

«Wir sind leidenschaftliche Gastgeber»

Restaurant Gemeindehaus, Beringen SH

Ein stattliches Haus, eine Familie die zusammensteht, ein kochendes Ehepaar, eine gepflegte klassische Küche und ein bestens bestückter Keller: Das alles findet sich bei der Familie von Euw im «Gemeindehaus» im schaffhausischen Beringen.

Text: **Elsbeth Hobmeier**
Fotos: **Rolf Kipfer**



«Uns geht es gut», sagt Albin von Euw im Brustton der Überzeugung. Man horcht überrascht auf, das hört man heutzutage selten im Gastgewerbe. «Doch, wir sind sehr zufrieden – und unsere Gäste scheinen es auch zu sein», doppelt von Euw nach. Und dann springt er auf, serviert am einen Tisch das Essen und an andern den Wein, begrüsst Neuankömmlinge, klopf jemandem auf die Schulter – kurz: ist präsent in seinem «Gemeindehaus», das seit über 100 Jahren von der Familie geführt wird. Mit Leidenschaft und grossem Einsatz – das ist wohl das Geheimnis der Zufriedenheit. Albin von Euw der Vierte – in der Familie heisst der erste Bub traditionellerweise Albin – hat Maurer und Koch gelernt, seine Frau Sina

Böm ist ebenfalls Koch. Meistens steht sie in der Küche, er betreut die Gäste, unterstützt von Mutter Katharina. Und sogar die beiden Kinder, erst 7- und 5-jährig, leisten bereits ihren Beitrag: «Sie sind unsere Qualitätskontrolle», lachen die Eltern. Denn sie kosten jedes neue Gericht vom heimischen Herd. Und merken auswärts sofort, wenn etwas nicht hausgemacht, sondern Industriefood ist – im «Gemeindehaus» werden einzig die Nudeln und die Pommes frites fertig eingekauft, alles andere entsteht in der eigenen Küche.

Ins Restaurant Gemeindehaus kommt, wer gern ein gutes Stück Fleisch hat, wer eine klassische und ehrliche Küche und ein feines Glas Wein dazu schätzt.

«Wir kochen eher altmodisch», gibt Albin von Euw zu. Er halte nichts von Chichi und von Blümchen auf dem Teller. Hier geniesst man lieber ein grosses Chateaubriand mit der eigenen Béarnaise-Sauce, ein «Surf&Turf»-Rindsfilet mit Hummer oder Crevette, ein rassiges Kalbs-Cordon-bleu. Wer es einfacher mag, setzt sich in die Gaststube, wer in Ruhe vorzüglich tafeln will, wählt den weiss aufgedeckten und mit goldenen Platztellern gediegen wirkenden Gourmetbereich. Hier wurde eben ein Cheminée eingerichtet, wo jeden Freitagabend riesige Porterhouse-Steaks und feine Entrecôtes und Filets auf dem Holzfeuer brutzeln.

Bei schönem Wetter kann man auch in der von Reben überwachsenen Pergola speisen – und im Herbst einige der schweren Trauben abschneiden und heimnehmen, «die verschenken wir alle», lacht Katharina von Euw. Die Raucher freuen sich an der Smoker's Lounge mit Humidor. Und schön ist es auch im historischen Kellergewölbe, wo sich ein liebevoll gepflegtes Sortiment an Weinen und Destillaten präsentiert – allein 380 verschiedene Schnäpse, Whiskys, Rum und so fort sind hier versammelt, die Weinkarte wurde von der Zeitschrift «Vinum» mit dem Swiss Wine List Award ausgezeichnet.

Ab September ist im Beringer «Gemeindehaus» Wildsaison. Mit Rehrücken, Medaillons, Schnitzel, begleitet von Wildrahmsauce und Eierschwämmli. Auf den Tisch kommt zu 90 Prozent Rehfleisch, dazu auch mal eine Wildsau oder einer der freilebenden Sikahirsche. Eine Delikatesse ist Sina Böms hausgebeizter Rehrücken

(siehe Rezept), den es gibt, solange es hat. Denn Albin von Euw jagt zwar nicht selber, aber kann auf die Beringer Jäger zählen. «Bei uns gibt es einzig und allein Schaffhauser Wild und gar nichts anderes», betont er stolz. Und weiss, dass dies seine Gäste von nah und fern ebenso freut wie ihn selber.



Rehrückenfilet roh gebeizt

Rezept von Sina Böm

1 Rehrücken
1,5 TL Wacholder
5 Stk. Nelken
1 TL Koriandersamen
1 Stk. Lorbeerblatt
½ Zimtstange
2 Stk. Sternanis
Schale und Saft von je 1 Limette und Orange
1 kg grobes Meersalz
150 g Zucker
2 Lf Gin

Den Rehrücken auslösen, die Rückenstücke und Innenfilets bereitlegen. Die Zutaten von Wacholder bis Sternanis im Mörser fein zerreiben.

Schale von Limette und Orange fein abreiben, Saft auspressen und alles mit den Gewürzen in eine Schüssel geben. Salz, Zucker und Gin beifügen und alles verrühren.

In einer Schale mit einem Teil der Marinade ein Bett formen, das Fleisch darauflegen, mit dem Rest der Marinade gut zudecken. Je nach Grösse der Fleischstücke, Alter des Tiers und gewünschtem Beizgrad 2 bis 8 Stunden ziehen lassen. Fleisch fein aufschneiden, mit Beilagen servieren, z. B. mediterran (Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesanspäne) oder mit Randen/Quittenchutney.



Restaurant Gemeindehaus

Albin von Euw und Sina Böm
Oberdorf 12
8222 Beringen
Tel. 052 685 10 91
www.gemeindehaus-beringen.ch

Ruhetag: Montag