

**BEAT WÜTHRICH**

## Die Post geht ab

Unser Gastrotekriter besuchte diese Woche die Post in Bözen. «Gutbürgerlich» sei seine Küche, sagt der Chef bescheiden. Sie steht aber auf weit höherem Niveau



**D**as klingt nach Rekord: Im Restaurant Post in Bözen AG ist mit Peter Heuberger bereits die siebte Generation am Werk. Der 39-jährige Koch mit Zusatzausbildung als Gastronomiekoch übernahm vor gut zehn Jahren den Betrieb von seinen Eltern. Lilly, 61, und Alfred, 64, helfen immer noch mit, wenn es allzu hektisch hergeht. Doch Peter Heuberger's wichtigste Bezugsperson, sei es im Restaurant oder zu Hause, ist seine charmante Frau Doris, 40.

Die Post (Jahrgang 1826), die auch Pöschli genannt wird, ist nicht zu übersehen: Vor dem Eingang steht eine sich aufbäumende Pferdeskulptur in Lebensgrösse. Es gibt viel zu tun in dem sympathisch geführten Haus mit dem Restaurant, dem rauchfreien Stübli, dem Saal, dem

alten Gewölbekeller, der schönen Terrasse und den Hotelzimmern. «Wir versuchen, auf hohem Niveau gutbürgerlich zu kochen», meint der Chef. Wobei der Ausdruck «gutbürgerlich» für mich einen leicht negativen Beigeschmack hat. Ich verbessere deshalb den Meister und sage einfach, er koche auf hohem Niveau.

Allein der taufrische Blattsalat (Fr. 6.60) «mit allem, was die Saison an Grünzeug hergibt» (inklusive jungen, selbstgesuchten Bärlauchs) mit einer himmlischen Sauce könnte mich reizen, die Post erneut zu besuchen.

Da Bärlauch zu meinen Lieblingskräutern gehört, kann ich es nicht lassen, auch bei der Suppe zuzuschlagen: Die Bärlauchsuppe mit Riesencrevette (Fr. 12.50) bereitet Heuberger folgendermassen zu: Zwiebeln andünsten, Gemüsebrühe, Kalbsfond und Halbrahm dazugeben und köcheln lassen. Der mit Öl gemixte Bärlauch kommt erst vor dem Servieren dazu (etwa eine halbe Minute), da er sonst seinen Geschmack verliert und unansehnlich grau wird. Die Riesencrevette wird kurz gebraten, gewürzt, auf einen Spieß gesteckt und auf die Suppentasse gelegt – gut kombiniert, Chef!

Ein paar Grünspargeln im Rohschinkenmantel und mit Parmesan überbacken (Fr. 14.50) sind ein ideales Zwischengericht. Nicht zu wenig, nicht zu viel und dazu sehr schmackhaft.

Das saftige Winzer-Rindsfilet (160 g für 42 Franken, 200 g für Fr. 48.50) wird mit einer kräftigen, von Grund auf selbstgemachten Rotweinsauce und reichlich Markscheiben serviert. Auf die dazu empfohlenen Krokette verziehe ich, freue mich dafür umso mehr

auf das Gemüsebouquet: Broccoli, Spinat, Blumen- und Rosenkohl, Fenchel und Rübli sind appetitlich angerichtet. Alle Gemüse weisen die perfekte Garzeit auf – sie sind weder zu knackig noch zu weich.

Nicht alltäglich und schon zur Sonderklasse zählend: Eine Kaffee crème mit einem Schälchen Toffee-Sauce (Fr. 10.50). Auf meinen Hinweis, dass dieses Dessert wohl in mein Kilo-Sündenregister aufgenommen werden müsse, meint der Boss: «Lieber mit Genuss etwas Ungesundes essen, als mit Widerwillen etwas Gesundes.»

Zur Post gehören sechseinhalb Hektaren Rebberge. An den sonnigen Hängen im oberen Fricktal gedeihen Weine von auserlesener Qualität. Auch die Schnäpse sind keineswegs zu verachten.

