

Wenn das Wirtshaus die Stube ist

Ruth und Richard Bruderer wirten seit 30 Jahren im «ewige Liechtli» in Werd und denken nicht ans Aufhören

VON EDDY SCHAMBRON (TEXT UND FOTO)

Vor 30 Jahren haben Ruth und Richard Bruderer «s'ewige Liechtli», das Restaurant Reussbrücke in Werd, übernommen. «Aufhören», sagt die Wirtin, die insgesamt seit 42 Jahren im Gastgewerbe tätig ist, «wäre für mich der Untergang». Ihr Mann tritt gesundheitshalber seit einiger Zeit etwas kürzer, ist aber auch noch täglich für den Betrieb des Gasthauses im Einsatz. Am Tisch sitzt auch Cornelia Stähli, aufgewachsen in Boswil. Sie war die erste Serviertochter - damals galt diese Berufsbezeichnung noch - bei Bruderers, heute führt sie ebenfalls selbstständig seit sieben Jahren das Restaurant Strebelt in Geltwil. «Ich weiss nicht, wie ich den ersten Tag überstanden habe», lacht die damalige vollständige Anfängerin heute. Sie blieb vier Jahre.

Die Bruderers hatten das Restaurant gekauft und zuerst komplett um- und ausgebaut, bevor sie es am 1. Juli 1986, einem Freitag, wieder eröffneten. «Wir hatten gleich am ersten Tag volles Haus», erinnern sie sich. Am Sonntag klebten sie einen Zettel an die Tür: «Serviertochter gesucht». Nicht etwa, weil die junge Cornelia Stähli aufgegeben hätte. Weiteres Personal war erforderlich, um den Alltag bewältigen zu können. Personal ist denn auch sofort das Stichwort am Tisch der drei Wirtsleute. Es sei sehr schwierig, Personal für das Gastgewerbe zu finden, stellen sie fest. Namen tauchen auf, schräge Vögel darunter, seltsame Erlebnisse, gute Erfahrungen und auch weniger gute. Gelächter am Tisch. «Im Nachhinein kann man schon über die eine oder andere Episode lachen», sagt Ruth Bruderer. Aber wenn das Restaurant voll ist, wenn alle rotieren müssen, dann liegen Ausfälle oder eine lasche Arbeitsmoral nicht drin. «Qualität, kompetentes und freundliches Personal, angenehme Atmosphäre sowie ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis machen den Erfolg eines Gasthauses aus», sind sich die Wirtsleute einig. Und die Bereitschaft, mehr als üblich zu arbeiten. «Als selbstständiger Wirt ist man irgendwie immer an der Arbeit», stellt Richard Bruderer fest, ohne jeden klagenden Unterton. Einzig wenn er an die Zeit denkt, als die Kinder noch klein waren, kommt eine gewisse Wehmut auf: «Klar hätte man gerne etwas mehr mit ihnen gespielt», sagt er. Aber zuerst kamen immer die Gäste. Und wenn die zufrieden sind, «dann bedeutet das dem Wirt so viel, wie es der Applaus für den Künstler ist.»

Der Reiz des Wirtens

Ruth Bruderer kennt das Gastgewerbe von Kind auf, ist im «Löwen» in Jona aufgewachsen, Tochter des bekannten Volksmusikers Konstantin «Stanti» Schönbächler. «Das Restaurant war unsere Wohnstube», lacht sie. Das war dann auch später im «Talhof» in Althäusern und ab 1986 eben im «ewige Liechtli» nicht anders. «Ein Privatleben im üblichen Sinn kenne ich gar



Ruth und Richi Bruderer wirten seit 30 Jahren im «ewige Liechtli», rechts die erste Serviertochter und heutige Wirtin im «Strebelt» Geltwil, Cornelia Stähli.

42

Jahre ist Ruth Bruderer im Gastgewerbe tätig. Sie kann sich ein Leben ohne gar nicht richtig vorstellen.

«Wenn die Gäste zufrieden sind, dann bedeutet das dem Wirt so viel, wie es der Applaus für den Künstler ist.»

