

Kulinarischer Weltenbummler mit Herz

GASTRONOMIE Im «The Blinker» von Hubert Erni trifft sich die Geschäftswelt gerne. Mit der modernen Welt des Internets hat das aber nur am Rande zu tun.

BERNARD MARKS
bernard.marks@zugerzeitung.ch

Bescheiden, gewandt im Umgang mit Menschen und viel gereist – so könnte man Hubert Erni beschreiben. Doch so richtig gerecht wird das dem schweizweit bekannten Gastronomen nicht. Der 62-Jährige hat vielerlei Facetten. Hubert Erni ist vor allem ein talentierter Gastgeber, und das aus purer Leidenschaft – das passt schon viel besser. Kreativität und Fleiss, das sind seine Markenzeichen.

Soziale Medien gezielt eingesetzt

Morgens um halb acht beginnt der Arbeitstag von Hubert Erni – egal wie lang und aufreibend der Abend davor gewesen sein mag. «Dann trinke ich erst mal in aller Ruhe einen Kaffee und schaue nach der Post», erzählt Erni. Facebook, Instagram checken und die E-Mails beantworten, das gehört für den Stargastronomen zum täglichen Ritual dazu. «Wir sind sehr aktiv in den

«Für mich ist es schon früh klar gewesen, dass ich in der Gastronomie arbeiten wollte.»

Hubert Erni

sozialen Medien», erzählt er. Das erzielt seine Wirkung. «Wir holen viel Kundenschaft durch Facebook oder Instagram in unser Restaurant nach Cham», erzählt er. Aber der Auftritt im Internet müsse professionell gemacht sein. Vor allem auf die Qualität der Fotos komme es an.

Crossover-Küche im «Blinker»

25 Jahre führte Hubert Erni zusammen mit Stefan Meier den «Rathauskeller» in der Zuger Altstadt. Vor rund zehn Jahren hat sich Erni entschieden zu wechseln. «Mit 50 wollte ich noch einmal etwas Neues machen», berichtet er. Heute führt Erni «The Blinker» – ein Restaurant, dass es in dieser Form wohl nicht häufig in der Schweiz gibt, wie es auch in grossen Städten selten ist und in kleinen erst recht.

Im Obergeschoss des Chamer Autohauses Amag inmitten des Industriegebietes gelegen, bietet «The Blinker» Behaglichkeit, Platz und Ungestörtheit zugleich. «Blinker heisst das Restaurant deshalb, weil es in einer Autogarage ist», erklärt Hubert Erni. Zudem klinge der Name gut, wenn er englisch und deutsch ausgesprochen werde.

Erni hat sich mit dem «Blinker» einen Traum erfüllt. Der besondere Einrich-

tungsstil und die Crossover-Küche machen den speziellen Charakter des etwas anderen Zuger Restaurants aus.

Die Crossover-Küche liegt weltweit im Trend. Die Esskultur anderer Länder zu verstehen, typische Elemente daraus zu erkennen und sie anschliessend neu zu kombinieren – sozusagen «crossover» die kulinarischen Traditionen zweier Länder kombinieren, das passt zu Erni. «Für mich ist es wichtig, immer wieder etwas Neues auszuprobieren», sagt er. Erlaubt ist, was gefällt. Im «The Blinker» gibt es deshalb feinstes Sushi und alte französische Küche neu interpretiert. «Von allem ein bisschen, aber das perfekt», das ist das Credo von Hubert Erni. Das hat Erfolg: Zusammen mit seiner Chefköchin Michèle Meier hat sich Erni 13 Gault-Millau-Punkte erkocht.

In bestimmten Kreisen hat sich das Konzept im «Blinker» herumgesprochen. Mittags ist es oft kaum noch möglich, ohne Reservationen einen Platz im «Blinker» zu ergattern. Doch die hochstehende Küche hat ihren Preis. An den Zutaten wird nicht gespart. Erni kennt deshalb keine Scheu, die 50-Franken-Grenze für ein Menü zu überschreiten – beim Black-Angus-Filet oder auch beim Wiener Schnitzel.

