

Der Appetit ist bereits geweckt

Nach dem Umbau des Breggerhauses wird auch das Restaurant Salzhaus eröffnet

«Salzhaus»? Die Solothurner Gastro-Szene wird den Namen bald kennen – im umgebauten Breggerhaus soll das neue Trendlokal ab nächster Woche die Gäste anlocken. Der erste Augen- und Gaumenschein bestätigt eines: Der Landhausquai wird um eine Attraktion reicher.

WOLFGANG WAGMANN

Vor 18 Monaten hatte die Genossenschaft Baseltor mit dem Umbaubeginn den definitiven Startschuss für ein drittes Standbein gewagt. Zum Stammhaus «Baseltor» und dem «Solheure» kommt das neue «Salzhaus», wo gemäss Gastroplaner Martin Volkart und Projektleiter Ueli Wüthrich das Dinieren in «ungezwungener, genussvoller Atmosphäre» möglich sein soll. Der Raum mit einer gediegenen Bar im Eingangsbereich als Treffpunkt, 75 Innenplätzen und einem Aussenbereich mit 55 Sitzplätzen wurde von der Genossenschaft in Rohmiete übernommen und dann ausgebaut.

«Wir erhielten jahrelang Anfragen von Leuten, die ihre Liegenschaft als geeignetes Lokal für ein Restaurant ansahen», meinte gestern Genossenschaftspräsident Hansjörg Boll. «Doch entschieden wir uns für dieses spannende Gebäude mit viel Potenzial.» Wichtigster Teil der Entscheidungskette war indes die Eigentümerin, die Familie Bregger,

die schliesslich die 6-Mio.-Investition auslöste. Das Renditedenken habe nicht im Vordergrund gestanden, erklärte Mitbesitzer Victor Bregger, «es ging beim Umbau auch um ein neues Stück Kultur für Solothurn».

Eine elegante Lösung

Die Architekten und Wettbewerbsgewinner Rald Edelmann und Oliver Krell aus Zürich realisierten zusammen mit dem Bellacher Baumanager Matthias Anderegg das anspruchsvolle Projekt. Um einen neuen Lichtschacht und zwei Wendeltreppen werden einerseits die loftartigen Mietwohnungen sowie die Restaurant-Betriebsräume in den Obergeschossen erschlossen. Das Restaurant selbst ist die perfekte Symbiose von Alt und Neu. Messingleuchter, Beton, Parkett und die roh belassenen, alten Wände ergeben zusammen ein «Ambiente von 90 Prozent Solothurn und vielleicht 10 Prozent New York», wie sich Projektleiter Ueli Wüthrich ausdrückte. Besonders angenehm wirkt das Raumklima dank schallschluckendem Velours in der Decke. «Zentrales Element aber ist das Licht», betonte Architekt Edelmann bei der Hausbegehung. Als spezielles Detail wurden die überall, besonders aber im Gewölbekeller eingesetzten Zirkel-Ornamente gewählt. «Dabei haben wir abgeklärt, dass diese auch in religiöser Hinsicht völlig bedeutungsfrei sind.»

Leichte Küche mit Asien-Aromen

Mit 15 Stellen wollen Geschäftsführer Yves Müller und seine Stellvertreterin Sabrina Knittel zwar die Synergien zu den anderen zwei «Baseltor»-Häusern nutzen, doch soll sich das «Salzhaus» deutlich vom Restaurant Baseltor abheben. «Wir wollen neue Leute auch ausserhalb von Solothurn abholen», betonte Hansjörg Boll und verwies auf ein «anderes Küchenkonzept» als oben neben St. Ursen. Küchenchef Christian Haertge, der schon im Basler Hotel Krafft und im «Kuhstall» in St. Moritz gekocht hat: «Wir arbeiten mit Produkten aus einheimischer Produktion, aufge-



PARAT Das «Salzhaus»-Team mit (v.l.) Projektleiter Ueli Wüthrich, Geschäftsführer Yves Müller, Küchenchef Christian Haertge und stv. Geschäftsführerin Sabrina Knittel freut sich auf die Gäste im Restaurant, im Gewölbekeller (r.) und an der Bar. OLIVER MENGE



peppt mit asiatischen Aromen. Der Grill ist weiter ein Thema bei Fleisch und Fisch. Dagegen haben wir Exklusives wie Kaviar oder Foie gras nicht auf der Karte.» Diese leichte «Fusionsküche» liest sich auf der Abendkarte dann etwa so: «Juramilken mit süsssauren Randen» figurieren etwa unter «Vorspeisen», als Hauptgang locken «geschmorter Rumisberger Schweinsbäckchen mit Lauch, Topinambur-Stopf und Vanille». Oder eine «sautierte Dorade mit Curry-Linsen und Kokosschaum».

