

VV

Schweyz

Y
N° 39

**EIGENTLICH HABEN
WIR GASTRONOMEN
DOCH DEN SCHÖNSTEN
BERUF ÜBERHAUPT.**

von
DANIEL KNOBEL
(s.S. 51)

**DENN ZU UNS
KOMMEN GÄSTE, DIE ES
SICH IN IHRER FREIEN
ZEIT GUT GEHEN
LASSEN WOLLEN –
UND ZWAR MIT UNS.**

**DAS IST DOCH
EIN GROSSES
KOMPLIMENT.**

WINTER
2021

Schweyz

Y MAG

Nº 39



FOTO: Stefan Zürcher

LIEBE LESERIN, GESCHÄTZTER LESER,

Die Seuche hat in den letzten Monaten die Gastronomie besonders gebeutelt. Deshalb halten Sie ein monothematisches Heft in den Händen, welches das Augenmerk auf die vielfältige kulinarische Situation im Kanton lenkt.

Um Einseitigkeit zu vermeiden, haben wir dazu im Vorfeld all jene um ihre Meinung gebeten, die schon einmal im Y MAG interviewt oder porträtiert worden sind. Nicht alle 357 waren erreichbar, aber die überwältigende Mehrheit hat ihre Tipps und Empfehlungen abgegeben, die wir sodann «abgearbeitet» haben.

Viele hatten wir schon in früheren Ausgaben besprochen wie Daniel Janns «Adler» im Muotatal, der übrigens das meistgenannte Restaurant war. Sie alle werden zu Beginn des Heftes erwähnt. Überschriften sind diese vier Seiten mit dem aus Fortsetzungskrimis bekannten Satz: «Was bisher geschah».

Und dann geht es en Detail los – mit dem «Beaufort» – im Yachthafen von Brunnen. Unweit davon steht der derzeitige Leuchtturm der kulinarischen Verführung, das «Magdalena». Für alle, die traditionelle Schwyzer Häuser lieben, gibt's das «Schwyzer Stubli». In sehr viel futuristischerer



Andreas Lukoschik

Umgebung befindet sich das «Pyramide» in Wollerau, wo italienisch gekocht wird. Wie auch in «Mauri's La Casa» in Feusisberg – allerdings anders. Einen Steinwurf entfernt wartet der «Adler» in Schindellegi mit einer Küche auf, die wie im Elsass anmutet.

Exotisch wird's im «Thai Kitchen» in Lachen – aber nicht minder lecker. Wie auch in der «Johannisburg» ob Altenburg oder in der «Fischerstube» in Lauerz am See.

Einsiedeln wartet mit zwei Tipps auf: «Chez Renate» am Dom und das «Sternen Bistro» am gleichnamigen Platz.

Last but not least verführt der dritte «Adler» im Bunde – jener am Kreisverkehr Küssnacht – zum Besuch.

Bei den letzten drei gastlichen Stätten in dieser Ausgabe geht es nur am Rande ums Essen («Elvira's Trübli» und «Bistro Bären») oder gar nicht («Höfli»). Dafür aber um feine, gelungen komponierte und belebende Getränke.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine «angenehme Lektüre», die Ihnen hoffentlich das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Auf dass Sie bald dort (oder in einem ganz anderen Lokal) einkehren mögen. 🍷

INHALT

- 08 Was bisher geschah**
Kulinarisches war schon immer unser Thema
- 12 s´Beaufort**
Werner Maus zaubert im Yachthafen Brunnen ...
- 16 Der Aroma Magier**
Im «Magdalena» wird Magie als sinnliche Kunst gepflegt
- 24 Speisen in sagenhaften Räumen**
kann man im «Schwyzer Stubli»
- 28 Für viele (noch) ein Geheimtipp**
Die «Pyramide» in Wollerau
- 32 «Kreativität ist die Intelligenz, die sich vergnügt»**
ist Maurizio Broccas Devise
- 36 «Das hat ein bisschen was von Zauberei!»**
Der «Adler» in Schindellegi macht von aussen nicht viel her, aber innen gerät mancher ins Schwärmen
- 40 «Entspannt wie in den Ferien!»**
soll es im «Thai Kitchen» sein

44 «Ein gutes Restaurant muss sich ständig weiterentwickeln!»

