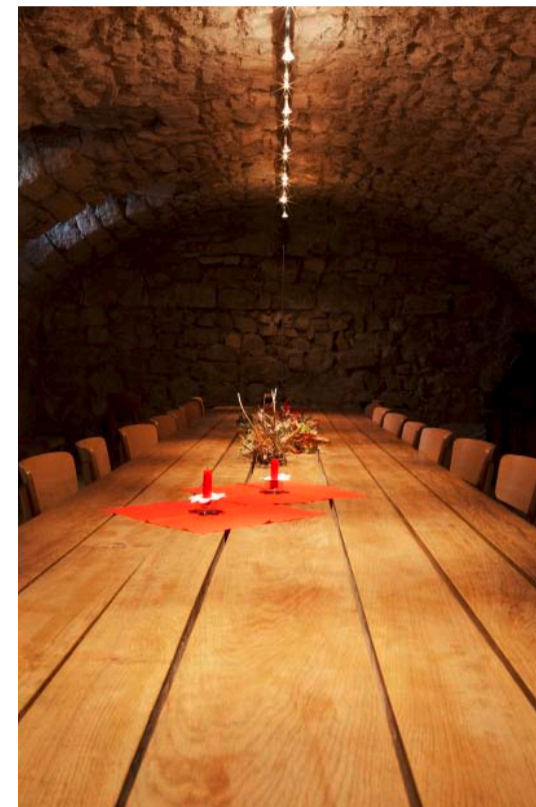




# SCHWEIZER BEIZEN

*In loser Folge stellen wir in der Serie «Schweizer Beizen» Konzepte von Restaurants vor, welche die typische Schweizer Küche pflegen und damit Erfolg haben.*



FILIPA PEIXEIRO

Bei der Renovation des Restaurant Flügelrads in Olten hat man alte Elemente erhalten wie die Restaurantstühle (Mitte) und mit neuen Elementen ergänzt wie mit dem langen Eichentisch im ausgebauten Kellergewölbe (unten rechts) und der Möblierung des Gartens.

## GEFLÜGELTER SERVICE

Bei Martin Allemann im «Flügelrad» hinter dem Bahnhof Olten speist man über Mittag wie bei Mutter zu Hause.

**D**

as Restaurant Flügelrad an der Tannwaldstrasse 36, eine blondhaarige Restaurationsmitarbeiterin heisst uns herzlich willkommen. Einen Platz hätten wir gerne, um zu Mittag zu essen. Doch das Restaurant ist gut besetzt. Die Restaurationsmitarbeiterin winkt ab, für ein, zwei Personen fände sich immer ein Plätzchen. Im Garten wäre noch was frei, am Tisch mit zwei anderen Gästen, da könne man sich dazu setzen. Das Sichzueinandersetzen gehört über Mittag im «Flügelrad» zum Konzept. «Wie daheim bei Mutter am Mittagstisch», erklärt uns später Martin Allemann seine Philosophie, Koch und Pächter des «Flügelrad». Seit der Wiedereröffnung nach einer sanften, aber gründlichen Renovation Ende 2010 führt er das «Flügelrad». Auf die Idee des Mittagskonzepts ist er bereits in den ersten Wochen gekommen: Es gibt jeweils nur einen Hauptgang. Als Entrées werden Salat und Suppe, beides in einer grossen Schüssel, serviert und sind für alle Esser am Tisch gedacht. «Wenn man zum Mittagessen nach Hause geht, gibt es auch keine Auswahl, sondern man isst das, was auf den Tisch kommt», sagt Allemann. Als er sich für dieses Konzept entschieden hatte, habe es schon etwas Mut gebraucht, gesteht Allemann. Doch der Erfolg gibt ihm Recht. «Ich habe den grossen Vorteil, dass es ringsum viele Schulen und Arbeitsstellen gibt», hält Allemann fest. Diese schätzen das vollwertige Essen, das innert kürzester Zeit auf dem Tisch steht, weil es bereits vorbereitet ist und nur noch geschöpft

werden muss. Ein weiteres Plus ist der moderate Preis: Das Drei-Gang-Gericht kostet jeden Mittag 17 Franken, nimmt man das Dessert dazu, bezahlt man 3,50 Franken mehr.

Kaum haben wir am Tisch mit den fremden Gästen Platz genommen und uns vorgestellt, bringt die nette Bedienung auch schon eine Salatschüssel und einen Suppentopf – und heisst uns herzlich im «Flügelrad» willkommen und schön sei es, dass wir hier seien. Wie bitte? Das hatten wir doch grad vorhin schon mal. Da geht die Küchentür auf und nochmals die gleiche Servier-tochter erscheint im Türrahmen. Als die beiden unsere verdutzten Gesichter sehen, lachen die Zwillingsschwestern. «Das geht uns immer so, die Leute denken oft: «Ist die schnell, die war doch eben erst hier!».» Der Service ist bei den Zwillingsschwestern in festen Händen. Auch in der Küche hat eine einzige Familie das Zepter in ihren Händen: Marcel Allemann wird hier von seiner Schwester und seiner Mutter unterstützt: «Wir sind ein richtiger Familienbetrieb.» Das war nicht so vorgesehen, sondern hat sich ob des gut laufenden Betriebes ergeben.

