

EINE NEUE ÄRA IM GASTHAUS ZUM KREUZ

Es sind nur wenige Tage seit der Wiedereröffnung des altherwürdigen Gasthauses zum Kreuz in Dallenwil vergangen. Küchenchef und frisch gebackener Inhaber des Traditionrestaurants Dietmar Sawyere ist erschöpft, aber glücklich: «Wir hatten eine gelungene Eröffnung und viel positives Feedback.» Und räumt ein: «Wir wissen aber auch, dass es eine gewisse Zeit braucht, um sich zu etablieren.» Der Profi spricht aus Erfahrung: Über 30 Restaurants in acht Ländern hat er im Laufe seiner Karriere eröffnet. Schon sein Vater war Koch; ein gerahmtes schwarz-weiss Foto von einem jungen Mann mit beeindruckend hoher Kochmütze hängt im Eingangsbereich.

Zwei Konzepte unter einem Dach

Gäste können in Zukunft zwischen zwei Gastronomie-Konzepten wählen: Entweder bodenständig geniessen im «Stübli beim Kreuz» oder bald schon im «Bijou» kulinarische Höhenflüge zelebrieren. Während das Stübli bereits eröffnet wurde, müssen sich Gourmets noch ein wenig gedulden: Der holzvertäfelte Raum mit intimer Atmosphäre wird zunächst noch renoviert. «Zudem warten wir auf einen neuen Herd, der dann genug Kapazität für beide Restaurants haben wird», erklärt Dietmar Sawyere. Im Juli soll es dann so weit sein. Seine Frau Nicole Sawyere, die den Restaurant-service leitet, ergänzt: «Wir sind sehr stolz, dass wir die Möglichkeit haben, das älteste

Restaurant im Engelbergertal für die Zukunft zu hüten und zu neuen Höhen zu führen.»

«99 Prozent Schweiz»

Zurzeit trifft sich der Spitzenkoch mit verschiedenen Produzenten aus Ob- und Nidwalden. Sein Anspruch: 99 Prozent der verwendeten Produkte für die im Stübli servierten Speisen sollen aus Schweizer Produktion kommen. Zuallererst aus Nid- und Obwalden, dann aus der Zentralschweiz und wenn das passende Produkt doch nicht gefunden wurde, wird schliesslich schweizweit nach einem Hersteller gesucht. Oft gibt es in Gesprächen den einen oder anderen Tipp, der zu weiteren Produzenten der Gegend führt, und so kommt Dietmar Sawyere bzw. später seine Gäste in den Genuss hochqualitativer Produkte. «Ich sage 99 Prozent, da ich gerne Kaviar verwende», meint der Küchenchef mit einem Schmunzeln. «Aber sogar die Garnelen beziehen wir aus der Schweiz.» Die Speisekarte wird wöchentlich wechseln – je nach Saison und Verfügbarkeit der Lebensmittel.

«Mikro-Restaurant» Bijou

Anders die Speisekarte und somit die Herkunft der Produkte im Bijou: Hier wird die eurasische Gourmetküche serviert werden, für die der gebürtige Westschweizer bekannt ist. Zuvor war er Küchenchef von The Japanese at The Chedi Andermatt so-

wie The Japanese at Güttsch und erkochte mit seinen Teams jeweils einen Stern. Dieser verbleibt beim Restaurant; die vom Restaurantführer Gault Millau verliehene Plaque mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres» hingegen zielt nun das Sterne-Restaurant Gasthaus zum Kreuz. «Das Bijou wird mit seinen vierzehn Sitzplätzen ein stimmungsvolles Juwel für ein ganz persönliches Geschmackserlebnis», erklärt Nicole Sawyere. Das ultimative Ziel des Ehepaars: 18 Gault Millau Punkte sowie zwei Michelin-Sterne für das Bijou zu erreichen.

Ein Traum wird wahr

Der Arbeitsweg der beiden hat sich drastisch verkürzt: Nun wohnt er mit seiner Frau und zwei seiner drei Kinder direkt über dem Restaurant, wo sie die Wohnung um die drei ehemaligen Hotelzimmer erweitern konnten. Der jüngere Sohn macht zurzeit sogar eine Lehre im Familienbetrieb. Zuvor lebten die Sawyeres acht Jahre in Beckenried und kennen die Gegend daher gut. Sie wollten wieder selbstständig sein und haben lange nach dem passenden Objekt gesucht. «Ich habe immer davon geträumt, ein kleines Landrestaurant in der Schweiz zu besitzen», sagt Dietmar Sawyere, «und jetzt sind wir sehr glücklich, haben wir es hier in Dallenwil gefunden.»

Sonja Press



Nicole und Dietmar Sawyere an ihrem neuen Wohn- und Arbeitsort