Sagt Daniel Knobel von der «Johannisburg»

48 Die Fischerstube am See

Am Lauerzer See!

52 Mit dem richtigen Riecher ...

fand Renate Steiner ihr Lokal vis-a-vis vom Kloster Einsiedeln

56 «Ich bin so!»

... sagt Katherina Steiner-Bucher über ihr «Sternen Bistro»

60 Ein lupenreiner Familienbetrieb

Seit 1924 ist der Küssnachter «Adler» in den Händen der Windlins

64 Das «Höfli»

... ist ein ganz besonderer Ort in Schwyz

68 Herzlichkeit pur

... strahlt Elvira Bachmann in ihrem «Elvira´s Trübli» aus

72 Bärenstark

... ist das charmante Bistro im Schwyzer «Haus Bären»

Eine Liste aller bisher porträtierten Personen finden Sie hier:



WER MEHR ÜBER DEN KANTON WISSEN MÖCHTE, ERFÄHRT ES HIER:

*Amt für Wirtschaft
Bahnhofstr. 15
CH 6431 Schwyz*

*Bestellungen des Magazins
bitte ebenfalls an diese
Adresse richten.*



IMPRESUM

HERAUSGEBER:
Urs Durrer, Vorsteher Amt für Wirtschaft,
Kanton Schwyz

KONZEPTION & REALISATION:
Amadeus AG Verlag, Schwyz

GESAMTLEITUNG & CHEFREDAKTOR:
Andreas Lukoschik

CREATIVE DIRECTION:
Reto Brunner, Reto Creative GmbH

ART DIRECTION:
Florian Fischer, Helmut Morrison GmbH

MITARBEITER DIESER AUSGABE: Werner Maus,
Dominik Hartmann, Kathrin Hügi, Veronika Wanger,
Daniel Eggenberger, Anthony Campione, Sacha Burgert,
Maurizio Brocca, Jeanette Machate, German Ronner,
Frédéric Urech, Daniel Knobel, Steffie und Volker

Schadowske-Gwerder, Renate Steiner, Katherina Steiner-Bucher, Daniel Windlin, Elvira Bachmann, Riccarda Betschart, Gaby Batlogg, Nik Oswald, Andreas Lueg und Franz-Xaver Risi

SCHLUSSREDAKTION: Dr. Hugo Beck

FOTOS: Stefan Zürrer, Stefan Kuerzi (Beaufort), Digitale Massarbeit (Magdalena), Fabienne Kälin (Chez Renate), und viele mehr

ILLUSTRATIONEN:
Anisonk Thongra-Ar, Bangkok (Portraits)
Florian Fischer (Collagen)

LITHO: Sophia Plazotta, PX5 München GmbH

ANSCHRIFT DER REDAKTION:
Y MAG, Feldli, 6430 Schwyz

DRUCK: Gutenberg Druck AG, Lachen



FOTO: Stefan Zürrer

WAS BISHER GESCHAH

Kulinarisches war schon immer unser Thema

Y MAG 4

S. 18

DIE WEGBEREITER

Alice und Albert Koller haben das *«Rössli in Steinen»* zu dem gastronomischen Ereignis der Zentralschweiz gemacht. Sie sind die Wegbereiter der Schwyzer Gourmetlandschaft gewesen, die landesweit ihresgleichen sucht.



Y MAG 5

S. 35

«ES IST SEHR SCHWER, EINFACH ZU SEIN!»

Sternekoch Franz Wiget über Geschmack als Klang, sowie das Thema «Einfachheit», «Klarheit» und «Schönheit» auf dem Teller – und im Leben.

Y MAG 6

S. 66

DER GAS(S)TRAUM

Die «Gartenwirtschaft» des *«Adler» in Hurdern* von Markus & Christine Gass war für viele 18 Jahre lang der beste Platz, um sich am Zürichsee sinnlichen Genüssen hinzugeben – im Glanze eines Michelin Sterns. *(Seit Dezember 2019 ist der Adler dauerhaft geschlossen)*



Y Mag 7

S. 54

ER ARBEITET FÜR DIE
ZUNGE SEINER GÄSTE

Werner Bürgi vom *«Burehof» in Euthal* macht zwar Speisen für den Leib, doch laben sie auch die Seelen seiner Gäste aufs Vortrefflichste. Denn auf seinen Saucen schweben sie wie auf einer Wolke himmelwärts.



