

Die Jungen übernehmen das Ruder

Rothenfluh | Besitzerwechsel und neue Wirte im Restaurant Saagi

In der «Säge» in Rothenfluh weht ein frischer Wind. Das Bauunternehmen von Markus Itin und das Architekturbüro von Werner Bussinger wurde per Anfang Jahr verkauft. Das Restaurant in der «Saagi» wird zurzeit renoviert und die neuen Wirte freuen sich auf die Eröffnung im August.

Ursi Friolet

«Wir möchten unsere Gäste mit einer jungen, regionalen und bodenständigen Küche überzeugen», sagt Stefanie Cairolì, die zusammen mit Partner David Simon das Restaurant führen wird. Den Schritt in die Selbstständigkeit hat das junge Wirtepaar bereits vor zwei Jahren gemacht. Seit April 2016 sind sie erfolgreich mit ihrem Food Truck «S1-Roll-in» unterwegs und bieten in Gelterkinden, Liestal und Pratteln zur Mittagszeit selbstgemachtes Essen an. Zu den Spezialitäten des Food Trucks gehören zum Beispiel Burger aus aller Welt mit frischen Zutaten aus der Region, passend zum Motto der jungen Wirte: «Denk global – iss lokal.» Aber auch Pasta mit selbstgemachten Pesto-Varianten, hausgemachte Salate und Desserts stehen auf der Menükarte.

Der Food Truck soll auch weiterhin zur Mittagszeit oder für spezielle Anlässe unterwegs sein. Gleichzeitig läuft der Betrieb im Restaurant Säge. «Einer von uns wird im Restaurant sein, der andere ist mit dem Food Truck unterwegs», sagt David Simon. Damit dies möglich ist, werden die beiden gelernten Köche von mehreren Angestellten unterstützt. Neben dem normalen Gastbetrieb sind auch «Wine-&-Dine»-Anlässe, Silvesterfeiern oder Sonntags-Brunchs geplant.

Wechsel nach 36 Jahren

Im selben Haus wie das Restaurant Säge sind auch das Bauunternehmen «Bussinger+Itin baut und gipst» und das Architekturbüro «Werner Bussinger Architektur» eingemietet. Die beiden Geschäfte wurden von Markus Itin und Werner Bussinger vor 36 Jahren gegründet. «Mein Ziel war es, mit 62 Jahren aufzuhören, und



Die alten und neuen «Crews» vereint: Hinten von links Markus Itin, Simon Gerster, Rico Waibel, Werner Bussinger. Vorne die beiden Wirte Stefanie Cairolì und David Simon.

Bild Ursi Friolet

das hat auf den Tag genau geklappt», freut sich Markus Itin. «Das war für mich wie ein Lottogewinn.»

Die jungen Chefs kennen nämlich den Betrieb. Rico Waibel ist als gelernter Hochbauzeichner und Maurer bereits seit zehn Jahren bei «Werner Bussinger Architektur» tätig und Simon Gerster, gelernter Maurer und Maler, arbeitet seit zwei Jahren für das Bauunternehmen «Bussinger + Itin» und absolviert nun die Ausbildung zum technischen Kaufmann. Beide sind Anfang dreissig und kennen sich bestens seit der gemeinsamen Zeit der Zweitausbildung. Seither ist der Kontakt immer bestehen geblieben.

Nun sind sie aber plötzlich nicht mehr Teamkollegen, sondern Chefs. «Es war keine einfache Entscheidung. Es ist eine grosse Verantwortung, aber auch eine grosse Chance», betont Simon Gerster. Rico Waibel sieht das ähnlich. Gemeinsam wollen sie sich dieser Herausforderung stellen. «Wir sind jung, motiviert und dynamisch, genau gleich wie das ganze Team um uns herum.» Als die Übernahme zum ersten Mal aktuell wurde, war für Waibel klar,

das er die beiden Firmen nicht alleine führen kann. Mit Gerster hat er nun einen Partner, der sich um das Bauunternehmen kümmert, während er selber für die Architektur und das Planen der Projekte zuständig ist.