Separat im Cockpit

«Die etwas andere Beiz gilt als Chamäleon der Zuger Gastronomie und ist entsprechend beliebt bei vielen Gästen», so beschrieb einmal die «Neue Zürcher Zeitung» das Zuger Lokal. Vor allem die Geschäftswelt kehrt gerne bei Hubert Erni im «Blinker» ein. «Viele Leute buchen ihren Business-Lunch und kommen von Zürich oder aus Luzern. Während des Essens machen sie hier ihr Meeting bei uns in aller Ruhe», berichtet Erni. Denn «The Blinker» ist offen und diskret zugleich. Das Lokal bietet Raum für intime Besprechungen wie im «Cockpit», der «Amaghall» oder dem «Table Room», einem separaten Raum mit Beamer und lauschfesten Wänden.

Doch auch fürs Gesellige bietet Ernis «Blinker» einiges. Man kann sogar stattliche Feste für mehr als hundert Personen organisieren. Im Industriegebiet lässt sich bis morgens um 6 Uhr feiern, der Lärm stört dort niemanden.

Das Restaurantkonzept liegt nicht jedem. «Die Expats kommen wahnsinnig gerne zu uns. Die Zuger haben da aber eher Vorbehalte», erzählt der Gastronom weiter. In ein Industriegebiet gehe man ja schliesslich nicht zum Essen, das könne ja nicht gut sein. «Nach neun Jahren kämpfe ich immer noch mit diesem Vorurteil. «Wenn sie aber einmal da gewesen sind, kommen sie gerne wieder», sagt Erni. Auch die Kunst kommt bei ihm selbstverständlich nicht zu kurz. Im «Blinker» gibt es regelmässig Kunstausstellungen, die alle paar Monate wechseln. «Ich liebe es, das Lokal zu dekorieren und zu inszenieren», erzählt Erni mit einem zufriedenen Lächeln.

Flugbegleiter und Steward

Erni ist gewissermassen im Restaurant geboren. Als Beizenkind mit sieben Geschwistern ist er auf dem Land aufgewachsen. «Für mich ist es schon früh klar gewesen, dass ich in der Gastronomie arbeiten wollte», sagt er. Zuerst einmal stand nach der Schule die Lehre als Koch an, die Erni mit der Note

5,9 abgeschlossen hat. Später habe er im Service gearbeitet, weil er das stets gerne gemacht habe. «Ich bin Vollblutgastronom, ich habe Gäste extrem gerne», sagt er. Nach ein paar Berufsjahren wechselte der junge Mann aufs Schiff als Steward. Darauf folgten rund sieben Jahre als Flugbegleiter bei der Swissair. «Fast zehn Jahre bin ich damals nur umhergereist, weil ich mir unbedingt die Welt anschauen wollte», erzählt er. In diesen Jahren sammelte er wertvolle Erfahrungen, von denen er später im Berufsleben profitieren konnte.

Mit 28 Chef im «Rathauskeller»

1982 kam der gebürtige Luzerner schliesslich nach Zug. Mit 28 Jahren hat Erni damals den «Rathauskeller» in Zug übernommen. Zwei Jahre später hat er den Koch Stefan Meier dazugeholt. Mit grossem Erfolg. Das Lokal stellte schnell eines der bekanntesten Restaurants der Region dar und lag mit 17 Punkten im massgebenden Gastroführer Gault Millau schweizweit an der Spitze. Sogar einen Michelin-Stern hatten sich die beiden Gastgeber errungen. Wenn Hubert Erni ein Projekt anpackt, stellt sich der Erfolg meistens ein. Daran misst sich der Patron gerne selber. «Man muss

sich schliesslich gerne im Spiegel anschauen können», sagt er mit einem verschmitzten Schmunzeln.

Seit einigen Jahren wohnt Hubert Erni in Kastanienbaum bei Luzern. Das sei ganz gut, denn dann sei man etwas weg vom Geschäft, sagt er. «Man muss die-

«Fast zehn Jahre bin ich damals nur umhergereist, weil ich mir unbedingt die Welt anschauen wollte.»

Hubert Erni

sen Beruf lieben, sonst bleibt man erfolglos», antwortet er auf die Frage, ob er seinen Beruf eigentlich immer gerne mache.

Engagement bei der Art Basel

Neben seiner Aufgabe im «Blinker» geht Erni heute wieder viel auf Reisen

Der Zuger Gastronom Hubert Erni ist der Patron im «The Blinker» in Cham.

Bild Stefan Kaiser

ANZEIGE

Wer Immobilien sucht, findet Sie noch einfacher. Suchen Sie nicht lange: zentralhome.ch

zentralhome.ch +

IMMO
SCOUT24