**F**ehlt noch was Amüsantes: Als Doris Heuberger noch ihren ledigen Namen Reimann trug, kaufmännisch tätig und Leiterin der Damenriege in Wölflinswil AG war, gabs im kleinen Dorf ein Fest. Sie stand hinter der Bar, als Peter auftauchte und ein Bier bestellte. Die junge Frau öffnete die Flasche etwas ungeschickt, sodass ein Glassplitter wegspickte. Der Gast wies das Getränk zurück: «Das Fläschli hett en Egge ab.» Doris darauf, nicht auf Mund gefallen: «Ich passe mich beim Öffnen den Gästen an.»

Der Bann war gebrochen, die Sympathie da. Daraus wuchs langsam, aber stetig eine Liebe heran. Im April 1998 wurde geheiratet, später eine Familie gegründet: Marco, 8, und Nadine, 6, sind das erfreuliche Resultat.

Und wer weiss, vielleicht wird in ein paar Jahrzehnten die achte Generation in der Post zu Bözen wirtin.



FOTOS: RENATE REHNLI

**→ POST**

Hauptstrasse 90,  
5076 Bözen AG  
Montags, Samstagmittag  
und jeden 1. Sonntag im Monat  
geschlossen  
Tel. 062 876 11 39  
[www.post-boezen.ch](http://www.post-boezen.ch)



**DENN SIE WISSEN,  
WAS SIE TUN**

Doris und Peter Heuberger-Reimann schmeissen den grossen Betrieb im Fricktal bereits in der siebten Generation. Und die achte steht schon fast in den Startlöchern



## Frühlingsalat mit Kalbsleber

→ **Rezept für 4 Personen**

→ **Zutaten**

Frische Salate wie Lollo, Rucola, Nüssli- und Kopfsalat nach Belieben | frische Kräuter und Sprossen wie Kerbel, Bärlauch, Schnittlauch, Zwiebel- oder Alfalfasprossen | 12 grüne Spargeln | 250 g frische Kalbsleber, in ca. 4 mm dicke, mundgerechte Stücke geschnitten | 1 EL Rapsöl | Salz, Mühlenspeck | 40 g Butter | gehackter Kerbel | fein geschnittener Schnittlauch

**Für die Sauce:** 1 gehackte Schalotte | 1 TL Senf | 1 Eigelb | 1 EL Zitronensaft | 2½ EL Kräuteressig | 30 g Joghurt nature | 3 EL Wasser | 1,25 dl Rapsöl | Salz, Mühlenspeck, Cayennepfeffer, Zucker, Worcestersauce

→ **Zubereitung**

Für die Sauce alle Zutaten bis und mit Joghurt im Mixer oder Cutter zu einer dickflüssigen Masse mixen. Öl und Wasser begeben und bei hoher Tourenzahl zu einer homogenen Masse verarbeiten. Würzen. Die Spargeln bis zur Hälfte schälen. Enden ca. 3 cm wegschneiden. Spargeln ca. 12 Minuten in Salzwasser kochen. In Eiswasser abschrecken. Salate und Kräuter in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden. In der Sauce wenden und auf Teller anrichten. Kalbsleber würzen und kurz und scharf im Rapsöl anbraten. Leber herausnehmen. Pfanne vom Herd ziehen, die Butter begeben und zergehen lassen. Nun die Leber mit dem Kerbel und dem Schnittlauch

beifügen und wenden, bis sich die Kräuter verteilt haben. (Nach Belieben können auch noch gehackte Zwiebeln beigegeben werden.) Die Spargeln anrichten und die Leber sowie den Salat darauf verteilen.

→ **Das passende Getränk**

Bäzer Sauvignon blanc 2006. Der herrliche Weisse stammt aus dem familieneigenen Weingut Heuberger. Er besticht durch seine vielschichtige, intensive Aromatik nach Holunderblüten, Cassis und reifen Litschis. Im Gaumen frisch mit süsslichem Säurespiel und anhaltendem Abgang. In der Post kostet eine Flasche Fr. 39.50.

