



Der Weinbutler baut sein Angebot aus

Seit November 2020 kredenzt Weinbutler Erich Lüthi in seinem Laden im ehemaligen Volg-Gebäude verschiedenste Sorten Wein. Hier finden auch Weinklassen statt und seit kurzem empfängt Partnerin Lucie Hostettler die Gäste im «Weinbutler's Café die Weinbar in Hausen».

An schönen Tagen setzen sich viele Gäste an die Tischchen vor dem Laden und der umgebauten Garage an der Holzgasse. Es wird diskutiert, gelacht und beobachtet, wer etwa die stark frequentierte Holzgasse rauf- und runterfährt oder auf einem Spaziergang ist.

Partnerin Lucie Hostettler, die wie Erich Lüthi denselben beruflichen Werdegang als Köchin und Bäckerin-Konditorin hinter sich hat, bietet Kuchen, Espresso und Kaffee aber auch kalte Plättli, verschiedene Weine, Drinks und Biere an. Sie haben ihrem Laden mit Weinbar und Café den Titel «Weinbutler's Café die Weinbar in Hausen» verpasst. Ein guter Service ist dem Paar sehr wichtig. Neuerdings kann am Freitag-, und Samstagmorgen von 9 bis 11 Uhr gebruncht werden. Für sechs bis maximal neun Personen steht ein Buffet bereit.

Dienstleister in gehobener Ambiance

Zurück zum Weinbutler, der in Lüthi's Augen ein Dienstleister in gehobener Ambiance ist. Schweizer Weine seien ein grosses Thema, diese laufen gut, ebenso die Nischenprodukte. Mittlerweile kommen Gruppen in seine Weinklassen, um zu erfahren, wie ein Wein zunächst angeschaut, dann gerochen und erst dann degustiert wird. Zur Orientierung der gereichten Weine, händigt der Weinbutler «Degustations-Notizen» aus, auf welchen der Name des Weins, der Produzent, Rebsorten, Anbaugebiet, Jahrgang, Alkoholgehalt und der Preis vermerkt werden. Ein bisschen kniffliger wird es bei den Möglichkeiten zum Aussehen des Weissweines: die Adjektive reichen von «durchsichtig», «grüngelb», über «stroh- und goldgelb» bis zu «goldbraun». Die Weinklasse lernt auch, dass mit dem Schwenken des Glases Sauerstoff zugefügt wird.



Der Weinbutler Erich Lüthi posiert mit seiner Partnerin Lucie Hostettler vor der umgebauten Garage. (Bild: ihk)

Zunächst wird der Duft des Weines eingatmet: Hier kann zwischen «unangenehm, inexistent», «schwach», «sauber, rein», «duftig, fein» oder «komplex» unterschieden werden. Ein komplexer Wein ist sehr gut, die Nuancen sind klar erkennbar. Der Eglisauer Sauvignon von Matthias Bechtel etwa wird im Gaumen mit «aromatisch» betitelt und passt laut Sommelier Erich Lüthi zu Spargeln, Fisch oder Pasta mit flüssiger Butter.

Am 5. und 6. November organisiert Weinbutler Erich Lüthi ein Treffen mit der Winzerin Esther Pinuaga und den Winzern Giovanni Valentini sowie Jürg Engel aus Lengnau. «Sie werden hier ihre Weine präsentieren», erklärt er. Ebenfalls in Planung ist ein «Wine and Dine» im Restaurant «Il melograno». (ihk)



So sieht ein Brunch in der Bar à vin aus. (Bild: ZVG)