

# Von Wikingern, Wein und dem «Bölimaa»

«Sursee im Dreiklang» ist anders. Laden und Café sehen von innen nicht nur aus wie ein Wikingerschiff, sondern bieten auch nordisch angehauchten Food – natürlich begleitet von einem guten Tropfen Wein. Und freitags geht die Post ab. Schauen Sie mit uns in den neusten Wurf der Bäckerei Weibel hinein.

Text: **Franziska Dubach** Bilder: **Jonas Weibel**

**D**as Café ist gut besucht. Eine freundliche Verkäuferin begrüsst mich, fragt nach meinem Getränkewunsch und bittet mich an einen der wenigen freien Plätze: Ich setze mich an einem Hochtisch auf einen der edlen, weinroten Hochstühle, die schwarz gepolstert sind. Schon stehen der bestellte Espresso und ein Glas Wasser an der Theke abholbereit. Ich befinde mich im «Sursee im Dreiklang». So heisst am 5. November 2022 eröffnete Café der My-Weibel-Bäckerei und -Gastronomie. Es befindet sich an bester Geschäfts- und Passantenlage unmittelbar beim Einkaufszentrum «Surseepark».

Es ist ein Dienstagnachmittag Ende Januar und ich staune ob der vielen Gäste, die im Café sowie vorne im Laden ein und aus gehen: von Müttern mit Kind und Wagen über jüngere bis ältere Erwachsene, die einen Kaffee trinken, sich hungrig vom Shoppen über eine kleine Zwischenmahlzeit aus der Bäckervitrine freuen, dazu ein gutes Glas Wein oder ein lokales Bier geniessen, bis hin zu Leuten, die einfach alleine dasitzen, Zeitung lesen oder dasselbe tun wie ich – die Leute beobachten.

## Anders, weil einzigartig

Schon treffen Mirjam und Hans Weibel, das Geschäftsführer-Ehepaar, und ihr Sohn Gerrit, lernender Bäcker im Abschlussjahr, ein. Sie bestellen sich eben-



**Der Hingucker im neuen Café: die Bar in der Form eines Wikingerschiffs.**



**Mirjam Weibel freut sich, in Sursee nun zwei ganz unterschiedliche Cafés zu führen.**

falls Getränke und setzen sich zu mir an den Tisch. Jetzt kann es losgehen mit dem Interview. Woher der Name «Sursee im Dreiklang» komme, frage ich als Nichteinheimische. Hans Weibel erklärt: «Dreiklang ist der Name der drei neuen Wohn- und Geschäftshäuser an der Kreuzung Bahnhof- und Christoph-Schnyder-Strasse. Unser Café ist Teil davon. Weiter gehören zwei Hochhäuser dazu. Deshalb lautet der Slogan der Überbauung «Mittendrin und hoch hinaus.» Im «Dreiklang» lässt es sich schön und urban wohnen, zeitgemäss leben sowie beschwingt arbeiten. So steht es auf dessen Website geschrieben.



**My Weibel AG**  
6210 Sursee  
[myweibel.ch](http://myweibel.ch)  
f

Zwei der Highlights bei Weibels im «Sursee im Dreiklang»: ein lokaler Wein und ein Smörrebröd mit Entlebucher Schinken.



Passt am Mittag  
oder freitags zum  
«After work meet».



«Uns war es wichtig, hier ein ganz anderes Konzept zu haben als in unserem zweiten Café, das beim Bahnhof Sursee und somit ganz in der Nähe liegt, damit wir uns nicht selbst konkurrenzieren», ergänzt Mirjam Weibel. «Die Zusammenarbeit mit dem regionalen Ladenbauer «Beck-Konzept» war äusserst kreativ, und so ist auch die Idee mit der schiff förmigen Bar mit Wikinger-Schiffskopf entstanden.» Keine Bar ohne Drinks, Bier und Wein. Dies trifft auch im Café Weibel zu. Auf der Karte finden sich nebst Hochprozentigem und Drinks zum Apéro auch eine ganze Reihe Biere. Es gibt Bier von hier, offen wird Quöllfrisch Lager ausgeschenkt. Weitere Appenzeller Spezialitätenbiere runden das hopfige Angebot ab.

