

Neuer Anlauf für die Traditionsbeiz «Metzgerhalle»

Nach mehreren Wechseln in der ehemaligen «Metzgerhalle» in Fahrwangen soll es mit der Beiz wieder aufwärtsgehen.

Fast 50 Jahre lang führten Sepp Bachmann und seine Frau die «Metzgerhalle» in Fahrwangen. Mit kulinarischen Weltrekorden wie dem «längsten Braten der Welt» machte der legendäre Wirt das Restaurant weitherum bekannt. Als die Bachmanns 2012 in den Ruhestand gingen, erlebte das einstige Traditionslokal eine Talfahrt. Immer wieder stand die «Metzgerhalle» für längere Zeit leer. Seit dem 12. Januar 2019 ist die Beiz unter dem Namen «Butchers Kitchen» wieder offen. Bald soll eine Raucherlounge mit Bar und Tischen in der angrenzenden Metzgerei das Restaurant ergänzen. Das entsprechende Umnutzungsgesuch liegt zurzeit auf.

Das Restaurant feierte seine Eröffnung unter einem besonderen Stern: Gleichzeitig fanden die Meitlitage statt, ein alter Fahrwanger und Meisterschwander Brauch, bei dem die Damen während vier Tagen Anfang Jahr das Dorf regieren. «Ich wusste nicht, wie das ankommen würde, wenn ich als Auswärtige zur gleichen Zeit die Beiz eröffne», sagt Gastgeberin Tanja Mattle (43), die mit zwei von drei ihrer Kinder und ihrem Partner extra für das Restaurant von Nottwil ins Seetal gezogen ist. Doch die Fahrwanger hätten sie sofort willkommen geheissen. Die verschiedenen Burger, die Knobli-Suppe im Brotmütschli oder die familiäre Stuben-Atmosphäre kämen gut an. «Auch die Vereine zählen zu unseren regelmässigen Gästen», sagt sie.

Dass sie in der ehemaligen «Metzgerhalle» kein einfaches Erbe antritt, ist der neuen Beizerin bewusst. «Das Restaurant hatte einen guten Ruf und war dann lange zu.» Mit dem neuen Namen

«Butchers Kitchen» wollte sie deshalb einen Neuanfang signalisieren, aber auch auf die lange Tradition des Lokals hinweisen, sagt Tanja Mattle, die durch Zufall zur Gastgeberin wurde: Sie fuhr im vergangenen Winter durch Fahrwangen und sah, dass für das Restaurant ein Mieter gesucht wird. «Ich verliebte mich sofort in das Lokal», erzählt sie. Innert weniger Wochen waren die Verträge unterschrieben.

Raucherlounge statt Tattoostudio

Zwar führt Tanja Mattle zum ersten Mal eine Beiz, sammelte aber bereits als 16-Jährige ihre ersten Erfahrungen in der Gastronomie, arbeitete daraufhin in der ganzen Schweiz und führt seit sechs Jahren ihre eigene Reinigungsfirma. Fast wäre in Fahrwangen auch noch ein Tattoostudio hinzugekommen. «Aber viele der Gäste in der Beiz wünschen sich einen Ort, an dem sie ihr Feierabendbier geniessen und gleichzeitig rauchen können, auch im Winter», sagt Tanja Mattle.

Deshalb plant sie jetzt kein Tattoostudio in der angrenzenden ehemaligen Metzgerei, sondern eine Raucherlounge. Die Öffnungszeiten sind im Umnutzungsgesuch noch nicht festgelegt. Diese will sie mittels einer Umfrage bei ihren Gästen bestimmen. Was aber jetzt schon feststeht: «Eine Disco mit lauter Musik gibt es sicher nicht», sagt Tanja Mattle. «Schliesslich führen wir nebenan noch eine Beiz.»