

Ein Prosit auf die Gemütlichkeit

Charles Krabichler gibt seine Leidenschaft für gute Schweizer Weine sehr gerne weiter. In seiner kleinen, mit viel Sorgfalt eingerichteten Wystube im ehemaligen Milchhüsli in Kyburg kann man aber nicht nur feine Waadtländer Weine kaufen, sondern auch gemütlich verweilen und sich kulinarisch verwöhnen lassen.



Verwöhnt gerne Gäste und liebt Schweizer Wein: Der Wüstübli-Wirt Charles Krabichler.

Die kleine Wüstube in Kyburg strahlt eine gemütliche Atmosphäre aus. Kaum vorstellbar, dass hier vor nicht allzulanger Zeit noch wuchtige Milchtanks standen. Jetzt wirkt der Raum hell und freundlich, weiche Felle liegen zum Sitzen bereit. Die Wände sind mit Holz verkleidet und auf den rundumlaufenden Sims stehen kleine Teelichter und Tannenzapfen. «Im Moment habe ich noch eher winterlich dekoriert», meint Charles Krabichler fast entschuldigend, «aber rechtzeitig für den Frühling werde ich mir wieder etwas Neu-

es einfallen lassen.» Er streicht ein Tisch Tuch glatt und drapiert sorgfältig die darauf liegenden Tannenzweige neu.

Vom Milchhüsli zum gemütlichen Besenbeizli

Krabichler ist Gastgeber mit Leib und Seele. Die Waadtländer Wüstube ist deshalb ein wahrer Glückstreffer für ihn. Anfang 2020 hat er das ehemalige Milchhüsli zu einem kleinen Beizli umgebaut. Dies, nachdem die Besitzerin der Liegenschaft, die Stadt Illnau-Effretikon, grünes Licht dazu gegeben hatte.

Seither ist das Wüstübli regelmässig am Wochenende für Besucher geöffnet. Die genauen Öffnungszeiten werden jeweils am Donnerstag auf der Website publiziert. Im Sommer lädt eine kleine Gartenbeiz zum Verweilen ein. Das Wüstübli erfreut sich sehr grosser Beliebtheit – und dies nicht nur bei den Kyburgern. Auch viele Wisligerinnen und Wisliger gehören zu den regelmässigen Gästen – und natürlich viele Touristen. «An schönen Wochenenden habe ich meistens sehr viele Gäste, die die Kyburg besuchen und anschliessend noch einen kleinen Halt bei mir machen», freut sich Charles Krabichler, «Natürlich



Das Wüstübli eignet sich bestens für kleine Gruppen.



Allmendstrasse 4
8314 Kyburg
Telefon: 079 636 78 50
www.wystube-kyburg.ch

kann man auch verschiedene Süssgetränke, Mineralwasser und Kaffee kaufen und nicht nur Wein.» Er zwinkert.

Feiern und geniessen

Das Wüstübli kann auch von Gruppen gemietet werden. «Egal ob ein gemütliches Essen mit Freunden oder ein Familienfest im kleinen Rahmen – die Wüstube bietet einen passenden Rahmen für unvergessliche Feiern», so Krabichler, «und ich freue mich sehr, wenn ich Gäste verwöhnen darf.» Erhältlich ist zum Beispiel seine legendäre Fondue-Hausmischung, aber auch viele andere Speisen, die er frisch und nur mit Zutaten aus der Region zubereitet.

Die Weine stammen allesamt vom Weingut Domaine de Marcy in Saint-Prex, einer kleinen Gemeinde in der Nähe von Morges. Dieses Weingut wird vom Winzer Roland Locher und seiner Frau Barbara betrieben. Im Kyburger Wüstübli können alle Weine der Domaine de Marcy gekostet und gekauft werden. Mit der Sélection Kyburg hat der Winzer Roland Locher sogar einen ganz speziellen Weiss- und Rotwein extra für Kyburg kreiert. Krabichler zeigt stolz die beiden Flaschen, die feine Bleistift-Zeichnungen des Kyburger Künstlers Armin Bollmann auf dem Etikett tragen. Nur schon für diese ganz besondere Kreation lohnt es sich, einmal im Wüstübli vorbeizuschauen.

Frühlings-Degustation

Am Samstag, 21. Mai und Sonntag, 22. Mai führen wir eine Frühlingsdegustation mit dem Waadtländer Winzer Roland Locher von der Domaine de Marcy in St-Prex durch. Über zehn verschiedene Weiss- und Rotweine des Jahrgangs 2021 warten auf Sie!

Soyez les bienvenus!
Keine Anmeldung erforderlich.