

Zu Besuch im einzigen Restaurant im Tal

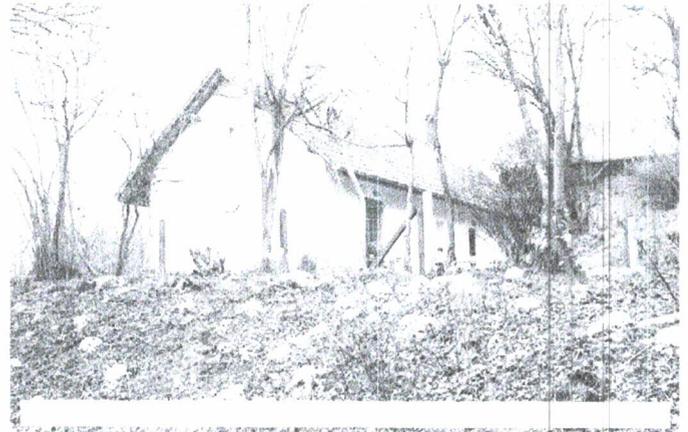
REMO BORETTI

uf der Höhe des Randens, zwischen Beringen und Schaffhausen gelegen, eröffnet sich dem Besucher das Eschheimertal. Mit seinen Auen, Wäldern und Feldern gilt das kleine, hübsche Tal als städtisches Naherholungsgebiet und erfreut sich als solches nicht nur bei Wanderern, Familien, Hundefreunden oder Wintersportlern grosser Beliebtheit. Auch wer sich für kurze Zeit einfach dem allgemeinen Trubel etwas entziehen und dabei die unbelassene Natur auf sich wirken lassen möchte, ist hier am richtigen Ort. Und wenn die angesprochenen Personen dabei auch noch Hunger oder Durst verspüren sollten, so sind sie bei Petra Christen gut aufgehoben. Seit 2014 führt sie die einzige Gastronomie im sonst unbewohnten Tal. Das Restaurant Eschheimertal. Die Kombination von schöner Lage, freundlicher Bewirtung und guter Kü-

che bildet das Geheimnis des beliebten Ausflugsrestaurants.

Lange Familientradition

Eng verbunden ist die Geschichte des Restaurants Eschheimertal mit derjenigen von Christens Familie. Zusammen mit seinem Bruder hatte ihr Urgrossvater die Liegenschaft 1934 erworben und in der Stube damals eine erste Wirtschaft eingerichtet. Bereits 1945 konnte dann ein grösserer Anbau realisiert werden, in dem die neue Wirtschaftsstube ihren Platz finden sollte. Zwischen 1948 und 2007 führte Christens Grossmutter Klara dann das Eschheimertal, bis ihr dies aus gesundheitlichen Gründen schliesslich nicht mehr möglich war. Gerade auch diese Zeit ist zahlreichen Gästen von früher denn auch in sehr guter Erinnerung geblieben. Und der Wiedereröffnung des Restaurants wurde schon mit Un-



geduld entgegenschaut. «Über die Zeit wurde ich immer wieder gefragt, wann denn das Eschheimertal endlich wieder aufgeht.» 2014 sollte es dann soweit sein. Für die gelernte Metzgerin Christen, die ihrer Grossmutter bereits als Jugendliche oft in der Gastronomie geholfen hatte, war es der richtige Moment gewesen. Nach umfangreichen Renovierungsmassnahmen an der Liegenschaft war der Neustart ein glücklicher. Zusammen mit je einer Vollzeitkraft in Küche und Service führt sie nun also die alte Familientradition weiter.

Raum und Küche

Rund 40 Personen können in der Gaststube im Restaurant Eschheimertal bewirtet werden. In den beiden zusätzlichen Säli finden noch einmal 36 Personen Platz. Dazu kommen noch einmal zahlreiche Sitzgelegenheiten im Freien, die gerade jetzt, auf den Frühling immer aktueller werden. Passend dazu beginnt ab 1. Mai auch die Grill-saison im Eschheimertal. Verschiedene Steaks und Spiessli mit umfangreichen Beilagen können dann hier zu sehr moderaten Preisen genossen werden. Ein Geheimtipp ist beispielsweise der

Hexenspiess mit Rind, Schwein und Poulet aber auch der Rindsrohrrücken. Geöffnet hat das Restaurant Eschheimertal, ausser am Donnerstag, jeweils von 8.00 bis 21.00 Uhr und ist unbedingt ein Besuch wert.

Weintipp

Gächlinger Goldsiegel – AOC – 2013



Aus Blauburgundertrauben gewonnen, die auf den tiefgründigen Keuperböden Gächlingens und Schaffhausens gedeihen.

Spätlese, teilweise maischenerwärmt oder vergoren. Von leuchtend rubinroter Farbe und würzigem Duft nach Beerenfrüchten wie Johannisbeeren und Brombeeren. Gute Fülle und gefällige Taninstruktur. Würziger und kräftiger Körper mit viel Eleganz. Passt besonders gut zu gebratenem und anderen Fleischgerichten. Träger des Silber Siploms Expovina 2012 und 2015 sowie der Silbermedaille La Sélection 2012 und 2013.

Erhältlich ist er bei der GVS Weinkellerei, Gennersbrunnerstrasse 61, 8207 Schaffhausen, Tel. 052 / 631 18 00, www.gvs-weine.ch

Preis: 75 cl Fr. 18.70

