



Das Wirtepaar Zwahlen hat das Restaurant Jura dreissig Jahre lang betrieben.

Quelle: Omid Bahrampour

**Kerzers**

## **Dreissig Jahre und hunderttausende Cordon bleus: Das Restaurant Jura sagt Adieu**

Am Samstag schloss das «Jura» Kerzers seine Türen. Mit ihren berühmten Cordon bleus und einer treuen Kundschaft hinterlässt das Wirtepaar Zwahlen ein Vermächtnis.

[Omid Bahrampour](#)

Publiziert: 29.09.2025, 05:50 Uhr

Alles muss ein Ende haben. Diese Einsicht fällt nicht immer leicht. Auch wenn der Abschied freiwillig ist, wie im Fall des Hotels und Restaurants Jura in Kerzers. Auf die Frage, was er nach dreissig Jahren vermissen wird, sieht man Christoph Zwahlen das innere weinende Auge an. Er gibt das Wort seiner Frau Jacqueline: «Die Menschen – die vielen guten Kundinnen und Kunden, der Stammtisch am Freitagabend, das langjährige familiäre Team.»

Im letzten Monat vor der Schliessung vergangenen Samstag war das Restaurant noch einmal ein Publikumsmagnet. Praktisch jeder Abend sei ausgebucht gewesen, so Jacqueline Zwahlen. «Wir stiessen an unsere Grenzen. Teilweise servierten wir 120 À-la-carte-Gerichte und mussten noch dreissig Anfragen absagen.» Auch der Dorfmetzger in Biberen sei fast nicht mehr nachgekommen.

*Wir stiessen an unsere Grenzen. Teilweise servierten wir 120 À-la-carte-Gerichte und mussten noch dreissig Anfragen absagen.*

*Christoph Zwahlen*

Der Fokus lag auf dem, wofür das «Jura» weithin bekannt war: Cordon bleus. Die Gäste strömten herbei, um das berühmte Fleischgericht ein letztes Mal zu geniessen – wahlweise in der 200-, 400-Gramm- oder der XXL-800-Gramm Variante. Über 20'000 Cordon bleus wurden im Restaurant Jura jährlich serviert. Mehr als 20 Varianten befanden sich im Angebot. Die Auswahl umfasste das traditionellen Cordon bleu mit Schinken und Käse sowie kreative Kreationen wie Banane-Curry.

### **Vom Suure Mocke zum Cordon bleu**

Christoph Zwahlen übernahm das Restaurant 1997, nach zwei Jahren als Wirt des Restaurants Chez Robert in Kerzers. «Damals war die Karte anders», erinnert er sich. «Wir servierten traditionelle Gerichte wie Suure Mocke, Kutteln oder Kalbskopf.»

Seitdem hat sich viel verändert. Mit dem Erfolg des Betriebs investierte Zwahlen in die Renovation von Küche und Terrasse sowie in einen Anbau für Hotelzimmer. 2004 kamen die Cordon bleu auf die Karte – zunächst in wenigen Varianten, doch sofort ein Erfolg. Gäste reisten vorwiegend aus den französischsprachigen Regionen an, vom Kanton Jura bis nach Genf. Mit den Jahren wuchs eine treue Stammkundschaft.

*Die Tage waren lang.*

*Jacqueline Zwahlen*

### **Drei Jahrzehnte sind genug**

«Wir haben einen schönen und interessanten Beruf, den wir mit Leidenschaft, Freundlichkeit und Einsatz gelebt haben, aber wir sind müde», erklärt Christoph Zwahlen seinen Rücktritt. «Die Tage waren lang», fügt seine Frau hinzu.

Mitte Jahr teilten sie ihrem langjährigen Team, welches mehr Familie sei, mit, dass Schluss ist. «Das war ein spezieller Moment», sagt Christoph Zwahlen. Danach gab es Fondue Chinoise, und alle blieben bis Mitternacht.

