



Die frisch verheirateten Sandra und Adrian Müller stammen aus dem Aargau und wollen im «Zollhüsli» nicht nur wirtin, sondern auch wohnen.

BRUNO KISSLING

Junges Paar kauft «Zollhüsli»

Olten Das traditionelle Restaurant an der Aarburgerstrasse wird im September wiedereröffnet

VON FABIAN MUSTER

Das Schild «Verkauf» hängt immer noch an der Fassade des Oltner Restaurants Zollhaus an der Aarburgerstrasse, im Volksmund einfach «Zollhüsli» genannt. Doch hinter den Kulissen ist der Verkauf eigentlich schon fast über die Bühne: Ein junges Paar aus dem Aargau hat ein Auge auf die Liegenschaft aus dem 18. Jahrhundert geworfen und wird das Restaurant übernehmen. Der Vorvertrag steht, nächste Woche wird der Kaufvertrag unterschrieben.

«Uns hat das Lokal gleich auf Anhieb gefallen», sagen die neuen Besitzer Sandra (26) und Adrian Müller (24) mit einem Flair für Altes. Vier Jahre war das «Zollhüsli» nun verwaist. Ende März 2012 hatte der damalige Wirt Gianni Castellano Austrinkete. Das frisch verheiratete Paar will das einst für seine Fischspezialitäten bekannte Lokal im September wiedereröffnen. Ihnen schwebt eine bürgerliche Küche vor, mit mediterranem und asiatischem Einschlag. «Es wird aber auch Fisch auf der Speisekarte geben», verrät Sandra Müller, die vor allem für den Service zuständig sein wird. Ihr Mann steht in der Küche und will ganz auf Fertigprodukte verzichten. «Auch die Bouillon bereite ich selber zu.» Das Angebot soll dementsprechend saisonal und frisch sein, die Weine auf die Speisekarte

GESCHICHTE

Altes Zollhaus

Das Gebäude war 1786 als Zollhaus gebaut worden. Die Solothurner Regierung beschloss wohl wegen der Zunahme des Schiffsverkehrs und der neuen Schiffslände, auf der rechten Aareseite ein neues Zollhaus zu errichten. Bald einmal wurde aber dort nicht nur der Zoll eingezogen, sondern auch Wein ausgeschenkt, was den Zoll in Verruf brachte. Nach der Zeit der Helvetischen Republik ab 1798 wurden die Zollhäuser nach und nach aufgehoben. Erstmals offiziell als Wirtschaft betrieben wurde das «Zollhüsli» 1889 von Johann Jakob Haas. Später gehörte es der Brauerei Spiess, welche die Liegenschaft 1923 an den Weinhändler Hans Leuenberger verkaufte. (Quelle: Martin Eduard Fischer, Kultur-Stadt Olten, Weltbild-Verlag 2008). (FMU)

abgestimmt. Zum Mittagessen wird es Tagesmenüs geben.

In der Spitzengastronomie tätig

Trotz des jungen Alters hat das Ehepaar bereits eine beachtliche Gastro-Erfahrung. Gemeinsam haben sie die Kochlehre absolviert in dem als Landbeiz bezeichneten Restaurant Rüssbrugg in Ottenbach AG. In den letzten sechs Jahren war Adrian Müller in der Spitzengastronomie tätig, zuletzt als Festangestellter in der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Wirtschaft zum Wiesengrund in Uetikon am See ZH bei Hans-Peter Hussong, dem Koch des Jahres 2000. Seine Frau kochte einst im Fünfsterne-Palast Hotel Kronenhof in Pontresina GR. Gemeinsam schafften sie es sogar mal ans World Economic Forum in Davos als Aushilfen im Hotel Sheraton. Zum Gourmettempel verwandeln wollen die beiden Gastro-Profis das «Zollhüsli» trotzdem nicht. «Bei uns ist auch der Handwerker zum Znüni oder zum Mittagessen willkommen.» Die Preise sollen sich im mittleren Segment bewegen.

Bevor die Eröffnung im Herbst ansteht, gibt es allerdings noch einiges zu tun. Weil das denkmalgeschützte Gebäude vier Jahre lang leergestanden ist, gibt es etliche Schäden zu flicken. Innen wird alles neu gestrichen, die Toiletten im Untergeschoss werden erneuert und der Estrich soll zum 1.

