

[Startseite](#) | [Unterland](#) | Frohsinn Dänikon: Veganer Wirt Peter Buff übernimmt Landbeiz

Abo [Neuanfang im Frohsinn Dänikon](#)

Bekannter Wirt für vegane Küche übernimmt Landbeiz

Wirt Peter Buff wechselt vom Lägerstübli in Boppelsen in den Frohsinn Dänikon. Das Konzept mit klassischer und veganer Küche behält er bei.



Anna Bérard

Publiziert heute um 15:08 Uhr



Der Frohsinn in Dänikon ist seit Februar geschlossen. Ab Oktober wird Peter Buff dort die Gäste bewirten.

Foto: Paco Carrascosa



In Kürze:

- Peter Buff übernimmt im Oktober den seit Februar geschlossenen Frohsinn in Dänikon.
- Buff führte das Lägerstübli in Boppelsen 17 Jahre lang erfolgreich mit veganen Menüs.
- Die Gemeinde Boppelsen plant einen grossen Umbau des Lägerstüblis inklusive neuer Wohnungen.

Der Wirt des Lägerstübli in Boppelsen wechselt nach 17 Jahren den Betrieb. Peter Buff übernimmt im Oktober den Frohsinn in Dänikon. Das Lägerstübli ist noch bis Ende Juni offen, im Juli sind einige Anlässe für geschlossene Gesellschaften geplant. Den Betrieb zu beenden, sei anspruchsvoll, sagt der Wirt. Bevor er im Frohsinn Dänikon beginne, werde er sich im Sommer erst einmal richtig erholen.

Peter Buff blickt mit Freude auf seine Zeit im beschaulichen Dorf am Lägernsüdhang zurück. In den 17 Jahren in Boppelsen habe er viel Wertschätzung und Unterstützung erfahren und unzählige positive Rückmeldungen erhalten. Auch, als er vor 14 Jahren die pflanzliche Küche gezielt zu fördern begann und [immer mehr vegane Menüs](#) anbot. Das vegane Angebot erwies sich als Erfolg. Er wird darum die Speisekarten beibehalten: eine mit klassischen Schweizer Gerichten und eine mit denselben Menüs auf pflanzlicher Basis.



2008 stand das Lägernstübli vor dem Aus. Ein Jahr später übernahm eine Genossenschaft das einzige Restaurant in Boppelsen. Wirt Peter Buff (Mitte), der damalige Genossenschaftspräsident Thomas Weber (links) und Gemeindepräsident Hans Schläpfer feierten die Rettung im Garten der Dorfbeiz.

Foto: Sibylle Meier (Archiv)

Auch wenn Peter Buff zwei Jahre vor dem ordentlichen Pensionsalter steht, denke er noch lange nicht ans Aufhören. Sein erfolgreiches Konzept vom Lägernstübli werde er am neuen Ort «mit Freude und Engagement weiterführen».

Die Genossenschaft Restaurant Lägernstübli wurde 2009 ins Leben gerufen, um die Dorfbeiz vor dem Aus zu retten. Diese gehörte der Genossenschaft, daran beteiligt waren die Gemeinde und die Bevölkerung. Laut Buff verlief die Zusammenarbeit zu Beginn etwas holprig, später aber sehr gut. Im September 2025 hat die Gemeinde die Liegenschaft schliesslich vollständig übernommen.

Die [Gemeinde plant nun einen grossen Umbau](#): Das Restaurant wird saniert, während in den Stockwerken darüber Wohnungen

entstehen. In ungefähr einem Jahr dürfte das Lägerstübli wieder eröffnen. Wer die künftige Wirtin oder der Wirt sein wird, ist noch offen.

Peter Buff wird im Frohsinn während rund zwei Jahren wirten können. Danach plant die Besitzerfamilie ebenfalls einen grösseren Umbau der Liegenschaft.

Dritter Wirtswechsel in vier Jahren

Der Frohsinn Dänikon hat in den letzten Jahren mehrere Wirtswechsel hinter sich. [René und Fatima Altmann](#) führten das Restaurant über 20 Jahre lang mit gutbürgerlicher Schweizer Küche. Sie haben 2022 aufgehört. Im März 2023 [übernahm Martin Stalder das Restaurant](#) und führte es gemeinsam mit seiner Mutter. Nach etwas mehr als einem Jahr kündigte die Hauseigentümerschaft den Pachtvertrag, [das Restaurant schloss im Mai 2024](#). Die neuen Pächter waren [Bruno und Ganimete Sejdiu](#). Das Wirtepaar, das zeitgleich die Pizzeria Centrum 68 im nahen Würenlos führt, übernahm den Frohsinn im November 2024. Aufgrund von zu geringem Umsatz und mangelnder Kundschaft [gaben sie den Betrieb im Februar 2026](#) wieder auf.

Anna Bérard ist Redaktorin im Ressort Region Zürcher Unterland und berichtet schwerpunktmässig über das Furttal. [Mehr Infos](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden](#).

0 Kommentare