

Beromünster

Frischer Wind im Flüger-Beizli

Das beliebte Flugplatz-Beizli startet in eine neue Ära: Wirtin Marina Bertholjotti sorgt ab sofort für frischen Wind und neuen Elan – das Flugplatz-Restaurant soll ein familiärer Treffpunkt für Jung und Alt und ein beliebtes Ausflugsziel bleiben.

Erik Schwickardi

Noch letzte Woche wurde im Flugplatz-Restaurant eifrig gehämmert und gesägt: Die überdachte Gartenterrasse mit Glastüren erstrahlt in neuem Glanz und soll ein gemütlicher und gepflegter Treffpunkt auch für Gruppen bis zu 40 Personen werden.

«Ob Fondue- oder Raclette-Abend, ein Firmen-Apéro oder ein Weihnachtsessen – nun haben wir die richtige Location», freut sich die neue Wirtin Marina Bertholjotti. Einem leichten Facelifting unterzogen wurde auch das weitherum beliebte «Flüger-Beizli» und die Speisekarte.

Von Solothurn nach Beromünster

«Bei uns ist jeder willkommen – wir wollen ein Treffpunkt sein für Jung und Alt.» Die sympathische Solothurnerin legt Wert auf eine familiäre Atmosphäre. Vor ihrem Take-off im Restaurant Flugplatz darf Marina Bertholjotti auf eine erfolgreiche und langjährige Karriere in der Gastronomie zurückblicken. Die gelernte Hotelfachfrau führte mehr als 15 Jahre selbstständig einen Hotelbetrieb. Mehrere Jahre war Marina Bertholjotti auch im Tourismus-Bereich tätig – so im Management des «African Safari



Ready for take-off: Michael Spanier, Verwaltungsrat der Flugplatz-Betreiber-Gesellschaft Flubag, übergibt der neuen Flugplatz-Wirtin Marina Bertholjotti die Schlüssel fürs Flüger-Beizli. (Bild: zvg)

Club» in Mombasa (Kenia). Eine weitere Station führte sie auf den Vierwaldstättersee: Auf dem legendären Dampfschiff «Uri» war Marina Bertholjotti drei Sommer lang Chef de Service. In den letzten Jahren war sie als Hotelsekretärin und rechte Hand des Chefs des Gasthofs Enge in Solothurn tätig. An vielfältige Turbulenzen ist sich die neue Wirtin also

gewohnt – ob mit Giraffen, Elefanten oder stürmischem Wetter.

Saisonale Speisekarte und Flubag-Teller

Hinter den Pfannen steht neu Küchenchefin Franziska Gutmann. Auf der neuen und gelungenen Speisekarte sind Egli-Knusperei im Körbli, feine Fitness-Teller mit Salaten, Schnit-

zel und Steaks in allen Variationen genauso zu finden wie Riz Casimir, ein Rindsfilet Stroganoff mit Reis und Gemüse oder ein Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti. Für die kleinen Gäste gibts Chicken Nuggets, Nüdeli oder «Schnipo» und ein Flieger-Sujet zum Ausmalen. Von montags bis freitags wird ein preisgünstiges Mittagsmenü mit Suppe, Salat und Hauptgang für 16.50 Franken angeboten. Freitags bis sonntags ist die Küche durchgehend geöffnet. Je nach Saison werden weitere Spezialitäten wie Wild aufgetischt.

Als spezielle Hommage ans fliegerische Umfeld wird neu der Flubag-Teller, benannt nach der Flugplatzbetreiber-Gesellschaft Flubag, lanciert: Ein zartes Rinds-Entrecôte an hausgemachter Kräuter-Hollandaise-Sauce, Gemüse-Bouquet und Beilage nach Wahl. «Das Flüger-Plättli mit Fleisch, Käse und Oliven ist die ideale Stärkung für Piloten vor längeren, aber auch kürzeren Flügen», lacht Marina Bertholjotti. Als Partnerin eines begeisterten Piloten kennt sie deren Bedürfnisse am Boden und in der Luft bestens.

Starter-Brunch im Wintergarten

Offizieller Startschuss des neu eröffneten Flugplatz-Restaurants ist der Starter-Brunch am 15. September. Im neuen Wintergarten fliesst der Prosecco à discrétion (für Kinder gibts «Rimuss»). Mineralwasser, Fruchtsäfte, Kaffee und Tee sind ebenfalls vorhanden. Es wird ausgiebig zmögelet mit verschiedenen Brotsorten, Brötli und Gipfeli, hausgemachten

Konfitüren, Joghurt und Birchermüesli. Rösti und Speck, Eier-Variationen, Käse- und Fleischplatten, ein Salat-Buffer, Kalbsbratwürstli vom Grill und ein kleines Dessertbuffet runden das gluschtige Angebot ab. Die Flugplatz-Betreiber-Gesellschaft Flubag freut sich, dass mit Marina Bertholjotti eine erfahrene und umsichtige Gastronomin für das Flugplatz-Restaurant gefunden werden konnte. «Wir wünschen Frau Bertholjotti viel Erfolg, Freude und Glück», erklärt Michael Spanier, Verwaltungsrat der Flugplatz-Betreiber-Gesellschaft Flubag. Bei schönem Wetter lockt die Terrasse und der grosse Kinderspielplatz. Ganz nah am Pistenrand lassen sich startende und landende Flugzeuge und Helikopter genauso beobachten wie die Fallschirmspringer des Paraclubs Beromünster. Bei einem Znüni, Mittagessen, Feierabend-Apéro oder einem Nacht macht das umso mehr Spass. Das Flugplatz-Restaurant ist ab sofort wieder geöffnet – «en Guete»! Marina Bertholjotti und ihr Team freuen sich auf ihre ersten Gäste.