Stock hin isoliert werden. Bei vielen Arbeiten packt das Paar selbst mit an, zudem helfen befreundete Handwerker bei der Renovation.

Das junge Paar will im «Zollhüsli» nicht nur wirtin, sondern auch wohnen. Viel Platz bleibt allerdings neben der Gaststube und Küche im Erdgeschoss sowie dem Sälli für kleinere Gesellschaften im 1. Stock nicht übrig. Sie müssen mit einem Zimmer mit eingemauerter alter Dusche und einem Büro vorliebnehmen, eine separate Küche gibt es in der Wirtwohnung nicht. «Wir sind uns Personalzimmer gewohnt», sagt Sandra Müller dazu lachend.

Die frühere Besitzerin Magdalena Leuenberger (86) ist froh, mit dem jungen Paar eine Käuferschaft gefunden zu haben, welche die lange Restaurant-Tradition fortsetzt. In ihrer Familie interessierte sich niemand für das Lokal. Damit schliesst sich eine fast hundertjährige Familiengeschichte: 1923 kaufte Hans Leuenberger das Gebäude der Brauerei Spiess ab (siehe Text links).

Restaurant Zollhaus Voraussichtliche Öffnungszeiten: Di-Sa, 9-14 Uhr und 17.30-23 Uhr. So, 9-14 Uhr. Aktuelle Infos gibts auf www.zollhaus-olten.ch



Ein Rundgang in Fotos im aktuellen Restaurant Zollhaus findet sich auf www.oltner.tagblatt.ch

Olten

18 Künstler stellen bei der Jungen Kunst Olten aus

Beeindruckt von 69 Bewerbungen lud das OK der JKON - Junge Kunst Olten zur Selektion. 18 Kunstschaffende erhalten einen Platz in der Ausstellung vom 7. bis 10. April in der Schützi Olten, wie es in einer Mitteilung heisst.

Erneut richtete sich die Ausschreibung an Kunstschaffende zwischen 18 und 30 Jahren. Im Vorjahr waren 50 Bewerbungsdossiers eingegangen. «Dass es heuer noch mehr waren, freute uns natürlich», sagt Anja Egger, Präsidentin des Vereins JKON. 69 Frauen und Männer mit Wohnsitz in der Region, in Deutschland oder temporär gar in London und Indien reichten ihre Werke ein. Kunst, die zum Denken anregt, unterhält oder auch irritiert war dabei. Die Herausforderung, sich im Rahmen der Selektion für oder gegen Kunstschaffende zu entscheiden, sei laut Anja Egger ob der spannenden Bewerbungen enorm gross gewesen.

Neun Männer, neun Frauen

Neun Männer und neun Frauen haben einen Platz erhalten. «Uns war wichtig, eine in sich stimmige Ausstellung zu konzipieren, die mit Vielfalt und Gegensätzen ein breites Publikum ansprechen kann», sagt Anja Egger. Bezahlt gemacht habe sich, die Ausschreibung erstmals auch auf französisch und in der Westschweiz breit zu streuen. Gerade aus diesem Raum gingen diverse Bewerbungen ein. Dass sich die JKON in der Nachwuchskunstszene einen Namen gemacht hat, zeigt die Tatsache, dass unter den Ausstellenden Künstlerinnen und Künstler sind, die schon in anderen renommierten Galerien und Kunsthallen präsent waren.

Vom 7. bis 10. April warten Installationen, Collagen, skizzenartige, grossformatige und eher kleinflächige Malereien, Fotografien, Videokunst und vieles mehr. «Viele Werke sind mit Worten schwer zu umschreiben, man muss sie erleben», sagt Selina Larisa John, die für die Künstlerbetreuung zuständig ist. Sie möchte Interessierte animieren, während der JKON an den Werkgesprächen teilzunehmen. Diese finden am Freitagabend und am Samstagmittag statt. «Sie bieten die Chance, die Menschen hinter der Kunst kennenzulernen.»

