

Den Traum im Suworow-Cheller verwirklicht

Barbara Wachsmuth träumte davon, in die Berge zu ziehen und als Gastgeberin zu arbeiten. Jetzt hat sie ihren Traum im **Suworow-Cheller** in Elm GL verwirklicht und sorgt diesen Sommer für Premieren. Besitzer des Betriebs ist der Einheimische Hansjürg Rhyner, Präsident von GastroGlarnerland.



Stossen auf der Terrasse des Suworow-Chellers mit einem Wein vom Weingut Zahner aus Truttikon ZH auf eine gemeinsame berufliche Zukunft an: Barbara Wachsmuth und Hansjürg Rhyner

TEXT UND FOTOS RETO E. WILD

Manchmal schreibt das Leben die schönsten Geschichten: Vor acht Jahren lernte die ausgebildete Dentalhygienikerin Barbara Wachsmuth (53) aus Winterthur ZH das Dorf Elm GL kennen und verliebte sich sofort in die Glarner Ferienregion. Sie schätzt, dass sie hier fürs Wandern und für Bergtouren «ab Haus loslegen kann». Anfangs arbeitete sie als

Aushilfe in der Mutteehütte des Schweizer Alpen-Clubs, fand schnell Kontakt zu Einheimischen, gab aber ihre Hauptstelle in Winterthur nicht sofort auf, weil sie schauen wollte, ob sie sich im Glarnerland wirklich wohlfühlt. «Ich hatte immer schon den Wunsch, einen kleinen Betrieb eigenständig zu führen, und sah an der Türe des Suworow-Chellers, dass

dieser für die Wintersaison eine Wirtin suchte», erzählt die junggebliebene Mutter. Sie wollte nichts überstürzen und zuerst in Elm sesshaft werden.

Im Sommer erstmals auf der Terrasse Im Dezember 2022 fasste sich die Quereinsteigerin ein Herz und startete als Gastgeberin im «Treffpunkt z'Elmä».

★ Suworow-Cheller: ein Haus voller Geschichte



Am 5./6. Oktober 1799 diente das 1678 erbaute Haus dem russischen General Alexander Suworow als Quartier, vor seinem berühmten Zug über den Panixerpass. Österreich, England und Russland führten gemeinsam Krieg gegen Frankreich und versuchten, die Franzosen aus der Schweiz zu vertreiben. 1969 hat der Vater von Hansjürg Rhyner das Gebäude, damals eine Ruine, in Elm GL gekauft. Heute bietet der Betrieb je 34 Plätze auf der Terrasse und im Restaurantinnern an. In diesen Tagen ist die Beiz von Mittwoch bis Samstag jeweils ab 16 Uhr geöffnet.

«Ich sah den Platz mit der Terrasse vor dem Suworow-Cheller und fragte den Besitzer Hansjürg Rhyner (62), ob er den Winterbetrieb nicht auch im Sommer öffnen wollte», erzählt Wachsmuth weiter. Er willigte ein. Und in diesem Jahr ist das historische Lokal (Geschichte dazu im Kästchen) erstmals auch wieder zur wärmeren Jahreszeit geöffnet. Die Neo-Einheimische erklärt: «Im Winter sind wir sehr gut ausgelastet. Wir profitieren vom Skigebiet und vom Nachtschlitteln und von Firmen, die bei uns Anlässe durchführen. Wir haben viele Gruppen, Geschäfts- und Weihnachtessen. Während der Skisaison sind wir fast jeden Abend ausgebucht.» Von Anfang Februar bis Mitte März sei «absolute Hochsaison». Doch der Plan von Rhyner und Wachsmuth scheint auch im Sommer aufzugehen, denn inzwischen kehren Rentner und andere Einheimische, Bauarbeiter zum Feierabendbier oder Tagestouristen (vor allem Wanderer auf der Via Alpina) auf der Terrasse ein und sind begeistert vom zentral gelegenen Ort. «Ich bin Gastgeberin. Mir ist wichtig, dass ich mit den Gästen reden kann. Ich stehe gerne im Vordergrund. Wir sind eine Begegnungsstelle für ungezwungene Gespräche», sagt die Beizerin.

Schabziger im Fondue oder Raclette

Sie sorgt gleich für eine zweite Premiere und hat den Freitag zum Grillabend ausserkoren – mit Hamburgern, Würsten sowie Schoggikuchen, Wähen und Tiramisu, die Barbara Wachsmuth alle selbst zubereitet. Selbst das Guetzli zum Kaffee stammt aus ihrer Backstube. Wachsmuths Ex-Mann war Bäcker-Konditor. Davon scheint sie zu profitieren.

«Der Suworow-Cheller ist das Lokal zum Essen und Feiern», steht auf der Website. Tatsächlich ist der «Cheller» nicht der Ort der grossen Menüvielfalt. Hier steht die einfache, herzhafteste Küche

im Zentrum. Auf Vorbestellung gibt es Raclette von der Käserei Bettswil, (auf Wunsch als Beilage Schabziger aus der Zigmühle) und eine sämige Käsefondue-Hausmischung aus dem Volg. Ansonsten Ofenfleischkäse, Chnolibrot, Schinken-Käse-Toast, ein Soldatenplättli,

«Mir ist als Gastgeberin wichtig, dass ich mit den Gästen reden kann. Ich stehe gerne im Vordergrund.»

Glarner Huuswurst, hausgemachte Desserts oder diverse Gössi-Glaces. Das Fleisch bezieht der Betrieb von der Metzgerei Menzi in Mitlödi. «Weil wir in unserer kleinen Küche keinen Dampfzug haben, gibt es bei uns keine Schnitzel mit Pommes. Aber ich möchte das ohnehin nicht. Das Urchige, Traditionelle, was



Auf dem Soldatenplättli im Suworow-Cheller darf Birnenbrot nicht fehlen.

Schwarze Zahlen ohne Ferrari

Stimmt die Rechnung für den Betrieb? Besitzer Hansjürg Rhyner, der auch Rechtsanwalt und Präsident von GastroGlarnerland ist, antwortet offen, ehrlich und mit einem Schuss Humor: «Der Cheller hat oft schwarze Zahlen geschrieben. Es gab aber auch Phasen mit einer schwarzen Null. Nach den bundesrätlichen Massnahmen gegen Covid schrieben wir rot, weil es hier viele Impfgegner hat. Nun befinden wir uns wieder in den schwarzen Zahlen. Einen Ferrari kann ich mir deswegen aber nicht bestellen.» Rhyner, der auch Präsident der Elmer Sportbahnen ist, hat einen grossen Bezug zur Gastronomie: Seine Tante und Gotte Babette wirtete im Hotel Elmer in Elm, wo er sich sein Sackgeld mit Salatwaschen und Kartoffelrösten verdiente und später Chefkellner wurde. «Während meines Studiums arbeitete ich im Mövenpick. Ich kann zwei Teller auf einmal servieren und weiss, dass ich diese von rechts bringen muss», sagt der Ur-Glarner. Er scheint mit der Wahl von Barbara Wachsmuth einen Glückstreffer gelandet zu haben. Voraussichtlich Mitte November startet die Wintersaison.