

Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2002-2003)
Heft: 2

Artikel: Von einer, der das Wirten im Blut liegt
Autor: Granacher, Silvia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1053590>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Von einer, der das Wirten im Blut liegt

Wenn Pia Jaeger wirtet, bringt sie Kunst und Kulinarik zusammen. Und mehr Geist als Geld. Aber eigentlich wollte sie nie ins Gastgewerbe.

**Porträt der Landbeizerin
Pia Jaeger**

Wo das Berner Mittelland flach ist und der Himmel darüber gross, liegt Jegenstorf; ein Ort, der seine Fassung verliert, weil Ein- und Mehrfamilienhaussiedlungen seinen Rand zerfransen. Auch die «Brauerei», eine Wirtschaft ausserhalb des Dorfkerns, soll in zwei Jahren einer Überbauung weichen. Die Wirtin Pia Jaeger, 50, hat sie vor kurzem übernommen. Obwohl die alteingesessenen Bauern ihren Stammtisch anderswo haben und die neu zugezogenen Pendlerinnen abends nicht ausgehen. «Wir haben die Leute ins Kuttelbad gebracht, wir werden sie auch hierhin bringen», sagt Jaeger. Sie sitzt auf der Veranda hinter der «Brauerei» in der Sonne, zieht aber die Jacke über der Brust zusammen, die Bise weht kühl. In der Gaststube stehen die Stühle auf den Tischen, die Serviertochter wischt den Boden. Es ist Nachmittag, die Wirtschaft öffnet erst gegen Abend.

Die Gaststube als Wohnstube

Warum investiert Jaeger in ein Abbruchprojekt? Weil sie in zwei Jahren etwas anderes machen will – was, verrät sie nicht –, und weil die «Brauerei» fast alles bietet, was sie für ideal hält: ein uraltes Haus auf dem Land mit Blick auf weidende Schafe; an lauen Abenden werden die Gäste im Freien essen. Die Gaststube – ein grosser Raum, mit dunklem Holz verkleidet – hat sie sich mit wenigen Mitteln angeeignet, mit ihren Bistrotischen, ihren Holzstühlen, ihren Lampen. Sie schätzt den grossen Weinkeller, in dem früher Bier gebraut wurde. Vor allem aber lockte sie dies: Hinter dem Restaurant hat das Laientheater Remise seine Bühne, wo es von Frühling bis Herbst ein Stück spielt. Jaeger freut sich darauf, die Theatergäste zu verköstigen. Das entspricht ihrer Vorstellung von der Landbeiz als Kulturraum, wo Kulinarisches auf Kunst trifft. Nur die Küche der «Brauerei» wünscht sie sich moderner. Jaeger, ihr Lebenspartner, der Koch und die Serviertochter wohnen im ersten Stock. Die Gaststube ist ihre Wohnstube – das ist sich die Beizerin seit Kindesbeinen so gewohnt.

Schlichtheit als Stilprinzip

Jaeger stammt aus einer Walliser Hotelierfamilie – ihr Dialekt ist unverfälscht. Aufgewachsen ist sie in einem Hotel in Blatten. «Ich bin als Kind weniger von der Mutter erzogen worden als von den Gästen», sagt sie. So sei sie ein umgänglicher Mensch geworden, habe Sprachen gelernt, aber viel chrampfen müssen. «Deswegen habe ich mir gesagt: Ich gehe nie ins Gastgewerbe.»

Jaeger zeigt das Gesicht ungeschminkt, lässt die kurzgeschnittenen Haare ungefärbt, trägt meist schwarz. Schlicht ist ihre Erscheinung, abgesehen von den grossen Ringen. Schlicht wie die Gaststube und die Speisekarte. Diese wird täglich neu von Hand geschrieben, weil jeden Tag etwas anderes auf den Tisch kommt. Immer aber Suppe, Salat, drei Hauptgänge mit Fleisch, etwas Vegetarisches. Keine Pommes frites, kein Convenience-Food, kein Aromat. «Die einzige Büchse in der Küche enthält Pellati.» Auch den Bratenjus und die Glacé hat der Koch selber gemacht. Sie sei keine Körnlpickerin, die nur Bioprodukte verwende. Aber sie schätzt frische, naturbelassene Nahrungsmittel aus der Gegend, fettarm zubereitet, schön angerichtet. Und sie selbst hat den Rebberg ausgesucht, von dem ihr Hauswein stammt.

Alias Betty Bossy

In der «Brauerei» wohnen und arbeiten fast die gleichen Personen zusammen wie vormals im Kuttelbad. Das legendäre Kuttelbad, schon bei Gotthelf erwähnt, zuhinterst in einem Emmentaler *Chrachen*. Im Winter schrieb Jaegers Lebenspartner jeweils ein Theaterstück, das im Sommer dort aufgeführt wurde. Jede Vorstellung ausverkauft, das Büfett danach berühmt. Leben auf engem Raum, auch den halben Winter über. Pro Tag sei mindestens ein Gast gekommen. «Wir haben gut gegessen, gut getrunken und ein Sackgeld gehabt.» Der Erfolgsdruck wuchs mit jedem Sommer. Nach fünf Jahren konnte sie nichts mehr halten.



Pia Jaeger in ihrer Beiz

Silvia Granacher

»Aber Jaeger, die nie ins Gastgewerbe wollte, warum ist sie dort? Obwohl sie nach der Matura in Zürich Journalistik studierte? – Weil ihre Mutter krank wurde, die seit dem frühen Tod ihres Gatten ein Gasthaus auf der Belalp geführt hatte. Keines ihrer Kinder war bereit, ihren Betrieb zu übernehmen. Ausser Jaeger, überzeugt, die Mutter hätte es nicht verwunden, ihr Lebenswerk in fremden Händen zu sehen. Sie besuchte den Wirtkurs, beschloss, kinderlos und ledig zu bleiben. Und schmiss den Laden. Nebenbei wurde sie Betty Bossy, das heisst: Sie sammelte und redigierte für den Betty-Bossy-Verlag Rezepte und probierte sie aus. Als die Mutter starb, verkaufte sie das Gasthaus, wandte sich ganz dem Gastro-Journalismus zu. Aber die Praxis liegt ihr mehr als die Theorie. Sie traf ihren Lebenspartner, wurde Beizerin. Es ist Abend. In Jegenstorf weiss noch kaum jemand, dass in der «Brauerei» wieder gekocht wird. Wer jetzt zum Essen kommt, ist eine Freundin, ein Bekannter. Pia Jaeger bringt einen Teller aus der Küche, geht von Tisch zu Tisch, legt einem Gast den Arm um die Schulter, setzt sich zum Plaudern. Wie hat sie am Nachmittag ihr Credo formuliert? – «Ein Beizer muss in seiner Gaststube glücklich sein können.»

Silvia Granacher ist Journalistin und lebt in Bern.