Weiter im Rahmenprogramm ist die Vernissage am Donnerstag ab 19 Uhr, eine satirische Führung durch die JKON mit der Oltner Slam-Poetin Lisa Christ am Samstagabend sowie der traditionellen Brunch am Sonntag mit der Verleihung der Förderpreise. Letzteres lassen sich auch heuer sehen. Es wartet ein mit 5000 Franken dotierter Preis der Hans und Beatrice Maurer-Billeter-Stiftung, ein Ausstellungsplatz im Kunstmuseum Olten und einer am Oltner Kunstmarkt. (MGT)

Mit «Grünland» wartet ein Bioladen mit Charme

Olten Ab August können sich Stadt und Region an einem neuen Bioladen erfreuen. Nadja Nyffeler und Simon Kiefer wollen ins «Grünland» einziehen.

VON URS HUBER

Seit rund einem Tag sammeln sie auf einer Crowdfunding-Plattform Geld und sind nach gut 24 Stunden schon bei knapp 1600 Franken. Zweck der Sammlung: Mithilfe bei der Umsetzung des Projekts «Grünland». So nämlich heisst der Bioladen, der im August in der Nähe der Oltner Altstadt seine Tore öffnen soll. «Wir sind mit dem Zwischenresultat mehr als zufrieden», geben die Initianten von «Grünland», Simon Kiefer und Nadja Nyffeler, zu verstehen. Beide um die 30 und in Niederbipp BE wohnhaft, wollen eine durch und durch ideale Idee umsetzen: Ein



Nadja Nyffeler und Simon Kiefer werden den Bioladen «Grünland» führen.

ZVG

nen Bio-Quartierladen mit dem Charme des Persönlichen, in welchem «Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation Standard» sind. «Wir werden ganz sicher auf landwirtschaftliche Produkte aus der Region setzen», so Kiefer. Wei-

tere Lebensmittel, Haushalt- sowie Geschenkartikel und ein Bistro ergänzen das noch nicht abschliessend festgelegte Sortiment im «Grünland». Unter anderem, wissen Kiefer und Nyffeler, setzt der Bioladen auf ein rein pflan-

zenbasiertes und fair gehandeltes Sortiment. «Das Angebot an unverpackter Ware kann vom Kunden mit eigenen Mehrwegbehältern bezogen werden», schreibt Kiefer das besondere Cachet; kompetente, umfassende Beratung inklusive.

Olten prädestiniert

Der Mietvertrag für das Ladenlokal mit 100 bis 150 Quadratmeter Verkaufsfläche ist zwar noch nicht ganz in trockenen Tüchern, aber Kiefer ist zuversichtlich. Der ausgehandelte Mietpreis sei fair, sehr fair sogar, meint er. Also fairer Handel gleich in mehrfacher Hinsicht.

Die Frage, ob Olten der richtige Ort für ein Projekt mit diesem Hintergrund sei, bejaht Kiefer unbedingt. «Olten ist geradezu prädestiniert», meint er. Offene Leute, gutes, quartierorientiertes Klima, überschaubare Grösse mit einem guten Umland, das sei die Mixtur, die «Grünland» suche. Das Duo zeigt sich auch zuversichtlich, die anvisier-

ten 15000 Franken zu erreichen. Denn während dieses Gesprächs von noch nicht mal einer Viertelstunde Dauer klettert das Einlagebarometer in die Höhe. Bei rund 1800 Franken stehts knapp vor 17 Uhr. 15 Spender haben sich bisher von der Idee «Grünland» überzeugen lassen. Die grösste Zusage über 500 Franken erfolgte anonym. Noch läuft die Crowdfunding-Aktion während weiterer 98 Tage.

Und wenn das Geld nicht zusammenkommt, ist «Grünland» dann gefährdet? Kiefer schmunzelt. «Nein, dann werden wir andere Wege finden.» Nyffeler und Kiefer sind entschlossen, das Projekt umzusetzen. Denn «Grünland» steht für stressfreien Einkauf, der den Kunden dabei sicher sein lässt, «etwas Gutes zu tun und die Welt einen kleinen Schritt in eine bessere Zukunft zu bewegen», wie die Initianten sagen.



Das Video der Initianten zum neuen Bioladen gibts auf www.oltner.tagblatt.ch