

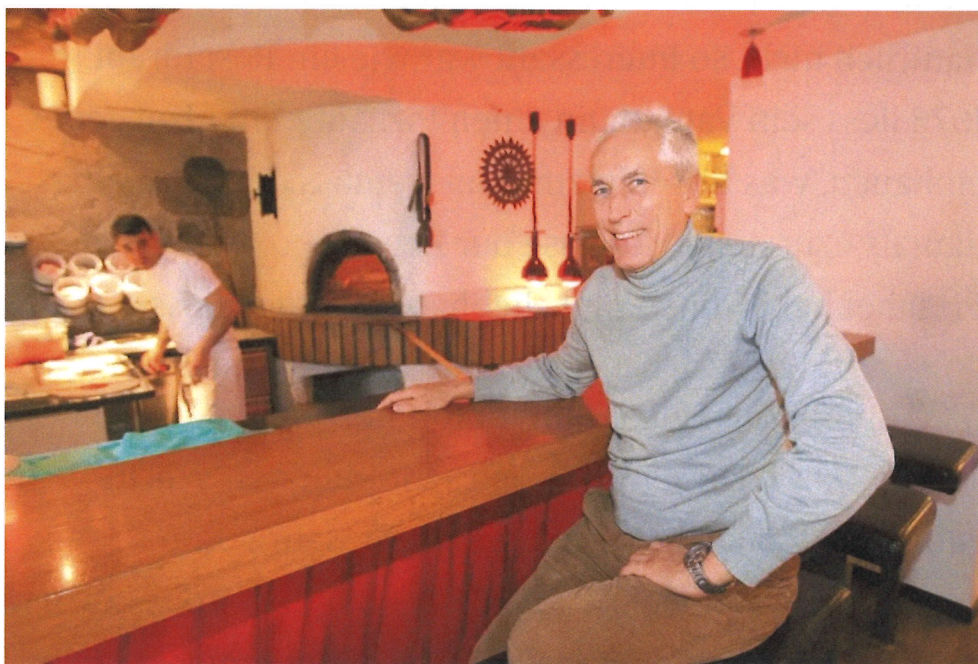
Zuger Zeitung

PLATZMÜHLE-WIRT

«Ich höre mit einem lachenden und einem weinenden Auge auf»

Nach 32 Jahren übergibt Felix Kuhn die Pizzeria Platzmühle in Zug einem neuen Pächter. Am Mittwoch ist nun grosse «Ustrinkätä».

18.12.2023, 16.41 Uhr



Felix Kuhn in seiner «Platzmühle» am Landsgemeindeplatz in der Stadt Zug. Am Mittwoch, 20. Dezember, ist dort «Ustrinkätä».

Bild: zvg

Am Landsgemeindeplatz in Zug an bester Lage kommt es zu einem gastronomischen Wechsel: Dort hört Wirt Felix Kuhn auf und übergibt die Pizzeria Platzmühle an eine neue Pächterin, die Remimag übernimmt. Diese betreibt in Zug bereits den «Brandenberg» und das Hafenrestaurant sowie in Rotkreuz das «Breitfeld». Schweizweit managt die Remimag über 20 Gaststätten;

für die «Platzmühle» wird nun ein neuer Geschäftsführer gesucht.

Drei Söhne haben im Moment kein Interesse

Noch aber ist Felix Kuhn Herr in der Pizzeria, die früher eine Konditorei mit Café war. Mit dem Lokal verbindet ihn eine Familiengeschichte, wie aus einer Mitteilung hervorgeht. Sein Vater Felix eröffnete im März 1967 das Café Pizzeria Platzmühle als erste öffentliche Pizzeria der Stadt Zug. «Dies, weil eine Bäckerei an dieser Lage natürlich nicht so interessant war wie ein Restaurant.» 1976 liess sein Vater dann einen Pizzaofen mit Holzfeuer einbauen, was die «Platzmühle» gemäss der Mitteilung damals «zur ersten Adresse der Zuger Pizzaliebhaberinnen und -liebhaber werden liess».

1992 übernahm Felix Kuhn Junior die «Platzmühle» von seinem Vater. Dieser habe sich sehr über den Schritt gefreut. «Und ich habe das auch sehr, sehr gerne gemacht», betont Felix Kuhn. Nun übergibt er das Lokal wie erwähnt der Remimag. «Meine drei Söhne haben im Moment kein Interesse, und sie haben bereits ihre Ausbildungen absolviert», nennt Kuhn gemäss der Mitteilung den Grund, warum er den Betrieb verpachtet. «Sie können aber gut in 15 Jahren einsteigen, wenn sie wollen. Ich würde sie dabei natürlich unterstützen.»

Am Mittwoch lädt Kuhn seine Gäste zur «Ustrinkätä»

Er höre nun mit einem lachenden und einem weinenden Auge auf, sagt Kuhn weiter, der sich in den vergangenen

Monaten intensiv mit der Verpachtung und der Übergabe befasst habe. «Ich werde die Remimag beim Start unterstützen und die Übergabe wird mich sicher noch eine Weile beschäftigen.»

Als eigentliche Zäsur steht nun aber die «Ustrinkätä» an: «Ganz wichtig ist es mir, allen zu danken, die mich in den letzten 32 Jahren unterstützt und begleitet haben.» Er würde sich freuen, wenn er an der «Ustrinkätä» vom Mittwoch, 20. Dezember, ab 17 Uhr möglichst viele bekannte Gesichter sehen würde.

Die «Platzmühle» bleibt eine klassische Pizzeria

Bei der Remimag heisst es auf Anfrage, dass die «Platzmühle» als Pizzeria mit Holzofen weiter betrieben werde. Die gastronomische Ausrichtung bleibt also gleich, sagt Remimag-Geschäftsführer Florian Eltschinger. «Besonders freut es uns auch, dass uns Felix Kuhn in der Übergangszeit beratend zur Seite steht.» Im Sommer dann prüfe man, wie man die grosse Aussenterrasse noch attraktiver gestalten könne, im 2025 stehen gemäss Eltschinger grössere bauliche Veränderungen an, etwa in der Küche. *(mme)*

Mehr zum Thema

ROTHENBURG

Die Remimag fördert den Gastronomienachwuchs mit 10'000 Franken

14.04.2022