Die Karte ist bewusst knapp gehalten – auch eine Kinderkarte mitsamt Gratissirup ist übrigens zu haben – genauso wie abends ein viergängiges Menü mit Dreier-Alternative. «Mittags bieten wir für 24 Franken eine so genannte Mittags-Box mit vier Angeboten zur Auswahl oder den etwas teureren Mittagslunch an», verwies Ueli Wüthrich auf einen weiteren Bestandteil des Gastro-Konzepts, in dem das Salz, zum Beispiel schwarzes aus Indien, ebenfalls eine wichtige Rolle einnimmt.

Für die tafelnden Gäste im Restaurant oder «gruppentauglichen» Gewölbekeller hält Geschäftsführer Yves Müller eine spezielle Weinkarte parat. «Wir bieten naturnahe, terroir gerechte Weine von 15 verschiedenen, ausgesuchten Winzern an. Jeder liefert uns zwei, drei verschiedene Weine.» Neben Schweizer und italienischen Gewächsen sind auch österreichische und deutsche Weine im Sortiment – der auf Schiefer gewachsene Saar-Riesling war gestern jedenfalls eine Offenbarung.

ERÖFFNUNG AM 5. NOVEMBER

Das Restaurant Salzhaus feiert am Donnerstag, 5. November, ab 17 Uhr seine Eröffnung mit einem Apéro für alle Interessierten. Am Freitag, 6. November, nimmt dann das «Salzhaus» den regulären Betrieb auf. Geöffnet ist es jeweils von Montag bis Mittwoch von 11.30 bis 23.00 Uhr, Donnerstags, Freitags und Samstags dann bis 0.30 Uhr. Am Sonntag steht das Restaurant von 11.30 bis 23 Uhr offen. Warme Küche gibts bis 22 Uhr, an der Bar von der kleinen Karte bis 23 Uhr. (WW)

«Glaube an eine Zukunft mit neuen Formen»

Schwester Luzia Willi, Frau Mutter im Kloster Namen Jesu, sprach im Museum Blumenstein über heutigen Klosteralltag

Die Ausstellung zum 400-Jahr-Jubiläum des Solothurner Frauenklosters Namen Jesu zeigt die Vergangenheit: Mit ihrem Vortrag «Alltagsleben heute» reflektierte Schwester Luzia Willi, seit 1975 Frau Mutter, die Gegenwart der Ordensgemeinschaft.

SILVIA RIETZ

Als sich 1956 die Klosterpforte hinter Schwester Luzia Willi schloss, trat die junge Novizin einer Gemeinschaft von 36 Schwestern bei, deren Durchschnittsalter 50 Jahre betrug. Heute leben 16 Ordensfrauen im Namen Jesu, deren Durchschnittsalter auf 75 Jahre angewachsen ist. «In den letzten fünf Jahrzehnten hat sich im Klosteralltag mehr verändert als in den dreihundertfünfzig Jahren davor», resümierte Schwester Luzia. Besorgten die Schwestern früher alle Arbeiten alleine, helfen nun fünf Angestellte in Haus und Garten mit. Die einschneidendsten Neuerungen brachte das Konzil mit gelockerter Klausur und der Öffnung nach aussen. Auch von wirtschaftlichen Umbrüchen blieb das Kloster nicht verschont. Schwester Luzia: «Wir mussten viel Liebgewordenes wie die Landwirtschaft, die Mädchenschule und die Klosterapotheke aufgeben.»