«Eine schöne  
Auswahl an  
Schweizer Weinen  
ist uns wichtig.»

**Mirjam Weibel**  
Geschäftsführerin

#### **Gute Tropfen von hier und dort**

Die Weinkarte bietet eine besonders schöne Auswahl: Von prickelndem Prosecco über Weisswein und Rosé bis hin zum Rotwein bleiben keine Wünsche offen. «Für die Weinkarte ist uns unser lokaler Weinpartner beratend zur Seite gestanden und hat uns ein Sortiment zusammengestellt, das zu unserem Angebot passt», erzählt Mirjam Weibel und bekräftigt: «Uns war wichtig, dass wir nicht Weine aus aller Welt, sondern europäische Tropfen und vor allem auch eine gute Auswahl an Schweizer Weinen anbieten können. Ich denke, das ist uns mit einer Quote von fünfzig Prozent gelungen.» Weiter sind

## «Für die Weinkarte ist uns unser lokaler Weinpartner beratend zur Seite gestanden.»

**Mirjam Weibel**  
Geschäftsführerin

vorwiegend Spanier und Italiener auf Weibels Weinkarte zu finden. Der Weinpartner hat Mirjam Weibel zudem eine Schulung geboten und Produktbeschreibungen ausgehändigt, die die Crew-Mitglieder bei der Beratung unterstützen.

Beim Food-Angebot haben Weibels auf den tatkräftigen Service von Stefan Freiburghaus zählen können. Er ist Unternehmensberater Gastronomie bei Proback. «Mit seiner Idee für Weibel-Smörrebröds hatte er den richtigen Riecher – das Konzept überzeugte uns», hält Mirjam Weibel fest. «Ausserdem lassen sich nicht nur Wein und Smörrebröd ideal kombinieren, auch die Verbindung zum Norden und zum Wikingerschiff passt», sagt sie schmunzelnd.

### **Smörrebröd, so und so**

«Momentan wechseln wir zwischen fünf Sorten Smörrebröds und haben immer drei davon im Angebot. Clou der Sache ist, dass der Basisaufstrich bei allen Sorten vegetarisch ist», verrät Hans Weibel: «Den Belag hingegen können wir je nach Gästebedürfnis von klassisch mit Fleisch über Fisch bis hin zu vegetarisch variieren.» So gibt es zum Beispiel ein Smörrebröd mit Entlebucher Schinken und einem Aufstrich aus Erbsenhummus, garniert mit Kresse, Cherrytomaten und einer essbaren Blüte. «Wir servieren alle Smörrebröds mit einem Salat aus Ebly oder Linsen, angerichtet auf einem Salatblatt. So ergibt sich eine vollwertige Mahlzeit», ergänzt Hans Weibel.

## *Gut beraten*

### **Smörrebröd – weder Sandwich noch Canapé**

«Gesucht war ein Angebot, das heraussticht, in Sursee einmalig ist und auch internationale Gäste anspricht. Dies war die Ausgangslage, warum ich für die Bäckerei Weibel ein Smörrebröd-Grundkonzept sowie verschiedene Rezepturen auf vegetarischer (auch vegan wäre möglich) Basis zusammenstellen durfte. Die Rezepturen werden nun von Weibels Köchen laufend weiterentwickelt und verfeinert.»

**Stefan Freiburghaus**  
Unternehmensberater  
Gastronomie, Proback AG

## *Zum Betrieb*

### **My Weibel AG**

**Bäckerei und Gastronomie**  
6210 Sursee  
myweibel.ch

**Gegründet:** im Jahr 1913 in Willisau. Sie war die erste und somit älteste Bäckerei im Ort.

**Heute:** geführt von Hans und Mirjam Weibel.

**Die 5. Generation:** ist seit dem Jahr 1999 am Werk.

**Die 6. Generation:** ist mit Sohn Gerrit bereits in den Startlöchern. Er ist im letzten Lehrjahr zum Bäcker-Konditor-Confiseur.

