

Neustart in der Bibersteiner «Juraweid» geglückt

Am 27. März war es soweit: Die «Juraweid» ist wieder offen und wird von dem im Ost-Aargau bekannten James Kong und seiner Parterin Nora Peter gemanagt. James Kongs Credo: «Das Restaurant muss ein öffentlicher Raum für alle sein, wo man zu moderaten Preisen trinken und essen kann.»

Franz Bohnenblust

Am 27. März war es soweit. Die «Juraweid» öffnete nach einer Phase der inneren Sanierung – neues Heizsystem, die Küche wurde praktisch ganz umgebaut und das Buffet in die Gaststube verlegt – wieder ihre Türen. Die Zwischenbilanz nach einem Monat, so James Kong, ist erfreulich. Man habe nur gute Feedbacks erhalten. Nebst einheimischen Gästen sind es auch viele Bekannte von seinen ehemaligen Wirkungsstätten gewesen, welche des neuen Pächter-Paars wegen die «Juraweid» besuchen. Der innovative und temperamentvolle James Kong hat etliche Male unter Beweis gestellt, dass er sein Business beherrscht. Sein erstes Restaurant war 1990 das «Brüggli» an der Limmat, danach das «Killer» in Turgi, der «Pavillon», das «Bouillon», die «Rampe», die «Spedition», alle in Baden und jetzt die «Juraweid», sein letztes Projekt, wie James Kong mutmasst. Kong kam 1986 in die Schweiz, wo er als Praktikant – unter anderem auch in der bekannten, inzwischen aber geschlossenen Zofinger «Schmiedstube» - anfing und sich sukzessive sein heutiges Wissen und Können aneignete. Nora Peter kommt ebenfalls aus dem Gastrobereich. Sie hat ihre Kochlehre seinerzeit im «Sternen» Wettingen absolviert und wird deshalb ihr Talent auch in «Juraweid» kreativ einbringen können. Die dritte Kraft in der «Juraweid» ist Mary Trebo. James Kong sagt es klar: «Wir sind hier zu dritt unterwegs.»

Auf den ersten Blick In die «Juraweid» verliebt

Wie kommt ein erfolgreicher Gastronom aus einer Aargauer «Grossstadt» ausgerechnet auf die «Juraweid» auf dem Land? Kong: Anlässlich eines Sprachaufenthalts in Italien erfuhren er und seine Partnerin Nora von Christoph Flory, Verwalter der Restaurant-Miteigentümerin Pro Natura, von der Neuausschreibung der «Juraweid». Die beiden bewarben sich sofort. Und beide verliebten sich nach dem ersten Augenschein ebenso sofort in

die neue Lokalität. Die neuen Pächter wohnen zwar noch in Turgi, Die Wirtewohnung auf der «Juraweid» benützen sie aber als Zweitwohnung.

Essen und Trinken für jedes Budget

Die Speisekarte sollte für jedes Budget erschwinglich sein. Es werden neben traditionellen Menüs wie Kalbsschnitzel nach Wiener Art oder Wurst-Käsesalat auch vegetarische und vegane Menüs, beispielsweise ein Rüeblischabis-Eintopf und anderes mehr angeboten.

Die «Naschkatzen» unter den Gästen fühlen sich sicher wie im Schlaraffenland. Ein phänomenales Kuchen-Buffer (Wähen, Nusstorte usw.), das Nora Peter selber kreiert und bestückt, lässt bestimmt jedes Herz der Kuchenliebhaber höherschlagen.

Ebenso findet man auf der Speisekarte zu moderaten Preisen auch Kinder-Menüs. Der «Räuberteller» ist sogar gratis.

Auch für Events geeignet

Familiäre oder Firmenanlässe? Kein Problem. Der Saal hat Platz für 24, die Gaststube für 25 Personen und die Gartenwirtschaft hat Platz für weitere 50 Gäste. Vor der Wiese unterhalb des Restaurants gibt es neu sogar extra Liegeflächen. Und einen eigenen Kräutergarten. Es wird auch kulturelle Aktivitäten geben. Kong: «Wir haben Ideen für konkrete Projekte, wollen uns zuerst aber in Biberstein etwas integrieren».

James Kong orakelt zwar, dass die «Juraweid» sein letztes gastronomisches Projekt sein dürfte. Er habe es satt, gutes Personal zu suchen, das sich nicht finden lässt. «Ich mache es in Zukunft lieber selber!»



Auf dem Bild:

Das «Juraweid»-Team: James Kong, Nora Peter und Mary Trebe vor dem Buffet, das neu in der Gaststube steht. Foto Franz Bohnenblust