Wichtig sei auch, dass das Team hinter ihnen stehe, betonen die jungen Chefs, die kollegial mit ihren zwölf Mitarbeitern umgehen. Zudem sind ihre Vorgänger bei Fragen stets für sie da.

«Saubere und unkompliziert»

Wie auch Ihre beiden Vorgänger wollen Waibel und Gerster ihre Unternehmen weiter im Oberbaselbiet verankern und mit einheimischen Unternehmen und Lieferanten zusammenarbeiten. Egal ob Umbau oder Neubau, die Wünsche der Kunden stehen im Vordergrund. «Der Kunde soll eine saubere und unkomplizierte Zusammenarbeit erhalten», erklärt Gerster. Das war auch das Ziel ihrer Vorgänger. Markus Itin und Werner Bussinger haben in den vergangenen Jahrzehnten unzählige Häuser realisiert oder umgebaut. Die allermeisten Projekte bauten sie in

der Region Ormalingen und Gelterkinden. «Der grosse Vorteil waren die nahen Wege zur Baustelle und

die persönlichen Beziehungen», erklärt Itin. Es gab aber auch negative Aspekte. «Im Dorf hörte man sofort, wenn jemand nicht zufrieden war.»

Seit dem Jahr 2000 befinden sich die beiden Betriebe in der «Saagi», angefangen hat alles viel kleiner. «Das erste Einfamilienhaus habe ich im Schlafzimmer meines Elternhauses gezeichnet», erinnert sich Architekt Werner Bussinger und lacht. Erst nach den ersten Aufträgen leistete er sich ein Büro. Obwohl sich in den vergangenen 36 Jahren viel verändert hat und heute am Computer und nicht mehr von Hand gezeichnet wird, ist und bleibt Architekt für ihn ein Traumjob. «Denn jeder Bau ist eine neue Herausforderung.»

Doch nun ist in der «Säge» bereits die nächste Generation am Zug. Werner Bussinger und Markus Itin haben nun mehr Zeit für Hobbys und ihre Haustiere.

Auch die vorherigen Wirte, Bea und Kurt Muhmentaler, geniessen ihren wohlverdienten Ruhestand. Stefanie Cairolì und David Simon freuen sich in der Zwischenzeit auf die Wiedereröffnung der «Saagi» am 4. und 5. August, ganz unter dem Motto «Denk global – iss lokal.»



Vor einer neuen Ära: Das Wirtshaus Säge in Rothenfluh.

Bild zvg

ba BUSSINGER
architektur

Säge 119
4467 Rothenfluh
Tel: 061 995 90 70
www.bussinger-architektur.ch

bussinger+itin
baut und gipst

Säge 119
4467 Rothenfluh
061 995 90 75
info@bussinger-itin.ch

RESTAURANT
Säge

Samstag
Sonntag
04./05.
August 2018

Eröffnung

Ab 12 Uhr kleines Apéro mit Willkommensdrink. Stossen Sie gemeinsam mit uns an!

Stefanie & David

RESTAURANT SÄGE
Säge 119
4467 Rothenfluh
079 932 50 05
eat@saage.ch
restaurant-saage.ch

Die ehemaligen Inhaber

Markus Itin und Werner Bussinger bedanken sich:

- bei allen **Bauherren** für das Vertrauen.
- bei allen **Mitarbeitern**, sowie den **Ehemaligen** für ihren wertvollen Einsatz.
- bei **Bea** und **Kurt Muhmentaler**, die 16 Jahre lang zuverlässig und mit grossem Einsatz das Restaurant Säge geführt haben.
- bei allen **Lieferanten** für die Zusammenarbeit.
- bei **Stefan Sutter** für seine Arbeit, die er mit viel Geduld ausgeübt hat.
- bei **allen Personen**, welche sich im Hintergrund für uns eingesetzt haben.