**Mitarbeitende:** 62

Drei Standorte mit Laden und Café: Willisau, Bahnhof Sursee (seit 2007), im «Dreiklang» Sursee (seit 2022)

**Beliebt:** Mandolino (Mandelgipfel mit Vanillecreme), «Bölimänggu» (Hausbrot mit Sauerteig), Paillasse, Butter-, Mais-, Laugen- und Vollkorngipfel

**Special:** Jeden Freitag «After Work Meet» mit DJ ChristianoS, 18–22 Uhr





Auch den Mitarbeiterinnen gefällt das neue, ungewöhnliche Lokal.

Gemeinsam gehen wir in den Laden, um das Smörrebröd-Sortiment in der Vitrine zu betrachten. Nebst der Variante mit Schinken gibt es heute auch eine Sorte mit Brie und «Gute Luise»-Birnen. Letztere liegen auf einem Kürbis-Hummus-Aufstrich und sind mit Nüssen, Randensprossen sowie Trauben garniert. Als dritte Sorte ist Grillgemüse auf Sauerrahm-Aufstrich im Angebot. Nicht zu vergessen die Varianten mit hausgeräuchertem Lachs oder mit Avocado und Ei.

#### Sagenhafte Unterlage

«Wir haben bewusst mit einem bescheidenen Food-Angebot gestartet», erzählt Hans Weibel. Im Frühling werde das Speisenangebot auch im «Dreiklang» ausgebaut und unter anderem mit Mittagsmenüs ergänzt, die an den anderen zwei Standorten bereits angeboten werden. Dies geschehe parallel mit dem Umzug der Küche samt beiden Köchen, die zukünftig hier und nicht mehr in Willisau stationiert sein werden. Bevor uns ob des «gluschtigen» Smörrebröd-Anblicks das Wasser im Mund zusammenläuft, gehen wir zurück an unseren Platz.



Hafer Drink  
mit Schweizer Hafer

Frisch aufgebrühter  
Arabica-Kaffee



Schweizer Schokolade,  
Schweizer Milch,  
Schweizer Produktion.

10% RABATT

AUF OVOMALTINE DRINK VEGAN UND COFFE UND CAOTINA DRINK





Mit Sohn Gerrit steht bei Mirjam und Hans Weibel die 6. Generation am Start.

Am Tisch angekommen, weicht mich Hans Weibel in das Geheimnis des Hausbrots «Bölimänggu» ein. Die Varianten hell und dunkel dienen mitunter als Smörrebröd-Grundlage. «Unser Hausbrot ist in der Coronazeit entstanden. Der Teig wird gehandelt, enthält milden Weizensauerteig und reift bei langer Teigruhe rund 18 Stunden», erklärt der Patron stolz. Der «Bölimänggu» oder auch «Bölimaa» ist aus Sagen bekannt. Er stamme aus dem Luzernischen, soll in Kornfeldern zuhause sein und die

Kinder mahnen, rechtzeitig nach Hause zu kommen, «weil doch das Brot zuhause am besten schmecke», ergänzt seine Frau Mirjam augenzwinkernd.

#### Klingender Wochenabschluss

Bei Weibels gibt es nicht nur den ausgewählten Wein zum Smörrebröd, sondern auch den idealen Event, um beides miteinander zu verbinden. Bei dynamischen House-Beats kann sich frau und man Ende der Woche mit Freunden oder Geschäfts-

partnern und -partnerinnen austauschen. «Jeden Freitag ab 18 Uhr steigt bei uns bis 22 Uhr der «After Work Meet» mit Musik von DJ ChristianoS. Menschen im besten Alter geniessen bei guten Gesprächen eine grosse Auswahl an Wein, Bier, Drinks – mit und ohne Alkohol – sowie Snacks», beschreibt Mirjam Weibel den erfolgreich lancierten Feierabendtreff im «Dreiklang».

Wer sich angesprochen fühlt, geht gerne am nächsten Freitagabend vorbei – viel Vergnügen, Prost und guten Appetit! ■

**VERZEHR-FERTIG**

THE VEGETARIAN BUTCHER DE VEGETARISCHE SLAAGER™

Vegan

**CHICKERIKI FILLET SLICES**

1,8kg e

**DEM NÄCHST ERHÄLTlich!**

Für kalte und warme Anwendungen!

Unilever Food Solutions