### Legendäre Beiz mit prominentem Besitzer-Trio

In der Liegenschaft an der Tannwaldstrasse 36 ist seit 157 Jahren das Restaurant Flügelrad beheimatet. Sein Name lehnt sich an das Symbol der Eisenbahner an, ein Rad mit Flügel, das das Transportwesen bezeichnet. Während 53 Jahren wurde das «Flügelrad» von immer der gleichen Person geführt: Elsa Rossi. Nach einem Unfall musste sie ihr Restaurant im hohen Alter von 83 Jahren schliessen, immer in der Hoff-

nung, ihr Lebenswerk dereinst wiederzueröffnen. Vier, fünf Jahre vergingen, doch ihre Gesundheit wollte sich einfach nicht bessern. Das «Flügelrad» darbt vor sich hin und versank in einen tiefen Dornröschenschlaf. Dann aber wurde ein prominentes Trio auf die Liegenschaft aufmerksam und wurde bei Elsa Rossi vorstellig, um das «Flügelrad» zu erwerben: der Schriftsteller Alex Capus, Werner de Schepper, ehemaliger Chefredaktor von Blick und Tele Bärn, und Pedro Lenz, Autor des Films «Der Goalie bin ig».



**DER GASTGEBER**  
Der gelernte Koch Martin Allemann führt das «Flügelrad» seit seiner Wiedereröffnung Ende 2010.

Das Trio renovierte die Liegenschaft und fragte Martin Allemann an, der im nahen Gerlafingen bei Solothurn aufwuchs und seit 15 Jahren im Berner Oberland den Kochlöffel schwang, ob es ihn nicht gelüsten würde, in heimliche Gefilde zurückzukehren. Allemann musste nicht lange überlegen. Das eigene Restaurant als Pächter zu führen, war für ihn ein verlockendes Angebot. Sein eigener Chef zu sein, von seinem Einsatz und Erfolg profitieren, aber auch verlieren. Dieses Risiko wollte er eingehen. Die prominente Besitzerschaft gab ihm eine gute Startchance – der Medienrummel war am Anfang riesig. Doch würde er nicht auch eine gute Küche servieren, wäre seine Beiz heute nicht jeden Mittag und jeden Abend bis fast auf den letzten Platz besetzt. «Ich habe nur wenige Gerichte auf der Karte, nur je etwa ein halbes Dutzend Vorspeisen und Hauptgerichte wie etwa Pouletspies mit Salat oder Martins Käseschnitte.» Doch zu 85 Prozent im Jahr würde er jeweils abends spontan zwei, drei Tagesgerichte zusätzlich anbieten, die sich am Marktangebot ausrichten. Hat sein Metzger beispielsweise ein besonderes Rindfleischragoutangebot, dann steht dieses abends auf der Karte. Hat sein

Gmüesler gerade frische Spargeln reinbekommen, gibt es auch diese, und zwar so lange, wie der Vorrat reicht. Was es abends zusätzlich gibt oder welches Mittagsmenü jeweils auf dem Tagesprogramm steht, kommuniziert Allemann nicht im Voraus. «Diese Gerichte entstehen so spontan, dass ich manchmal am Morgen selber noch nicht weiss, was es genau gibt.» Allemann ist mit Leib und Seele Koch und Gastgeber. «Viele meiner Berufskollegen sind am Jammern, dabei braucht es nur ein wenig Wille, Kreativität und Flexibilität.» Will beispielsweise ein Gast spätabends noch etwas essen, stellt sich Allemann nochmals an den Herd, selbst wenn er bereits Feierabend hat. «Ich wohne im gleichen Haus, da kann ich jederzeit runterkommen.»

Ruth Marending

### RESTAURANT FLÜGELRAD

**Konzept:** Schweizer Küche mit Mittagstisch  
**Gastgeber:** Martin Allemann  
**Standort:** Tannwaldstrasse 36, 4600 Olten  
**Sitzplätze:** 65 innen, 48 aussen  
**Food-Renner:** Mittagsmenü  
**Beverage-Renner:** ??  
**Mitarbeiter:** 5  
**Menükosten:** Mittagsmenü ohne Dessert, CHF 17.-, Hauptspeise am Abend ab CHF xx  
**Telefon:** 062 296 60 75  
**Ruhetage:** Samstag und Sonntag

www.flügelrad.ch