

dorfaktuell

Das Magazin für Sisseln

März 2018



**FASSADEN
AKTION**

**MALER
VOGEL**

dorfaktuell.ch

facebook.com/dorfaktuellFricktal

Malen

Tapezieren

Glipsen

Farbgestaltung



Kontinuität ist ihr Kochrezept: Franz Dominik und der verstorbene «singende Pinterwirt» Franz Brogle bei Übergabe des Restaurant-Schlüssels. Peter Larson

Ihr Rezept heisst «Kontinuität»

Die stattliche «Pinte» in Sisseln, einziges Dorfrrestaurant, ist Garant für immer wiederkehrende kulinarische Freuden. Carmen und Franz Dominik Brogle feiern das 20-Jahr-Wirtejubiläum.

Seit zwanzig vollen Jahren steht die Sissler «Pinte» unter der Leitung von Franz Dominik Brogle und seiner Ehefrau Carmen. Die Weiterführung des elterlichen Dorfrrestaurants durch den erstklassig ausgebildeten Koch war ein Glücksfall, wie sich bald herausstellte.

Der Familienbetrieb hat mit der fünften Generation die Veränderung von der Dorfbeiz zum Speise-Restaurant weitergeführt und den Glanz des stattlichen Anwesens erhalten.

Im Sommer 2016 wurde die «Pinte» modernisiert, dabei Neues mit Altbewährtem geschickt verbunden. Um das Wohlbefinden der Gäste zu erhöhen, liessen die Wirts-

**«Der Pessimist klagt über den Wind,
der Optimist hofft, dass er dreht,
der Realist richtet das Segel aus.»**

– Sir William Ward, 1837 – 1924

leute die Gasträume nach der Feng Shui Lehre farblich abstimmen. Die Innendekoration war, ist und bleibt die Domäne der Wirtin. Mit ihrer kreativen Ader stimmt Carmen Brogle immer wieder das Ambiente im Lokal den jeweiligen Jahreszeiten und Spezialitäten ab – auch hier ist die Wichtigkeit spürbar, dass sich der Gast im Restaurant auf Anhieb wohl fühlt.

Von der Gemeinschaft mitgetragen

«Wirten ist ein herausfordernder aber auch schöner Beruf. Man sollte ihn mit dem Realitätssinn von Sir William Ward ausüben!», sagt Carmen.

Franz Dominik resümiert: «Ein grosser Dank gilt meiner Familie, die mich tatkräftig unterstützt. Das Jubiläum möchten wir auch zum Anlass nehmen, allen zu danken, die unsere Leidenschaft erkannt haben und durch ihre Präsenz weiter mittragen: der Pinte-Crew mit ihren zwölf zumeist langjährigen Mitarbeitenden, darunter Carmens Schwester Claudia Kuchler und mein Bruder Samuel, ebenfalls ein versierter Koch. Ebenso gilt ein grosser Dank der Bevölkerung, der Gemeinde Sisseln, den zahlreichen Vereinen und den ansässigen Gewerbe- und Chemiebetrieben. Diese Treue zu unserem Betrieb ehrt und verpflichtet uns weiterhin das Beste zu geben.» Zum Jubiläumsanlass lädt das Wirte-Ehepaar im Frühling zu einem Apéro für Gäste und Freunde aus nah und fern ein. «Es ist uns ein wichtiges Anliegen Merci zu sagen!» sagt das Wirte-Ehepaar bestimmt.

Damit wären wir bei Pudels Kern angelangt: dem gastronomischen Angebot der «Pinte». Nebst traditionellen Gerichten finden sich auf der reichhaltigen Speisekarte auch feine Fischgerichte - eine Reminiszenz an das ehemalige Fischer- und Flösserdorf.

Saisonale Spezialitäten wie Spargelgerichte oder die gluschtige Sommerkarte laden zum Verweilen ein. Im Herbst geniesst man feine Wild-Gerichte aus heimischer Jagd oder währschafte Metzgete. In der Fasnachtszeit, meist im Februar, gibt's die weit herum bekannten Kuttel- und Kalbskopf-Gerichte. Ebenso schätzen die Gäste die preiswerten Mittagsmenüs oder einfach gesagt: «gutbürgerlich und währschafte» – so mögen es die «Pinten»-Gäste.

Kontinuität

Indem Franz Dominik Brogler Altbewährtes mit Neuem verbindet, wahrt er die Beständigkeit. Die Kunden schätzen die Qualität der Gerichte und das Ambiente.

«Heute ist diese Kontinuität je länger je mehr gefragt und wird sehr geschätzt», ist Brogler überzeugt. Das ist in der heutigen Gastronomie nicht selbstverständlich und mit Blick auf die vielen Jahre als grosse Leistung zu werten – Sisseln darf sich glücklich schätzen, mit der Pinte ein traditionsreiches Restaurant zu haben, in dem man sich gerne trifft und ein feines Essen geniesst.

Grundstein durch Eltern gelegt

Mehrere Generationen haben zu dieser Kontinuität beigetragen. Die einstige Buschwirtschaft aus österreich-habsburgischer Zeit entwickelte sich zum Restaurant Jegge mit Handlung, Scheune und Pferdestallungen. Nach Jegges Tod 1926 wirtete Witwe Emma mit ihren Töchtern Elsa und Lydia weiter. Mit der Heirat von Elsa Jegge mit Fridolin Brogler 1933 gelangte die «Pinte» in die Hände Brogles. Stall und Scheune wichen einem Nebenstübli mit dreissig Sitzplätzen. 1958 begann mit Franz Brogler, dem bekannten «singenden Pintenwirt», eine neue Ära. «Er, mein Vater, hat zusammen mit Mutter Verena, geborene John, den Grundstein für das heutige Speise-Restaurant gelegt, an den wir weiter bauen», sagt Franz Dominik Brogler. Apropos Kontinuität: Mit den Söhnen Robin (13), Marc (10) und Leon (8) wächst bereits die sechste Generation heran. Dominik Senn

062 873 12 70, rest.pinte@bluewin.ch

www.pinte-sisseln.ch

**Mo Ruhetag, 1. So im Monat geschlossen,
Sa ab 17 Uhr geöffnet**



Die fünfte Generation «Pinte»-Wirt
Carmen und Franz Dominik Brogler mit
ihren Söhnen Leon, Marc und Robin.
Dominik Senn