Y MAG 8

S. 26

DER GESCHMACK
DER JAHRESZEITEN

Wer in *Daniel Jann's «Adler»* im Muotataler *Ried* einkehrt, erlebt, was das Wort «Lebensmittel» eigentlich bedeutet, nämlich

naturbelassene «Mittel zum Leben». Angefangen beim Bärlauch vom Wasserfall hinterm Haus bis zur Forelle aus der glasklaren Muota. (*Dieser „Adler“ ist übrigens die meist genannte Empfehlung der im Y MAG Porträtierten!*)

Y MAG 9

S. 42

K.U.K. AM KAISERSTOCK

Koch und Konditor Robert Gisler vom *«Kaiserstock» zu Riemenstalden* liebt es am Sonntag nach der Kirche seine Gäste aus der Umgebung zu bewirten. Zum Beispiel mit einem acht Wochen lang abgehängenen Kalbskotelett. Aromatisch fein!

Y MAG 12

S. 22

DIE LEBENSMITTLERIN

In der *«Privatkochschule Batlogg»* treffen sich Gleichgesinnte, um sich geniesserisch der gemeinsam zubereiteten Speisenfolge hinzugeben. Gang für Gang – mit Gelächter, Genuss und gutem Wein.



S. 26

DIE BE-HAUG-LICHKEIT

Das «Sprüngli der Innerschweiz» (*NZZ*) ist eigentlich ein «Tea Room» aber in jedem Fall *der* Treff in Schwyz. Es war das Stammcafé von Meinrad Inglin und spielt im Film «Schweizer Helden» gleich in zwei Szenen eine Rolle – das *«Haug»*.

Y MAG 15

S. 72

DER RÖSTER ZU DEN DREIHERZEN

Eine Geschmacksreise besonderer Art – vom Espresso zum Kalten Kaffee – kann man im Einsiedler *«Kaffeehaus zu den Dreiherzen»* antreten. Erkalte Kaffee erweist sich übrigens als Neuentdeckung, deren Reize Caesar Eberhard gerne Kaffee-Novizen näherbringt.



Y MAG 18

S. 20

GENUSS MIT WEITBLICK

In der *«Bergsonne»* von *Rigi Kaltbad* kredenzt Willy Camps herrliche Tropfen, während seine Frau Dorly am Herd so wunderbare Kreationen zaubert, dass das spektakuläre Alpenpanorama

von den Urner bis zu den Berner Alpen zur «Beilage» wird. (*Dorly & Willy Camps zaubern leider nicht mehr in der Bergsonne, sondern geniessen ihren verdienten Ruhestand.*)



Y MAG 19

S. 48

DAS SALZ DES LEBENS

Wie Trudi und Armin Büeler ihre *«Faktorei» in Bäch* zum Feinschmeckertreff aufbauten, zehn Jahre lang von einem Michelinsterne besonnt waren und ihn aus «Altersgründen» freiwillig zurückgaben. (*Seit Dezember 2020 geniessen auch diese beiden ihren verdienten Ruhestand.*)

Y MAG 21

S. 62

EIN ANDERER DUFT

... umweht die *Schwanau* im Lauerzer See – interessanter, schöner und aussergewöhnlicher als es viele vermuten.





Y MAG 22

S. 8 – 76
EIDGENÜSSE

Die gesamte Ausgabe des Y MAG ist den Erzeugern feiner Lebensmittel aus dem Kanton Schwyz gewidmet. Deshalb trägt diese Ausgabe den Titel *«Eidgenüsse»*.

Y MAG 30

S. 60
LINUS A. E. KNOBEL

Der Altendörfler rollt den Markt der Airline Caterer am Flughafen Bangkok auf und betreibt mit der *«Brasserie 9»* DAS Haute Cuisine Restaurant Bangkoks.

