



feinschmecker beat wüthrich



FRÖHLICH Mimi und Louis Bischofberger sind ständig auf Trab

Kreuz

Wo stets gute Laune herrscht

Unseren Gastrokritiker überkam am Jura-südfuss **in Egerkingen** der Hunger. Er wurde ihm aufs Angenehmste gestillt

➔ **«Wer nicht geniesst, wird ungeniessbar.»** Diesen Satz von Konstantin Wecker haben sich Mimi, 53, und Louis Bischofberger-Hörterer, 52, zum Lebensmotto gemacht. Die beiden sind mit Leib und Seele Gastgeber – von 1984 bis 1989 in der Brauerei Herzogenbuchsee BE, seit 1990 im Kreuz in Egerkingen SO. Der Ostschweizer aus Diepoldsau SG ist ein umtriebiger, stets gut gelaunter Chef, was man auch von seiner aus Grub AI stammenden Gattin behaupten kann.

Das Duo, das in seiner Freizeit «gerne fein und gemütlich bei Berufskollegen tafelt», oft wandert, auf Ski oder Schneeschuhen unterwegs ist, zu Hause liest und vom Reisen träumt – ja, dieses Duo war schon einmal lange Zeit unterwegs. Das war

vor dreissig Jahren, als das blutjunge Paar im VW-Camper 40 000 Kilometer durch 37 US-Bundesstaaten zurücklegte und zwischendurch verschiedene Jobs annahm.

Doch kehren wir ins Kreuz nach Egerkingen zurück. 1721 wurde mit dem Bau des Gasthofs am heutigen Standort begonnen. Immer wieder wurde angebaut. 1990, nach umfangreicher Renovation und zukunftsgerichteter Erweiterung, eröffneten Mimi und Louis Bischofberger ihren Traumgasthof; 1993 kauften sie ihn – und bereits im nächsten Jahr passierte das Unglück: Hochwasserschaden in Millionenhöhe. Nur gut, dass später eine AG mit über 200 Aktionären gegründet wurde.

Heute präsentiert sich das Kreuz in seiner ganzen Pracht:

Das Säli im Biedermeier-Stil trägt den Namen «Cheminée» zu Recht – hier brennt tatsächlich ein Feuer. Das «Luce» heisst auch nicht umsonst so: Die umgestaltete Gaststube hat einen sehr schönen Wintergarten mit viel Licht.

Den Apéro nehme ich zusammen mit dem Chef in der Küche ein. Ein Gewusel ist da, und doch weiss jeder genau, was er zu tun hat. Das ganze Kreuz-Team besteht aus zehn Lernenden (Koch, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau), sechs einberufigen Gastgebern, 14 mehrberufigen Gastgebern (z. B. Koch-Service oder Service-KV). Welche Aufgabe wird da den Bischofbergers abverlangt!

Zwei absolute Höhepunkte meines Essens im «Cheminée»: Mega-Raviolo, gefüllt mit Reckenkiener Greyzer und Bergheu-Schaumsauce (als Vorspeise 22 Franken). Das Reckenkien ist ein Weiler oberhalb der Gemeinde Mümliswil SO. Auf 15 Bauernhöfen wird genug Milch produziert, um die Käserei zu erhalten.

Zweites Highlight: Trüffelspiegelei «Rossini» und gebratene Entenleber auf Blattspinat an Trüffelcrème (als Vorspeise 32 Franken). Die Frischeier werden mindestens sieben Tage im Alba-Trüffel-Glas gelagert. Wer am Tisch noch weissen Trüffel darüber gehobelt haben möchte, zahlt einen Zuschlag von 25 Franken. Ich kann nicht widerstehen.

Mimi Bischofberger verwaltet den Weinkeller, an dessen Inhalt man seine Freude haben kann. Sie und ihr Mann haben sich ihr Leben lang aus- und weitergebildet, zahlreiche Auszeichnungen gekriegt. Ihr Einsatz hat sich mehrfach gelohnt. ●

KREUZ

Oltenerstrasse 11
4622 Egerkingen SO
Sonntags und montags geschlossen (Hotel offen)
Tel. 062 398 03 33, www.kreuz.ch

Hier kocht der Chef



1



2



3

Louis Bischofberger mischt Nelkenpulver und Zimt mit den Zutaten. Nach dem Kochen nochmals abschmecken und Essig dazugiesen.

Fotos: Sabine Wunderlin, Paul Seewer



Nelkenpulver

Gewürznelken sind die getrockneten Blüten des gleichnamigen Baums. Das feingemahlene Pulver duftet leicht nach Nelken und hat einen feurig-scharfen Geschmack. Vielseitig für pikante und süsse Speisen verwendbar.