Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 70 (2012)

Artikel: Der Salmen : eine gastronomische Perle
Autor: Schmid, Rolf
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-659864

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Salmen – eine gastronomische Perle

Rolf Schmid

Die Brasserie des Restaurant Salmen

Vom Brauereilokal zum Gourmetrestaurant für jeden

Seine Bestimmung ist es, Gäste zu empfangen. Das Haus an der Ringstrasse 39 in Olten war immer, oder zumindest seit sehr langer Zeit, ein Gasthaus. Diskret weist heute ein Schild daraufhin, dass es sich bei dem Gebäude um das Restaurant «Salmen» handelt. Erbaut wurde es 1898 vom Architekten Karl Sutermeister. Seither hat es viele Gäste gesehen und dabei sein eigenes Gesicht mehrmals gewechselt. Die erste Blütezeit des «Salmen» dürfte in den 20er- und 30er-Jahren gewesen sein. Ideal gelegen, gleich gegenüber der Martinskirche, traf man sich hier nach der Messe zu einem Umtrunk in der «schwarzen Beiz». Wie fast jedes Gasthaus durchlebte auch der «Salmen» bessere und schwierigere Zeiten. Die Familie Leuenberger, langjährige Besitzer des Hauses, sorgte stets dafür, dass der Restaurationsbetrieb aufrechterhalten blieb. Ihnen ist es wohl zu verdanken, dass an selbiger Stelle auch heute noch Gäste bewirtet werden.

Ursprünglich gehörte das Lokal der Brauerei Salmen – daher der Name. Anschliessend war es viele Jahre im Besitz der Getränkehandlung Leuenberger. Heute empfängt das Wirtepaar Isabelle und Daniel Bitterli gemeinsam mit ihrem Team die Gäste. Als Bitterlis das Restaurant 2002 übernahmen, riet man ihnen ab, den Namen «Salmen» weiterzuverwenden. Der Name sei alt und verstaubt. Etwas Neues brauche auch einen frischen Namen. Die Ratschläge waren gut gemeint, dennoch kam ein Namenswechsel für die neuen Besitzer nicht in Frage. Ganz im Gegenteil. Gross war ihr Respekt vor der Tradition des Hauses, und sie machten es sich zur Herausforderung, den guten Ruf des «Salmen» wieder herzustellen. Sie haben es geschafft. Heute ist der «Salmen» ein mit 14 Gault-Miliau-Punkten ausgezeichnetes Gourmetrestaurant.

Freudige Überraschungen bei der Renovation

Um dies zu erreichen, brauchte es ein gewaltiges Stück Arbeit. Als Erstes musste das Lokal 2002 innen renoviert und umgebaut werden. Ein aufwendiges Projekt, denn die Haustechnik, die Küche, die Sanitäranlagen und die Lagerräume mussten komplett erneuert werden, um den heutigen Anforderungen an einen modernen Gastrobetrieb gerecht zu werden und den hohen gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen. Die neuen Besitzer packten bei den Umbauarbeiten selber tüchtig an. Wichtig war Bitterlis, dass der ursprüngliche Charakter und der spezielle Stil des Hauses bewahrt blieben. Und es sollte noch besser werden als ursprünglich geplant! Bei der Renovation kam unter vier falschen Decken eine reich verzierte, wunderschöne Stukkaturdecke zum Vorschein. Im vorderen Teil des Restaurants entdeckten Bitterlis in den bestehenden Säulen die ursprünglichen Jugendstilsäulen aus Gusseisen. Ein Freilegen der Guss-Säulen machte aber keinen Sinn, da diese 30 cm unterhalb der Decke enden. Es ist davon auszugehen, dass der vordere Raum ebenfalls reich mit Stuck geschmückt war. Die Säulen waren wohl Teil dieser dekorativen Ausstattung, denn sie dienen keinem statischen Zweck. Bei der letzten Renovation in den 50er-Jahren wurden sie zugedeckt, und neue Rundbögen entstanden. Heute sieht man im «Salmen» an verschiedenen Stellen die unterschiedlichen Etappen des Restaurants, welche wunderbar miteinander harmonieren. Saal, Fassade und Dach stehen heute unter Denkmalschutz.

Ein Bijou

Eröffnet wurde der renovierte «Salmen» im Dezember 2002. Die vier Meter hohen, luftigen Räume mit dunklen, gepflegt gedeckten Holztischen, bequemen Bänken entlang der Wände, einem antiken Kronleuchter und abends Kerzen, verleihen dem Restaurant eine gemütliche Atmosphäre. Dutzende interessanter Fotos der Stadt Olten aus den Jahren 1880 bis 1920 schmücken die Wände. Dies und das Holz-Entree machen das Lokal zu einem Bistro im französischen Stil. Der hintere Teil ist das «Stukk-Säli» mit der freigelegten Stukkaturdecke. Hier ist das Ambiente es etwas ruhiger und leicht nobler. Weiss gedeckte Tische sind geeignet für wichtige Geschäftsessen oder gemütliche Rendez-vous.