RICHI BRUDERER
REUSSBRÜCKE,
ROTTENSCHWIL-WERD

nicht», erklärt sie. Was ist denn so toll am Wirten, dass man nicht aufhören will? «Die Gäste, die Kontakte, die Wertschätzung», sagen alle drei Gastronomen. «Als Wirtin und Wirt bekommt man ein Verhältnis zu vielen Gästen, begleitet treue Kundinnen und Kunden zum Teil jahrzehntlang, man vernimmt vieles, weiss vieles, man ist auch ein bisschen Klagemauer und Seelsorger, das alles zusammen macht es für mich unvorstellbar, nicht mehr in der Gaststube zu sein», fasst Ruth Bruderer zusammen. Wieder tauchen im Gespräch Erinnerungen auf, lustige, traurige. Alltag eben im Leben von Wirten.

Noch viele Jahre

60 bis 80 Mittagessen werden in der «Reussbrücke» täglich serviert, 80 Plätze stehen dafür im Innern, inklusive Säli, zur Verfügung, 90 Plätze im gedeckten Garten. Ruth und Richard Bruderer sind sozusagen die ideale Kombination für das Führen eines Restaurants. Sie ist gelernter Koch, er Metzger. Mit diesem geballten Fachwissen, mit ihrer Gastfreundschaft und nicht zuletzt mit der heimeligen Atmosphäre, die sie mit schönen Dekorationen schaffen, führen sie ein Restaurant, das gut besucht wird, obwohl es nicht an einer Durchgangsstrasse liegt und bewusst aufgesucht werden muss. «Werbung mussten wir in den 30 Jahren nie machen», stellen sie zufrieden fest, «wir haben immer von der Mundpropaganda gelebt.» Wie viele Jahre werden es noch im «ewige Liechtli»? «Ich hoffe, viele» lacht Ruth Bruderer.

«S'ewige Liechtli»

Nicht alle wissen, dass «s'ewige Liechtli» eigentlich «Reussbrücke» heisst, nicht zu verwechseln mit dem Restaurant Reussbrücke im nahen Ottenbach. Der Übername «s'ewige Liechtli» stammt aus der Zeit vor der Wirtsfamilie Bruderer. Während des Zweiten Weltkriegs brannte in der doch etwas abgelegenen «Reussbrücke» immer ein Licht für die Gäste. Um die damalige, einfache Dorfbeiz mit den schier unendlichen Öffnungszeiten ranken sich viele Geschichten. So sollen beispielsweise Polizisten, die zur damals noch gültigen Polizeistunde auftauchten, schon mal von Überhocklern unsanft in die Brennesseln gesetzt worden sein.

Die einen Geschichten sind wahr, andere gut erfunden. Die Gästeschar war mitunter illuster: Auf der kleinen Galerie sassen die damals wenig gern gesehenen Motorradfahrer, unten brave Bürger, die mit den «Rockern» nichts zu tun haben wollten.

Richard und Ruth Bruderer bauten das alte Wirtshaus komplett um und aus und machten es zu einem gemütlichen Ausflugsrestaurant mit unter der Woche sechs Menüs plus Tagesteller. Geblieben ist, auch im Volksmund, der Name «s'ewige Liechtli», obwohl montags und am Dienstag bis 17 Uhr kein Licht in der «Reussbrücke» brennt, weil dann Wirtesonntag ist. (ES)

INSERAT

**Ihre Immobilien-Profis
verkaufen/kaufen
Schätzungen**

RE/MAX Style
Bahnhofstrasse 25
5610 Wohlen
Tel. 056 621 31 11



remax.ch

RE/MAX
Immobilien

INSERAT

**OHREN
AUF!**

**Das Aargauer Musikfest
am Rhein** Laufenburg
22. bis 24. 6. / 29. 6. bis 1. 7. 2018



**Musik erleben, feiern,
geniessen. Sei dabei!**

musikfest2018.ch [f/ohrenaufmusikfest](#)