

Silenen | Restaurant Grund feiert Eröffnung am Pfingstmontag mit Musik von Linda Elsener und Luca Aprile

Eine neue Adresse – nicht nur für die Sportwelt

Franka Kruse

Das Natürliche, das Umgängliche, das Vertraute, die in der Region verankerte Loyalität – das alles weiss Othmar Buob, wie er selbst es ausdrückt, zu schätzen. Für ihn genug Gründe, um als Pächter des Restaurants Grund im neuen Sport- und Ärztezentrum, in Uri mit etwas Neuem durchzustarten. Noch ein Grund mehr: «Ich fand das Konzept spannend, dass sich Urner Unternehmen zusammengenügen haben und in kurzer Zeit den Bau einer Sporthalle und eines Ärztezentrums umgesetzt haben», sagt Othmar Buob. Ausserdem komme auch noch ein Käsekeller ins Gebiet Grund.

So gesehen sei man dort rein geografisch vom See unten und von Andermatt oben das neue Zentrum von Uri, sagt der Gastronom scherzend mit einem Lachen. Von einer lebendigen Zukunft im Industriegebiet Grund ist Othmar Buob, der auch die Wintersaison auf der Klewenalp als Leiter Gastronomie und Hotellerie kennt, auf jeden Fall überzeugt.

Dass der 40-Jährige sein Handwerk versteht, davon zeugen ganz unterschiedliche Erfahrungen wie zuletzt die Führung des Hotels Reuti auf dem Hasliberg. Zudem gehört das Hotel Bürgenstock zu seinem beruflichen Lebenslauf seit dem Abschluss der Hotelfachschule in Thun im Jahr 2008.

In Silenen reizt den gebürtigen Luzerner, der jetzt mit Familie in See-

dorf lebt, die Einzigartigkeit des multifunktionalen Konzepts im Kanton Uri. Sein Restaurant Grund ist eng mit der Sporthalle verbunden, durch eine Fensterreihe kann man direkt auf den Hallenbetrieb unten schauen. «Ich habe selbst jahrelang Mannschaftssport betrieben und versuche nun, ein interessantes Angebot für die Sportlerinnen und Sportler zu schaffen», sagt Othmar Buob.

Etwas Gutes für alle bieten

In der Halle trainieren mit Floorball und Handball zwei grosse Sportvereine sechs Mal die Woche im Grund. Mit einem lebhaften und saisonalen Angebot aus der Küche versuche er, die Sportlerinnen und Sportler im neuen Restaurant abzuholen, sagt der Gastronom. Das soll nicht nur über die Öffnung an sieben Tagen der Woche gelingen, sondern auch über eine Karte, die sich regional anpasst. Mittagstisch, Tagesmenü und Wochenhit könnten ausserdem für die vielen Arbeiter interessant sein, die im Gebiet sowie im Zuge der Dauerbaustelle für die Autobahnsanierung eine gute Adresse suchen. Das Restaurant Grund möchte jedoch für alle Urnerinnen und Urner etwas Gutes bieten. So wird das kulinarische Angebot von à la carte bis zum Snack reichen. Hacktätschli vom Bristner Lama und Zander von der Basis 57 betonen als Beispiele die regionale Ausrichtung. «Es werden aber auch traditionelle Gerichte wie etwa «Riis

und Poor» dabei sein», erklärt Othmar Buob.

Im Innern des neuen Restaurants, das sich im modernen Industriestil zwischen sportlich und elegant präsentiert, stehen 80 Plätze zur Verfügung; ein kleines «Stübli» lässt sich vom grossen Raum für Gruppen oder spezielle Anlässe abtrennen. Auf der Terrasse stehen weitere 60 Sitzplätze zur Verfügung.

Im Herbst will der Restaurantpächter einen Eventkalender zusammenstellen. Ab September plant Othmar Buob mit seinen acht Mitarbeitenden einmal im Monat einen grossen Sonntagsbrunch, bei dem zwischen «Breakfast» und «Lunch» oder Frühstück und Mittagessen kein Wunsch offen bleiben soll. Doch nun stehen erst einmal alle Zeichen auf Eröffnung. Die ist am Pfingstmontag, 6. Juni,

geplant. «Dann gehen ab 8.30 Uhr die Türen auf und wir freuen uns auf viele Gäste.» Am Abend, ab 18.00 Uhr, sorgen die jungen Singer-/Songwriter Linda Elsener und Luca Aprile als musikalische Gäste für eine besondere Atmosphäre und Unterhaltung.

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 8.30 Uhr bis 23.00 Uhr, Freitag und Samstag, 8.30 bis 24.00 Uhr, Sonntag 8.30 Uhr bis 18.00 Uhr. Mehr Informationen unter www.dergrund.ch.



Gastronom Othmar Buob freut sich, am Pfingstmontag erstmals Gäste im Restaurant Grund begrüssen zu dürfen. Zu finden ist es direkt im neuen Sport- und Ärztezentrum in Silenen.

FOTO: FRANKA KRUSE