



Sie sind zu Wetterprofis geworden

Die direkte Lage am See ihres Restaurants sorgt für Sommerfeeling pur – doch manchmal schlägt die Stimmung plötzlich um.

Ein erster dicker Regentropfen klatscht auf die hellblaue Tischdecke. In Richtung Arth haben sich dicke Wolken aufgetürmt. Ein erstes Donnerrollen ist zu hören. Das Pächterehepaar Antonia Grab Anderrüthi und Bruno Anderrüthi packt schnell die Aschenbecher zusammen, die draussen auf den Tischen der Terrasse stehen. «Wir beobachten täglich das Wetter», erklärt Bruno Anderrüthi, der selber als Koch am Herd des Walchwiler Seerestaurants Zugersee Lido steht. «Früher haben wir beim Flughafen Kloten bei einer speziellen Nummer angerufen. Ein Fachmann hat dann über die Wind- und Wetterlage Auskunft gegeben.» Heute schauen er und seine Frau schnell im Handy nach. Wohnen wie im Paradies Die beiden Gastronomen haben das Restaurant («Das südlichste im Kanton Zug») seit 1991 gepachtet und sind inzwischen richtige Wetterprofis geworden. «Zieht der Föhn auf, ist der Wetterumschwung schnell da», sagt die Pächterin, «wenn sich die Boote in alle Richtung drehen, sich ein weisses Schäumchen auf dem See bildet und Wolken über der Rigi stehen – dann ist es Zeit reinzuräumen.» Vor rund zehn Jahren haben sie hautnah miterlebt, was passiert, wenn der Fallwind von der Rigi her wütet: Über 14 Schiffe sind damals im Zugersee versunken. Aber das Leben mit dem See vor der Haustüre schätzen sie tagtäglich. «Wir sind hier im Paradies», schwärmt das Ehepaar, das direkt über dem Restaurant wohnt. «Wir arbeiten an einem herrlichen Ort – an der Riviera von Zug», konkretisiert das Paar. Die direkte Lage am See, Privatboote können an einem Bootssteg unterhalb des Restaurants anlegen, ist jedoch auch eine spezielle Herausforderung. «Unsere Arbeit ist vom Wetter abhängig. Sobald Regen aufzieht, wird es ruhiger. Oder kaum hat man die Tische leer geräumt, deckt man erneut den Tisch, weil die Sonne wieder kommt.» Und Bruno Anderrüthi weiter: «Von Frühling bis Herbst sitzen die Gäste gerne auf der Terrasse.» Im Winter sei weniger Betrieb, «aber dann hat es viele Wasservögel, die man durch unsere grossen Panoramafenster beobachten kann. Und so haben wir auch in der kalten Jahreszeit immer Kundschaft». Fangfrischer Fisch auf der Karte Die Lage am See wirkt sich auch auf die Speisekarte aus: Je nach Fang des Berufsfischers vor Ort werden unterschiedliche Fischspezialitäten angeboten. «Frische und Qualität, auch beim Service, darauf achten wir penibel», betont Antonia Grab Anderrüthi. Inzwischen blinzelt wieder die Sonne durch die Wolken – zwei Gäste nehmen Platz auf der Terrasse.

luc müller luc.mueller@zugerzeitung.ch

Neue Zuger Zeitung vom 11.07.2012