

Seit 25 Jahren für ihre Gäste im Einsatz

Bea und Bobby Wespi feiern ihr Jubiläum mit Gästen

Das Restaurant Hörnli in Illnau ist seit 1832 Treffpunkt der Illnauer und vieler auswärtiger Gäste. Vor 25 Jahren übernahmen Bea und Bobby Wespi das gemütliche Beizli gegenüber der Kirche und bieten ihren Gästen mehr als nur Getränke und Menüs an: Hier wird die Gastfreundschaft gelebt. Als Dank an ihre Kundschaft werden die 25 Jahre erfolgreichen Wirkens der Wespis mit zahlreichen Anlässen im ganzen Monat Mai gefeiert.

Die Vorbereitungen für den Monat mit Gastro-Festivitäten laufen im Hintergrund bereits seit Wochen auf Hochtouren. Das «Post-Hörnli», eine vom Illnauer Lehrer Martin Steinacher sowie von Stammgast und Kunstmaler André-Pierre Müller geschaffene Jubiläumsschrift, ist beinahe druckreif. Die Tischsets liegen bereit, das Menü ist kreiert, die Anlässe terminiert und die Künstler sind engagiert.

Seit 1881 im Familienbesitz

Doch zuerst etwas aus der Chronik. Anno 1881 wurde das «Hörnli» von Johann Heinrich Mäder an den Fruchthändler Johannes Braunschweiler verkauft. 1963 gab man den Landwirtschaftsbetrieb auf; in vierter Generation wirtete der 1923 geborene Hans Braunschweiler – bekannt unter dem Namen «Hörnli-John» – im Restaurant, doch 1973 entschloss man sich, das Beizli zu verpachten.

Auf den 1. Mai 1980 übertrugen die Braunschweiler-Erben die Liegenschaft ihrem Neffen Hans Jakob Wespi, genannt Bobby, der das «Hörnli» nun in der fünften Generation führt. Der in Illnau aufgewachsene Bobby Wespi war durch seine Lehre als Koch, den Erwerb des Handelsdiploms und durch die Absolvierung der Hotelfachschule Lausanne sowie langjährige Praxis in verschiedenen renommierten Gastgewerbebetrieben im In- und Ausland – zu denen das «Palace» in Gstaad, das «Carlton» St. Moritz und das «International» in Basel gehören – auf seine Tätigkeit als «Hörnli»-Wirt bestens vorbereitet.

Seine Frau Beatrice, geborene Köppel, steht ihm in nichts nach. Auf dem norwegischen Luxussschiff «Vistafjord», wo er als Steward tätig war – und sie die Funktion als Zahlmeisterin bekleidete – lernten die beiden sich kennen. Bea besuchte später den zürcherischen Wirtsfachkurs. Die Hausspezialität im gemütlichen Illnauer Lokal ist seit jeher «Ghackets mit Hörnli und

Apfelmus» und wird neben den saisonal angebotenen Speisen von den Gästen sehr oft bestellt.

Einziges Restaurant mit drei Wirtshauschildern

Der quirliche «Hörnli»-Beizer ist seit jeher ein guter Jasser und darf neben Fernseh-«Jasspapst» Göpf Egg auch dessen Nachfolger Jürg Randegger und das «Cabaret Rotstift» sowie die heutige TV-Präsentatorin Monika Fasnacht zu seinen treuen Gästen zählen. Oft endeten Tage, an denen die beliebteste Sendung des Schweizer Fernsehens, der «Samschtig-Jass», aufgezeichnet wurden, im Illnauer «Hörnli» bei einem feinen Essen und mit gemütlichem Ausklang. Im Sali wurde 1988 übrigens auch der erste Zürcher Oberländer Differenzler mit 50 Teilnehmern ausgetragen, und in der rustikalen Gaststube mit Kachelofen zeichnete das Schweizer Fernsehen DRS 1986 einen Videoclip auf.

Als Dank für die Freundschaft schenkte ihm Jürg Randegger nach dessen letzter TV-Sendung das schmiedeiserne Wirtshauschild «Zum scharfe Egge»; es hatte jahrelang im beliebten Sketch im «Samschtig-Jass» als eine der wichtigsten Requisiten gedient. Dieses Schild hängt seither zwischen dem an der Hauswand aufgemalten modernen «Hörnli»-Signet und einer alten, schwarzen Tafel mit Goldschrift über dem «Chuestall», einem originell ausgestatteten Raum für Apéros und Kunstausstellungen.

Jubiläumattraktionen

Bobby und Bea Wespi feiern ihr Jubiläum mit verschiedenen Attraktionen im ganzen Monat Mai. Den Auftakt wird Marco Gottardi & The Silver Dollar Band bereits am 1. Mai bestreiten. Aus Platzgründen findet das Fröhschoppenkonzert mit dem Countrystar aus dem Oberland im Restaurant Hopp-de-Bäse an der Längstrasse statt. Im Preis von 25 Franken sind Musik, das legendäre «Ghackets mit Hörnli und Apfelmus» sowie ein Jubiläums-T-Shirt inbegriffen. Am Muttertag



Seit 25 Jahren verwöhnen Bea und Bobby Wespi ihre Gäste. (Re)

(8. Mai) kocht Bobby Wespi ein Familienmenü mit Überraschung für alle Mütter. Zweimal dürfen Kinder der Illnauer Schule unter Anleitung des Kochs in der Küche wirken; am Donnerstag, 12. Mai, findet ein Seniorennachmittag statt, und tags darauf, am Freitag, 13. Mai, kommen bei einem Einzelschieber-Turnier die Jasser auf ihre Rechnung.

Am 18. Mai kocht der Männer-Kochclub «Schnäggechuchi» für die Gäste des «Hörnli», und am 21. Mai wird ein Hörnli-Plausch mit frisch hausgemachten Teigwaren an verschiedenen Saucen sowie Unterhaltung mit dem Rimo-Quintett organisiert. Als Abschluss findet am 29. Mai ein musikalisches Essvergnügen unter dem Motto «Auf zum nächsten Vierteljahrhundert» statt. Für alle Anlässe wird eine telefonische Anmeldung empfohlen.

Im ganzen Monat Mai ist übrigens das Kalbskotelett mit Basilikumbutter und hausgemachten Gemüsenudeln als Jubiläumsmenü im Angebot.

Mano Reichling

Restaurant Hörnli, Hörnlistrasse 14, Illnau; Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag 9 bis 24 Uhr. Montag und Dienstag Ruhetage. Telefon 052 346 11 30; www.hoernli-illnau.ch.