

# Ein halbes Jahrhundert das Hoch-Ybrig geprägt

Er geht im 5-Minuten-Takt von einem Tisch zum anderen, wenn er nicht gerade in der Küche beschäftigt ist. Das ist seine Art, sich von den Gästen – die meisten Stammgäste – zu verabschieden. Er kennt (fast) alle beim Vornamen. Karl Reichmuth, Wirt vom Restaurant Stäfel im Hoch-Ybrig, ist eine Institution. Er kann nicht nur gut kochen, er ist vor allem auch ein leutseliger Mensch. In diesen Tagen, nach über einem halben Jahrhundert als leidenschaftlicher Gastgeber, wird er den Schlüssel zur Eingangstüre ein letztes Mal drehen. Dann ist Schluss, Ende, Amen.

Er erzählt begeistert von den Anfängen. 1968, als das Hoch-Ybrig als möglicher Austragungsort für die olympischen Winterspiele 1972 ins Gespräch kam, braut «Kari» als damals 21-Jähriger im Sporthüttli «Tee avec» für die Skifahrer und war nebenbei noch «Skiliftboy», wie er sagt.

Dann konnte «Montörä Märtel» zusammen mit «Sager's Sepp» die Hütte kaufen von der Familie Mettler aus Schwyz. Umgehend wurde das Hüttli zum gemütlichen Alpbeizli umgebaut. Leider mit kurzer Lebensdauer – eine Feuersbrunst machte alle Bemühungen zunichte.

Auf den übriggebliebenen Grundmauern errichtete die Familie mit tatkräftiger Mithilfe von Kari, dem gelernten Maurer, die heute noch bestehende Alpwirtschaft, das Restaurant Stäfel. Mitte Dezember 1972 fand die feierliche Einweihung statt.

«Nun haben wir ein Haus und einen Maurer. Nun sollten wir noch einen Koch haben, meinte mein Vater», erzählt Karl Reichmuth in seiner typisch spitzbübischen Art. So lernte «Stäfel Kari's», wie er fortan genannt wurde, während vier Sommern in

Kari «Stäfels» Reichmuth im Alprestaurant Stäfel. Ein langjähriges Kapitel, das nun zu Ende geht.  
Bild: PD



Pfäffikon im Hotel Schiff kochen, durfte sogar dem Spitzenkoch Franz Wiget vom Adelboden gelegentlich über die Schultern schauen.

Seit 1973 – verheiratet mit Annette, sie haben zwei erwachsenen Kinder – ist ihre Wirtschaft ein Ganzjahresbetrieb. «In den Anfangsjahren wären wir im Sommer fast verhungert», erinnert er sich schelmisch an den Anfang, denn die in der warmen Jahreszeit abgelegene Wirtschaft kannte fast niemand. Doch Kari brachte mit Musik und feinen Wildgerichten Schwung in die Bude. Der Jäger und Pilzner aus Leidenschaft zauberte Menüs auf den Teller, die

weit über das Ybrig hinaus bekannt wurden. «Ich war für das Kochen zuständig, meine Frau für den Aussenbereich. Sie hat ein tolles Flair für schöne Dekoration», sagt er ihr im Nachhinein danke.

Das Restaurant war oft pumpenvoll und mit einem Selbstbedienungs- und einem bedienten Innenbereich sehr effizient organisiert. Zu Spitzenzeiten waren zwölf Angestellte am Werk. Das Gästesegment reichte von Einheimischen bis zu internationaler Prominenz: Fifa-Leute, die Europapark-Familie und Grössen aus dem Skizirkus. Eine Umfrage im «Blick» vor einigen Jahren kürte den Stäfel zu

den zehn beliebtesten Bergrestaurants in der Schweiz.

Vor sieben Jahren wurde das Restaurant von der Familie Gassmann aus Wollerau käuflich erworben. Verbunden mit dem Wunsch, dass Kari noch einige Jahre weiter seine Gäste verwöhnt. Nun wird er im August 75 Jahre alt. Nach dem Coronajahr sagte er, dass er noch einen Winter anhängen würde. Jetzt wird ein Neubau realisiert.

«Eines Morgens, wenn der Keller leer ist und schlechtes Wetter angesagt, hänge ich eine Tafel raus, auf der steht: Bin gleich zurück. Dann ist

endgültig Feierabend», sagt Karl Reichmuth. Er macht keine Ustrinkete, sondern verabschiedet sich auf seine Art von den Gästen: An praktisch jedem Tisch offeriert er ein Getränk oder noch etwas mehr. Im Minutentakt kommen Leute vorbei, klopfen ihm auf die Schulter und sagen «Auf Wiedersehen, Kari».

So stossen auch wir mit einem «Schneehäsl» an. So heisst Kari's geheimes Spezialschnäppli aus knackigen Heidelbeeren und gebranntem Schnaps – natürlich im Hesisbohl und Umgebung gesammelt.

Franz Steinegger