationsbetriebe schliessen müssen, gut läuft? «Ein freundlicher Wirt», lacht Kurt Treier. Der 48-Jährige ist Inhaber und Geschäftsführer der «Blume». «Bei uns ist immer alles frisch gekocht. Und wir bieten gut-bürgerliche Küche an. Das ist heute gefragt», so Treier. Auch lege er grossen Wert darauf, immer auf dem neusten Stand zu sein, sei es in der Menüauswahl oder in der Einrichtung. «Die Leute sind in den letzten Jahren anspruchsvoller geworden. Unsere Aufgabe ist es, den Wünschen der Gäste gerecht zu werden.» Früher seien beispielsweise als spezielle Gerichte Menüs für Vegetarier gefragt gewesen. In den letzten Jahren werden auch immer mehr vegane Menüs oder gluten-, respektive lactosefreie Gerichte verlangt.

«Früher hat man noch Geld verdient»

1970 sind Kurt Treiers Eltern von Leibstadt nach Magden gekommen und haben das Gasthaus Blume gekauft. Kurt war damals zwei Jahre alt. «Zu dieser Zeit haben meine Eltern mit dem Restaurant noch Geld verdient.» Insbesondere an Anlässen wie der Fasnacht sei damals «viel liegen geblieben». Heute sei der finanzielle Druck grösser, und man müsse jede



Die «Blume» ist sein Leben: Kurt Treier aus Magden.

Foto: Janine Tschopp

Investition abwägen. Zum Beispiel hätte man früher keine Mehrwertsteuer abgeben müssen. Generell gebe es heute viele Vorgaben und Auflagen, auch in Zusammenhang mit dem Alkoholkonsum und dem Rauchen, welche früher nicht existierten und heute den Wirten das Leben schwer machen. «Bei uns läuft der Stammtisch nur so gut, weil die Leute rauchen dürfen», ist Treier überzeugt. Die «Blume» ist unterteilt in die Gaststube, wo geraucht werden darf, sowie in den rauchfreien Speisesaal.

«Ich darf mich nicht beklagen», sagt er zwei, drei Mal während des Gesprächs. Es gebe aber heute Veränderungen in der Gesellschaft, die nicht gut seien für das Gastgewerbe. «Als Internet und Handy noch nicht so verbreitet waren, und als das Freizeitangebot noch kleiner war als heute, gingen die Leute viel mehr in die Wirtschaft.» Auch haben sich damals viel mehr Menschen in einem Verein engagiert. Und die Vereine besuchten mindestens einmal pro Woche das Gasthaus. «Unsere Vitrine mit den Vereinsfahnen war sehr beliebt. Heute sind viele dieser Vereine aufgelöst, und in der

Musikgesellschaft spielen noch 15 Personen.»

Als Kurt Treier noch ein Bub war zählte Magden rund 1200 Einwohner und fünf Restaurants. Heute liegt die Einwohnerzahl bei rund 4000, und es gibt nur noch zwei Restaurants.

«Es ist schön, wenn man von den Gästen positive Echos erhält»

Für den Wirt war es schon seit Kindheit klar, dass er irgendwann den Betrieb seiner Eltern übernehmen werde. Er absolvierte die Ausbildungen zum Koch, Kellner, Wirt und Lehrmeister und trat in die Fussstapfen seiner Eltern. Seine Eltern sind heute immer noch im Betrieb. Seine Mutter bäckt täglich Bauernbrot im Holzofen. Seit sein Vater vor ein paar Jahren einen Herzinfarkt erlitten hatte, kann er nicht mehr so viel mithelfen wie früher.

Das Schönste an seiner Arbeit findet Kurt Treier den Umgang mit den Menschen. «Es ist toll, wenn man von den Gästen positive Echos erhält, sei es in Form von einer schönen E-Mail oder von einem Kärtchen.»

Die «Blume» gehört zu seinem Leben wie der Deckel zum Topf. «Es war

nicht schlecht für mich als Bub, in einer Beiz aufzuwachsen. Meine Eltern waren immer da.» Er erinnert sich aber auch an weniger schöne Momente: «Es gab Weihnachten, da waren wir Kinder oben alleine mit dem Tannenbaum. Unsere Eltern waren noch bei den Gästen, und wir haben in der Stube ewig auf sie gewartet.» Kurt Treier ist mit einem zehn Jahre jüngeren Bruder aufgewachsen.

Was Kurt Treier heute anders machen will, als es seine Eltern gemacht haben, ist die Pflege von Freundschaften. «Wenn man ein Leben lang wirtet, sind die Gäste die Freunde. Plötzlich kommen sie nicht mehr, und man steht alleine da.» Deshalb nimmt Kurt Treier bewusst auch einmal einen Tag frei und unternimmt etwas mit Menschen seines persönlichen Umfelds. «Ich habe auch Freunde in Spanien und in Island, die ich gerne besuche.» Gerne geht er auch mit Kollegen Ski fahren, fein essen oder an einen FCB-Match. «Ich bin während sechs Tagen zwischen 16 und 17 Stunden bei der Arbeit im Restaurant und habe immer viele Leute um mich herum. So bin ich manchmal auch froh, einfach alleine zu sein und gar nichts zu machen.»