

Herbstzeit ist Wild- und Metzgete-Zeit – vor allem bei der Metzgerei Scheibler

Die Metzgerei Scheibler an der Jurastrasse 25 in Dulliken ist seit vielen Jahren ein Begriff, wenn es um einheimisches Wild geht.

Geschäftsinhaber Werner Scheibler und Vater Werner sen. sind seit Jahren passionierte Jäger in Revieren des unteren Niederamtes. Als Jäger versteht es sich von selbst, dass das in dieser Region weidgerecht erlegte Wild über die Kanäle der Metzgerei Scheibler an die hiesigen Kunden gebracht wird. Ab Mitte September stehen wieder köstliche Wildspezialitäten im Kühlregal: Rehschnitzel, Reh Rücken und gebeizter Pfeffer (auch bereits gekocht), dazu hausgemachte Eierspätzli, Rosenkohl mit Speckwürfeli, Rotkraut mit Apfelstücken, Mirza-Äpfel mit Preiselbeerenkompott, Pilzrahmsauce und glasierter Marroni runden das Festmenü ab.



Bild: Fredi Köbeli

Werner Scheibler präsentiert (u.a.) seine prächtigen Wildspezialitäten.

Ausschliesslich heimisches Wild

Sie kommen in den Genuss einer raren Spezialität, denn rund 85% der angebotenen Wildspezialitäten stammen aus dem Import! So ist es nicht erstaunlich, dass die Metzgerei Scheibler ausschliesslich zu 100% heimisches Wild aus den Jura-Regionen rund um Olten und des Niederamtes anbietet. Ab und zu wird auch einheimisches Wildschwein angeboten, doch die Bejagung ist zeitaufwendig und findet vor allem nachts statt. Bei Interesse an Wildschweinefleisch bittet die Metzgerei Scheibler Sie um telefonischen Kontakt (oder per E-Mail), damit man Sie auf die

Abnehmerliste setzen kann. Folgende Reviere sind Wildbretlieferanten des Betriebes Scheibler: Revier Däniken, Dulliken, Erlinsbach, Kienberg, Lostorf, Schönenwerd und Safenwil Berg.

Ab Oktober Metzgete

Die Metzgerei Scheibler beliefert auch Restaurants (Restaurant Rebstock, Däniken) und Landgasthöfe (Landgasthof Kreuz, Obergösgen) mit ihren Wildspezialitäten. Ausserdem wird die Metzgerei Scheibler an der diesjährigen MIO vom 1. bis 3. Oktober den Stand des Hegerings Olten-Gösgen-Gäu mit gekochtem Rehpf Pfeffer, hausgemachten Eier-

spätzli und Rotkraut beliefern! Überzeugen Sie sich vom Wohlgeschmack des Rehwildfleisches. Ab Freitag, 14. Oktober, 14 Uhr, startet die Metzgerei Scheibler zudem mit der diesjährigen Metzgete-Zeit mit feinen hausgemachten Blut- und Leberwürsten (mit Sultaninen) und feinen Schweinsbratwürsten – wöchentlich werden immer freitags frische Blut- und Leberwürste angeboten.

Infos

Metzgerei & Partyservice Scheibler, Jurastrasse 25, 4657 Dulliken, Telefon 062 295 37 78, E-Mail: scheibler-metzgerei@bluewin.ch, Internet: www.scheibler-metzgerei.ch. pd

Langfinger müssen draussen bleiben

Von Roger Müller, Generalagent von ZURICH Schweiz in Olten

In der Schweiz wird alle neun Minuten eingebrochen. Insbesondere in der Winterzeit machen sich Diebe die frühe Dämmerung zunutze. Einfache Massnahmen helfen, Langfingern den Riegel zu schieben.

Richtiges Verhalten zum eigenen Schutz

Vorsicht ist nicht nur am Abend geboten – viele Einbrüche passieren tagsüber. Richtiges Verhalten ist hier wichtig. Kipfenster und -türen sollten Sie immer ganz schliessen, wenn Sie das Haus verlassen. Achten Sie bei längerer Abwesenheit darauf, dass der Briefkasten regelmässig geleert wird. Und der Wohnungsschlüssel gehört definitiv nicht unter der Fussmatte oder im Briefkasten. Auch bauliche Massnahmen helfen, die «ungebetenen Gäste» fernzuhalten. Etwa Türen mit Mehrpunktverschlüssen und einbruchsichere Rollläden. Türen zu abgelegenen Sitzplätzen können mit einem Beschlag verstärkt werden, der im Boden und in der Decke verankert ist. Vor Einbrüchen ist man nie hundertprozentig sicher. Auch wenn der emotionale Wert eines entwendeten Gegenstandes unwiederbringlich ist – der finanzielle Schaden lässt sich zumindest versichern. Jedes Haus und jede Wohnung ist anders – und sollte im Hinblick auf eine optimale Versicherungslösung individuell beurteilt werden. Ein Gespräch mit dem eigenen Versicherungsexperten lohnt sich.