Das Gastro-Gen geerbt

Die stilvolle und freundliche Atmosphäre wird unterstützt durch das Personal. Mit Freude und Sympathie werden die Gäste bedient. Jedermann soll sich im «Salmen» wohl fühlen und es richtig geniessen können, so das Motto von Daniel und Isabelle Bitterli. Die beiden Inhaber haben das Wirten in den Familienwurzeln. Daniel Bitterli ist eidg. dipl. Gastronomiekoch und eignete sich sein Können hauptsächlich selber an, im elterlichen Betrieb auf dem Hauenstein, wo er nach dem frühen Tod seines Vaters lange Zeit seiner Mutter als Küchenchef zur Seite stand. Das Restaurant war bereits in der dritten Generation im Familienbesitz. Isabelle Bitterli ist als Wer-

Stucksaal, Weinkeller und Belegschaft des Salmen

berin zwar eine Quereinsteigerin, aber mit dem Gastro-Gen «vorbelastet». Sie erbte es von ihrer Mutter, die in Belgien ihrem elterlichen Betrieb als junge Küchenchefin einen Stern aufsetzte. Isabelle Bitterli absolvierte nach ihrer Tätigkeit als Werbeassistentin die Gastrofachschule in Luzern und holte sich so das nötige Rüstzeug, um den «Salmen» erfolgreich führen zu können. Mit der Übernahme des «Salmen» erfüllte sich für Isabelle Bitterli eigentlich ein Kindheitswunsch. Bereits als 14-Jährige fand sie den «Salmen», wo sie sich jeweils nach den Aufführungen des Theaters «Jedermann» aufwärmte, die schönste Beiz in Olten. Die belgische Färbung des Gastro-Gens ist übrigens auf der Speisekarte des «Salmen» ersichtlich, denn hier werden «Waterzooi»-Suppe und frische Moules nach belgischer Art mit Pommes angepriesen. So führen Isabelle und Daniel Bitterli den «Salmen» sozusagen in der dritten Generation einer Wirtefamilie.

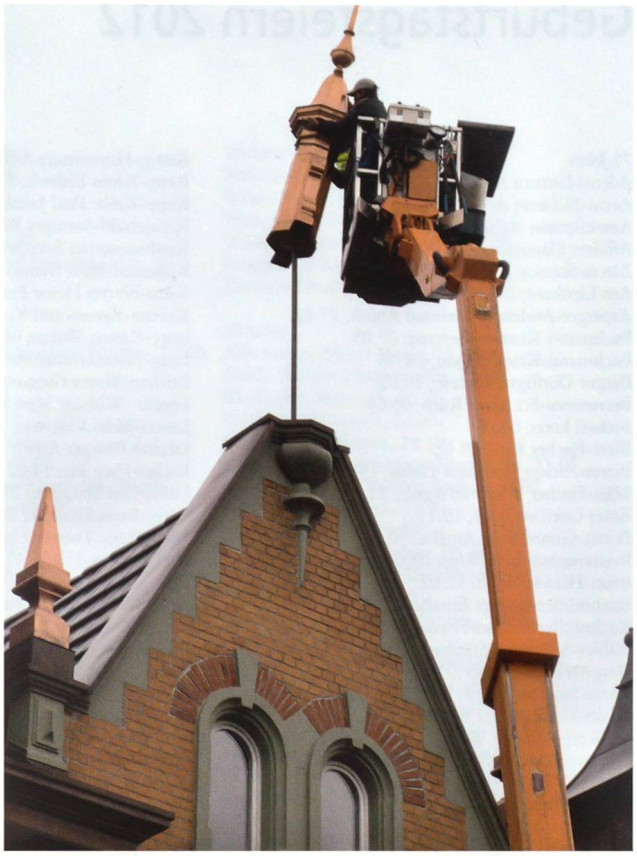
Gastronomie mit Herz

Das Salmen-Team beherrscht sein Handwerk, und Qualität ist ihm in allen Belangen wichtig. Hervorragend sollen das kulinarische Angebot und die vielfältige Weinkarte mit ausgewählten Tropfen aus aller Welt sein. Küchenchef Daniel Bitterli wählt die Produkte und Zutaten mit grosser Sorgfalt aus und versucht soweit möglich die Ware in der Region einzukaufen. Alle Speisen, auch Fonds, Saucen und Glaces, werden in der «Salmen»-Küche von Grund auf selber zubereitet.

«Mit Liebe» ist das Motto des Restaurants «Salmen». Mit Liebe wird gekocht, angerichtet, beraten und bedient. Dieses Versprechen wird durch den Engel im von Isabelle Bitterli selber entworfenen Logo des «Salmen» untermauert. Im «Salmen» wird mit Herz gearbeitet. Das merkt der Gast. Dazu gehört auch die sorgfältig und liebevoll arrangierte Dekoration, welche der Saison angepasst und alle zwei bis drei Monate gewechselt wird. Hierfür schaut die Mutter von Isabelle Bitterli mit Hilfe von zwei weiteren guten «Feen» im Hintergrund. Der «Salmen» ist im besten Sinne des Wortes ein Familienbetrieb.

Dem Haus die Krone wieder aufgesetzt

Auch ein Gastrobetrieb muss sich ständig weiterentwickeln. Dem «Salmen» gelingt dies mit immer neuen Angeboten. Erwähnt sei der 2009 selber ausgebaute Weinkeller, welcher sich gut für einen Steh-Apéro eignet, wo aber auch ein sehr romatisches Tête-à-tête-Nachtessen reserviert werden kann. Die Renovationen des Dachs, der Fenster und vor allem der Fassade in den Jahren 2007 und 2008 verliehen dem «Salmen» zusätzlichen Glanz. Wie innen, so hat das Gebäude auch aussen seine Besonderheiten. Beispielsweise die drei Kupfertürmchen auf dem Dach, welche nach den Originalplänen detailgetreu und aufwendig wieder hergestellt und montiert wurden. Damit wurde dem Haus die «Krone» wieder aufgesetzt. «Der ‹Salmen› in Olten ist eine Perle», schrieb vor ein paar Jahren ein Journalist. Er hatte recht, und seine Aussage gilt bis heute.



Aufsetzen des Kupfertürmchens und Eingang des Salmen