

[Gesellschaft](#)[Eingekehrt](#)[Essen und Trinken](#)[Rezepte](#)[Ausflugstipps](#)[Reise](#)[Startseite](#) | [Leben](#) | [Eingekehrt](#) | [Gastrokritik Löchlibad, Obergoldbach: Alles in Butter im Emmentaler Chrachen](#)Abo **Gastrokritik Löchlibad, Obergoldbach**

Alles in Butter im Emmentaler Chrachen

Für das stilsicher renovierte Löchlibad kam die halbe Crew vom Mont Soleil ins Emmental. Die Aussicht ist auch in der neuen Umgebung prächtig – im doppelten Wortsinn.

Christoph Hämman

Publiziert: 15.06.2022, 11:21



Geschmorte Schweinshaxe an einer Egger-Bier-Sauce mit Löchlibad-Rösti.

Foto: hae

Wander-, Velo-, Ausflugswetter! Am Samstag war ein guter Tag, um das **Restaurant Löchlibad** in Obergoldbach zu besuchen. Weil dort am Abend eine geschlossene Gesellschaft dinierte, gingen wir ausnahmsweise mittags auswärts essen. Am 1. Mai ist das geschichtsträchtige Lokal wieder eröffnet worden, diese Zeitung hat Ende April über den Neustart im Haus «weit hinten im Chrache» berichtet.

Wieso nicht eine kleine Velofahrt, um danach beim Zmittag zulangen zu können? Nach Obergoldbach führen viele attraktive Velorouten, sei es von Langnau, von Burgdorf, von Bern oder noch etwas weiter von Thun her. Auch wandern lässt es sich im Emmental natürlich, im Internet findet sich etwa eine «panoramareiche Wanderung von Landiswil über die Aspiegg zum Ausflugsrestaurant Löchlibad und wieder zurück», die rund 2½ Stunden dauert.

Von Bern aus radelten wir gut zwanzig mehrheitlich autoarme Kilometer via Vielbringen, Richigen, Biglen und Hämlismatt ins Löchlibad. Die 400 Höhenmeter reichten, um dort durstig und hungrig anzukommen. Auf der Terrasse studierten wir die Karte, auf der es mit urchigen Namen weiterging: Markbein aus dem Ofenrohr «vom Aedu Gygax Lützelflüh», zur Schweinshaxe gibts Egger-Bier-Sauce, die Schwandenmatter Forelle stammt aus der gleichnamigen Fischzucht in Schwanden im Emmental.



Sämig bis zum Ende: Siedfleisch mit Vinaigrette und Sprossen.

Foto: hae

Zum Start teilten wir ein Siedfleischcarpaccio an einer Gemüsevinaigrette mit Meerrettich (Fr. 16.50), für das jemand Rüebli, Peperoni und Essiggurken hatte in winzige Würfelchen schneiden müssen. Das Fleisch war gabelzart, der Meerrettich sorgte für Pep, ohne zu dominieren, und von der sämigen Vinaigrette hätten wir auch dann keinen Tropfen zurückgeben wollen, wenn das Brot nicht so fein gewesen wäre.

Danach gönnten wir uns die bereits erwähnte Forelle (32.50) mit Peterlikartoffeln und Blattspinat beziehungsweise die geschmorte Haxe (29.50) an der Biersauce, zu der wir umstandslos eine Löchlibad-Rösti anstelle des vorgeschlagenen Kartoffelstocks erhielten.

Mit der neuen Crew, die von Wirt Adrian von Weissenfluh über Koch Michael Schütz bis zu deren Partnerinnen, die im Service arbeiten, zum grössten Teil vom

Mont Soleil ins Emmental wechselte, scheint im Löchlibad alles in Butter zu sein. Dafür sprach die entspannte Stimmung auf der fast ganz besetzten Terrasse ebenso wie die Forelle nach Müllerinnenart, deren Mehlmantel schön buttrig schmeckte. Und zitronig, lag doch nicht bloss ein Zitronenschnitt auf dem Fisch, sondern zusätzlich dünne Scheiben in seinem Bauch.



Ganze Forelle aus Schwanden im Emmental.

Foto: hae

Die Salzkartoffeln zur Forelle waren ebenso intensiv mit Butter in Kontakt gekommen wie die knusprige Rösti, genau so, wie man sich das im Emmental vorstellt. An der Schweinshaxe gabs nichts auszusetzen, sie war aussen stellenweise schön knusprig und ansonsten genügend geschmort, dass sie fast ohne Druck vom Knochen fiel. Die eher deftige Biersauce passte perfekt dazu.



Unter den zwei grossen Sonnenschirmen lässt es sich auch im Sommer angenehm verweilen.

Foto: hae

Aussichtreich gilt im Löchlibad also doppelt: zum einen wegen des Weitblicks, den die Gegend bietet. Zum anderen macht die Aussicht auf ein feines Essen in angenehmer Atmosphäre fast jede Velo- oder Wandertour zum süssen Müsiggang.

Restaurant und Hotel Löchlibad, Löchlibad 122, 3434 Obergoldbach. 031 701 21 21.

Christoph Hämmann ist Redaktor im Ressort Bern. Er arbeitet seit 2010 bei Tamedia und befasst sich schwergewichtig mit Politik, insbesondere jener in der Stadt Bern. [Mehr Infos](#)

 [@hae_mann](#)

Publiziert: 15.06.2022, 11:21

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

3 Kommentare