Öffnungszeiten

Öffnungszeiten Sommer / Herbst:
Di-Do 7.30 bis 22 Uhr. Fr-Sa 7.30 bis 23.30 Uhr. Sonntag 8.30 bis 22 Uhr. Montag Ruhetag.

«Starter-Brunch» im Restaurant Flugplatz Beromünster, So, 15. September, 9 bis 13 Uhr. 35 Franken pro Person (Kinder bis 5 Jahre gratis, 5-16 Jahre 1,50 Franken pro Altersjahr). Reservierungen unter Telefon 041/930 12 98.

Gunzwil

«Goldene Sonne» für Paul und Adrian Blum

Paul und Adrian Blum aus Gunzwil sind «Aus der Region. Für die Region.»-Produzenten des Jahres. Sie wurden am 9. September von der Migros Luzern mit der «Goldenen Sonne» ausgezeichnet.

(pd) Seit 20 Jahren zeichnet die Genossenschaft Migros Luzern regionale Produkte mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» (AdR) aus. Sie pflegt langjährige Partnerschaften zu über 1000 Produzenten aus der Zentralschweiz, dank deren Innovationsgeist und Engagement das AdR-Sortiment der Migros Luzern inzwischen rund 1370 Produkte zählt. Deshalb bedankte sich die Migros Luzern bei ihnen mit dem «Danke-schön-Tag» am 9. September – und vergab zugleich die «Goldene Sonne», eine Auszeichnung für den oder die Produzent/in des Jahres. 2019 dürfen sich die Familien Paul und Adrian Blum, Eierproduzenten aus dem luzernischen Gunzwil, über diese Auszeichnung freuen. Die Blum Eier AG produziert, verarbeitet und verpackt mittels modernster Anlagen sowohl rohe als auch gekochte Eier aus tierfreundlicher Freilandhaltung. Das Familienunternehmen beliefert die Genossenschaft Migros Luzern seit 27 Jahren.



Die stolzen Gewinner der «Goldenen Sonne», vlnr: Adrian und Tanja, Romy und Paul Blum aus Gunzwil in der «Aus der Region»-Bahn auf der Rigi. (Bild: zvg)

Mit folgenden Punkten sticht das Familienunternehmen besonders hervor: **Innovative Erfolgsprodukte:** Seit 1993 liefert Paul Blum als erster Pro-

duzent hofdatierte Eier an die Migros Luzern – eine Pionierleistung in der Deutschschweiz. 2010 nahm die Familie Blum gekochte, farbige PicNic-

Eier ins Sortiment auf. Damit traf sie einen Nerv: Der Absatz hat sich zwischen 2014 und 2018 mehr als verdoppelt.

Nachhaltigkeit und Tierwohl: Seit der Firmengründung 1992 wird den Freiland-Legehennen täglicher Auslauf, Zugang zur grünen Wiese und zum gedeckten Wintergarten garantiert.

Mutige Investitionen: 2010 nahm die Familie Blum ihre erste Eierkoch- und Färbearbeitungsanlage in Betrieb, eine moderne Sortier- und Verpackungsanlage folgte 2016. 2018 wurden die Produktionsmöglichkeiten modernisiert und mit einer neuen Eierkoch- und Färbearbeitungsanlage ausgestattet – wo inzwischen rund 28000 Eier pro Woche verarbeitet werden.

Das Label

Vor 20 Jahren setzte die Genossenschaft Migros Luzern einen Meilenstein mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» (AdR) und bekannte sich damit als erste Detailhändlerin zur regionalen Landwirtschaft. Heute führt sie 1370 Produkte von mehr als 1000 Zentralschweizer Produzenten in ihrem Sortiment. Die Nachfrage nimmt weiterhin zu: Der Absatz von «Aus der Region. Für die Region.»-Produkten ist 2018 auf 134 Millionen Franken (+1.9%) gestiegen und macht im Lebensmittelbereich einen Umsatzanteil von 14,2 Prozent aus. www.aus-der-region.ch

REKLAME

VORANZEIGE

65 JAHRE SEIT 1954

MÖBEL PORTMANN

Wohnideen aus Schüpfheim Telefon 041 484 14 40

65 Jahre Möbel Portmann

Kilbi-fest

Donnerstag bis Sonntag, 19. bis 22. September 2019

15% Kilbi-Rabatt*

Zum Kilbi-Fest gibt es für alle Besucher 15% Kilbi-Rabatt* auf alle Fabrikpreise. Mit dem Glücksrad erhalten Sie also bis zu 20% Rabatt. (*ausgenommen Netto-Preise)