Auch die vielen Stammgäste waren sprachlos: «Ihr könnt doch nicht schliessen! Wo sollen wir jetzt hin?»

### **Die Beiz als Begegnungsort**

«Für die sozialen Kontakte ist eine Dorfbeiz sehr wichtig», so Christoph Zwahlen. Viele Stammgäste, oft alleinlebend, fanden im «Jura» Gemeinschaft. «Das geht oft vergessen», meint er. Man wolle immer mehr Begegnungsorte schaffen, obwohl diese in Beizen eigentlich schon längst existieren würden. «Es fehlt an Wertschätzung. Das finde ich schade», fügt er hinzu.

Er zählt auf, wie viele Dorfbeizen in letzter Zeit schliessen mussten oder wohl nächstens schliessen werden. In vielen Dörfern sucht man eine Gaststätte mittlerweile vergebens. «Dahinter steckt jahrelanges Herzblut», sagt Zwahlen. «Das wieder aufzubauen, ist schwer.»

*Für die sozialen Kontakte ist eine Dorfbeiz sehr wichtig.*

*Christoph Zwahlen*

In Frankreich und Deutschland ist es laut Zwahlen schon so. «Dort kann man dreissig Kilometer durch die Dörfer fahren, ohne eine Beiz zu finden.» Diese Entwicklung drohe auch der Schweiz. «Als Gastronom macht mich das traurig», so der Wirt. Er habe sich für die Branche sowie die Region eingesetzt und viel für den Nachwuchs und die Lehrausbildung getan.

Die Unterstützung von Gemeinden und Behörden sei gering, betont Zwahlen. Diese müssten den Gaststätten eine Chance geben und mit ihnen zusammenarbeiten.

### **Ein Wandel**

Seit Corona bemerkt Christoph Zwahlen auch einen gesellschaftlichen Wandel: «Das Gesellige verliert etwas an Bedeutung», sagt er. Viele nähmen sich zu wenig Zeit für Gespräche. Manche Gäste wirken unzufrieden, bestellen schroff ein Bier, ohne überhaupt zuerst zu grüssen.

«Die Arbeit des Servicepersonals wird auch weniger geschätzt», ergänzt Jacqueline Zwahlen. «Vielleicht sind wir nach all den Jahren dünnhäutiger geworden, aber die Menschen haben sich schon etwas verändert», meint Christoph Zwahlen.

*Das Gesellige verliert etwas an Bedeutung.*

*Christoph Zwahlen*

### **Wohnungen oder doch Restaurant?**

Das Restaurant schloss am Samstag endgültig. Das Hotel bleibt vorerst geöffnet, bis eine Lösung für die Liegenschaft gefunden ist. Die Zwahlens möchten verkaufen. «Fast hätten wir jemanden für die Weiterführung gefunden, aber es klappte nicht», erzählt Christoph Zwahlen. Er hofft weiterhin auf eine Nachfolge. «Es ist schade, dass wir die Jungen nicht motivieren können», sagt er. Diese hätten andere Ideen.

Die Alternative wären Wohnungen oder Büros. Ein Projekt liegt bereits vor.

### **Ein neues Kapitel**

Die letzten Tage als Wirten genossen Jacqueline und Christoph in vollen Zügen. Es gab Livemusik und Gratisbier. Ehemalige Mitarbeitende sprangen in den letzten Monaten kurzfristig ein, um auszuweichen. Am Donnerstag überraschten die Tochter und der Sohn – der Küchenchef – die beiden mit einem Treffen von 30 ehemaligen Mitarbeitenden und Lernenden. «Es war ein grossartiger Abend, ein Fest bis in die Morgenstunden», freut sich Christoph Zwahlen.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge blickt das Wirtepaar nun zurück – mit Stolz auf dreissig Jahre Restaurantbetrieb und Vorfreude auf ein neues Kapitel und eine wohlverdiente Pause.