Hostienbäckerei bleibt wichtig

Heute versieht jede Schwester ihren Arbeitsbereich mit Eigenverantwortung und so, wie es die Kräfte zulassen. Die Hostienbäckerei bildet dabei nach wie vor die

Haupteinnahmequelle. Einen Vermögenszustupf von gut 3 Millionen brachte der Verkauf der «Klosterwiese», wo die Loreto-Kapelle steht. Der ehemalige Stadtmann Urs Scheidegger berichtete vom damaligen Coup, der das Grundstück vor dem Überbauen schützte. Sonja Victoria Werner – von 1967 bis 1975 selber Oberin des Frauenklosters, dem sie nach dem Austritt als Buchhalterin verbunden blieb – relativierte lächelnd: «Keine allzu grosse Altersvorsorge für sechzehn Schwestern.»

Rhythmus aus Gebet und Arbeit

«Nach der Synode 1972 nahmen wir Frauen für Tage der Stille auf und haben so die Kasse aufgebeßert», sagt Schwester Luzia. «Heute spielt das Geschlecht keine Rolle mehr. Zu Meditationstagen sind auch Männer eingeladen.» Dank den Gästen seien die Schwestern am Puls der Zeit geblieben, auch Radio und Fernsehen hätten Einzug gehalten. Priorität genießt jedoch das Leben in der Gemeinschaft: Tagwache ist jeweils um 5.30 Uhr, Feierabend gegen 20 Uhr. Dazwischen heisst es beten, arbeiten, beten, arbeiten. «Vielleicht hilft der gesunde Rhythmus, das Klosterfrauen so alt werden», schmunzelte die Oberin.

In der Tat sind die Tage fest strukturiert. Regeln helfen, die Spiritualität und die Hauptbestimmung der Gemeinschaft zu fördern: Das Gebet als erstes Apostolat, das Lob Gottes und Fürbitten für die Menschheit. Letzteres hat derzeit Hochkonjunktur. Per Mail werden Anliegen kommuniziert und auf das Beten der Schwestern gebaut. Diese lebten laut



Ein Gläschen in Ehren Frau Mutter, Schwester Luzia Willi, stösst mit ihrer aus dem Kloster ausgetretenen Vorgängerin Sonja Viktoria Werner aufs Jubiläumsjahr an. SRB

Schwester Luzia nicht etwa in einer heilen Welt. Das Zusammenleben von Ordensfrauen fordere Toleranz, Verzeihen, Engagement und die Bereitschaft, seine Bedürfnisse der Gemeinschaft unterzuordnen. «Auch wir erleben Spannungen, Streit und Unverständnis. Auch wir können uns einsam und unverstanden fühlen, so wie es zu jedem Leben dazugehört», erklärte sie. Neuerungen wie mehr Privatsphäre, Freitage, Ferien und Weiterbildungsmöglichkeiten werden ge-

schätzt – und es sind Angebote, die in einem geschlossenen Kloster früher undenkbar waren. Trotz sanften Reformen fehlt jedoch der Nachwuchs, doch Frau Mutter gibt sich optimistisch: «Ich glaube fest ans Weiterbestehen von Klöstern, aber es wird neue Formen geben.»

VERLÄNGERUNG «Klosterleben – 400 Jahre Alltagsleben im Frauenkloster Namen Jesu» wird verlängert bis im Frühling. Im November gastieren zwar die Philatelisten im «Blumenstein», ab Dezember ist die Klosterausstellung jedoch wieder eingerichtet.

Hinweise

Innenleben einer Orgel

Am Dienstag, 3. November, findet in der St.-Ursen-Kathedrale eine Orgelführung für jedermann statt. Gemeinsam geht es daran, die faszinierende Welt einer Orgel zu entdecken: Leise Töne, aber auch lautes Brausen oder sanftes Summen aus rund 4000 Pfeifen, gespielt mit Händen und Füssen. Abendkasse. (MGT)

Altes Spital Rhythmus und starke Stimmen

Am Sonntag, 1. November, ist das Stephan-Rigerts-Kultur-austauschprojekt Drum & Voice zu Gast im Alten Spital. Ab 17 Uhr (Kassenöffnung 16 Uhr) startet das Konzert, das anspruchsvolle Rhythmen und vokale Mehrstimmigkeit verbindet: Der Name «Drum & Voice» ist Programm. (MGT)

Galerie SO Hans Stofer zeigt Schmuckstücke

Am Samstag, 31. Oktober, findet in der Galerie SO am Riedholzplatz von 17 bis 20 Uhr die Vernissage von «tinkering with paint» statt. Die von Hans Stofer geschaffenen Schmuckstücke sind bis am 28. November zu sehen. (MGT)