Mit der Umstellung der Uhren auf die Winterzeit nehmen die Dämmerungseinbrüche wieder zu. Diebe nutzen die frühe Finsternis, um im Schutz der Dunkelheit in Häuser und Wohnungen einzudringen. Oft gehen sie den Weg des geringsten Widerstands: Gekippte Fenster und Türen sowie leicht erreichbare und dunkle Wohnungen ziehen Langfinger regelrecht an. Mit einfachen Mitteln lässt sich das Einbruchrisiko verringern. Insbesondere Licht schreckt Diebe ab. Kurz nach der Zeitumstellung im Oktober dämmt es meist schon um 17 Uhr. Dann sind viele noch auf dem Weg nach Hause. Mit automatischen Zeitschaltuhren kann man allerdings kostengünstig Anwesenheit signalisieren. Lampen mit Bewegungsmelder tragen ebenfalls zur Sicherheit bei. Wirkung vor Gelegenheitsdieben zeigen auch Aufkleber an Fenstern und Türen, die auf eine Alarmanlage hinweisen.



ZURICH
ZURICH Generalagentur
Roger Müller
 Hammer Shop-In
 Solothurnerstr. 21, 4603 Olten
 T062 206 87 87 www.zurich.ch

Im «Frohsinn» kocht die Chefin – Lilian Rizzo zügelte vom «Domino» nach Gretzenbach



Bild: Fredi Köbeli

Laura de Chiara und Lilian Rizzo verwöhnen ihre Gäste jetzt im «Frohsinn».

Fast sechs Jahre lang führten Lilian Rizzo und ihr Team das «Domino» in Däniken. Seit dem 16. September werden die Gäste jetzt im Restaurant Frohsinn in Gretzenbach verwöhnt.

Ein gemütliches Restaurant, wo die Gäste rauchen dürfen, ein Sali, wo man das feine Essen geniesst, ein Gartenrestaurant und viele Parkplätze – die Rede ist vom Restaurant Frohsinn in Gretzenbach. Kürzlich übernahm Lilian Rizzo die Gaststube an der Ettenburgstrasse 2, und wie schon Jahre zuvor im «Domino», wissen die Gäste, dass sie den Tessiner Spezialitäten auf der Speisekarte besondere Beachtung schenken müssen. Ob Osso Bucco mit Polenta oder Risotto mit Steinpilzen oder Coniglio mit Polenta: Wer es einmal probiert hat, probiert es immer

wieder. Lust auf Chalsleberli mit Rösti? Unbedingt probieren! Feine Mittagsmenüs stehen ebenfalls auf der Speisekarte. «Es ist wie vorher», sagt Lilian Rizzo, «einfach, dass wir die Lokalität gewechselt haben.» Lilian Rizzo, André Bani und Laura de Chiara haben sich bereits eingelebt im «Frohsinn», welches einladend renoviert wurde. «Besonders freut es mich, dass viele Stammgäste des «Dominos» jetzt auch ins «Frohsinn-kommen», sagt Lilian Rizzo.

Infos

Restaurant Frohsinn, Ettenburgstrasse 2, 5014 Gretzenbach, Telefon 062 291 21 56. Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag ab 8.30 Uhr; Samstag und Sonntag ab 9.30 Uhr (Sonntag ab 17 Uhr geschlossen); Montag Ruhetag.

Fredi Köbeli

Neuheiten im Restaurant Steak-House Rütli in Starrkirch-Wil

Für Siegfried Eiholzer hat nun das 14. Jahr mit dem Restaurant Steak-House Rütli begonnen. Zu diesem Anlass hat er sich einige Änderungen einfallen lassen.

Fleisch vom «Heissen Stein» oder im «Pfännli» und immer wieder neue Menühighlights gibt es im Restaurant Steak-House Rütli zu geniessen. Übrigens: Am 30. September beginnt im Rütli die Wildsaison. Zu Beginn seines 14. Rütli-Jahres hat Siegfried Eiholzer einige Neuheiten angebracht. So gibt es jetzt einen Wintergarten der zusätzlich als Rauchraum dient. «Im Winter, wenn draussen Schnee liegt, ist es hier mit dem Cheminée richtig gemütlich», sagt Siegfried Eiholzer. Ebenfalls neu: ein Salatbuffet im Restaurant und ein grosser Grill im Sali. Neben dem Grill befindet sich zudem ein Tisch mit dem Weinsortiment. «Dieses erweitern wir stetig», erklärt der Inhaber. Und noch eine Neuheit: Das Rütli hat nun sieben Tage ge-



Bilder: Chantal Siegenthaler

Rütli-Inhaber Siegfried Eiholzer vor dem neuen Grill. Auch das Weinsortiment wird stetig erweitert.

öffnet! Siegfried Eiholzer sagt: «Seit wir die Hausfassade neu gestrichen haben, haben wir mehr Gäste.» Daher könnten sich die sieben Tage durchaus lohnen. Ausserdem wer-

den am Morgen jetzt leckere Znüni-brötli serviert. Chantal Siegenthaler



Neu gibt es ein Buffet mit grosser Auswahl an frischen Salaten. Neu lädt auch ein Wintergarten mit Cheminée zum Verweilen ein.

Information

Restaurant Steak-House Rütli, Dorfstrasse 3, 4656 Starrkirch-Wil, Telefon 062 295 23 28, Fax 062 295 62 18, E-Mail: info@restaurantruetli.ch, Internet: www.restaurantruetli.ch.

Öffnungszeiten (neu sieben Tage geöffnet): Montag bis Freitag, von 8 bis 23.30 Uhr. Samstag, von 11 bis 23.30 Uhr. Sonntag, von 11 bis 22 Uhr. Eine frühzeitige Reservation wird empfohlen.