Y MAG 31

S. 54
DER GENUSS DER HEIMAT

Wir waren vom *«Kräuterhotel Edelweiss»*, seinem Garten mit 460 Kräutern und den Aromakreationen des Restaurants

hellauf begeistert. Das ging aber nicht nur uns so. Zwei Monate später kürte die grosse NZZ das Edelweiss zum «Besten kleinen Berghotel der Schweiz».

Y MAG 33

S. 10 – 23
«WIR SIND MEHR
ENTERTAINER ALS
DIENER»

... sagt Aloys von Reding über den *«Waldstätterhof»*, der in jenem Jahr (2020) seinen 150. Geburtstag feierte und unverändert das Haus ist, in dem «man» absteigt.

Y MAG 34

S. 46
KULINARISCHE
STOOSZEIT

Die *«Caschu Alp»* ist Heimstatt für Geniesser auf dem Stoons und ein Designhotel obendrein.

S. 64
LA DOLCE VITA
In Küsnacht zaubert die *«Confiserie Schwarzenberger»* «Rigistei», die zum «Besten Praliné der Schweiz» gekürt wurden.



S' BEAU FORT



Augenbahl

WERNER MAUS ZAUBERT
IM YACHTHAFEN BRUNNEN
NICHT NUR FÜR SEGLER
AUSSERGEWÖHNLICHES

von *Andreas Lukoschik*

Sir Francis Beaufort (1774 – 1857), Erster Hydrograf der britischen Admiralität, war bekannt für ausführliche Tagebuchaufzeichnungen, die auch das Wetter einschlossen. Die Bewertung der Windstärken wurde allerdings nur nach ihm benannt – nicht von ihm erfunden.

Darin unterscheiden sich der Namensgeber des gleichnamigen Restaurants und sein Wirt ganz entscheidend.

Denn Werner Maus ist ein Mann der Tat, der sich nicht mit fremden Federn schmücken liesse. Selbst wenn er dazu gedrängt würde.

Der Chef ...

Die Maus'sche Tatkraft ist in seinem Restaurant leicht zu beobachten, da er die offene Küche praktiziert. Und die lässt Staunen. Denn dieses Reich ist geradezu winzig. Umso erstaunlicher, was er dort kreiert. Und zwar ruhig, diszipliniert und mit sicherem Griff.

«Diese `Kleinheit´ hat – aus Sicht des Gastes – zwei Vorteile», erzählt er nach dem Essen bei einem Espresso. «Zum einen haben wir keinen Platz, um Waren zu lagern. Deshalb werden wir täglich frisch beliefert.»

So kommt zum Beispiel das Gemüse vorwiegend aus regionalen Betrieben und ein gut abgehangenes Entrecote vom Schweizer Braunvieh aus der Fleischerei von Georg Reichmuth aus der Schwyzer Herrengasse.



«Das sorgt für eine saisonale und regionale Küche», fährt er fort. «Der zweite Vorteil ist die Tatsache, dass unsere Küche offen ist. Unsere Gäste können also sehr genau sehen, was wir hier machen. Und WIE wir es machen. Das lässt gar nichts anderes zu, als sauber zu arbeiten», sagt er in seiner ruhigen Art. «`Sauber´ übrigens auch im Umgang miteinander», ergänzt er mit einem Lächeln. «Ich mag keine Choleriker in der Küche, die rum-schreien und auf Hektik machen. So einen Ton braucht´s nicht, wenn jeder weiss, was zu tun ist.»

Und das weiss er sehr genau!

Zum Beispiel beim Thema «Saibling». Dessen Filet wird von Maus nur unter der Wärmelampe wohltemperiert und dann auf einer grillierten Wassermelone serviert, die mit destilliertem

Ingwer mariniert wurde, dazu pikante Guacamole und einen erfrischend kalten Couscous in Verveine- und Pfefferminztee zubereitet. Daneben eine Charentais-Melone, die zuvor dehydriert wurde und daraufhin feinen Sake aufgesaugt hat. So ergibt sich auf dem Teller ein Spiel aus süss, sauer und scharf, das der Gast mit einer kleinen Pipette Sake noch akzentuieren kann.

Steht diese Kreation dann vor dem Gast, kommt ein anderer wichtiger Player im Beaufort ins Spiel – der Service, geleitet von Mihaly Botzheim. Denn all die Arbeit, die in dieser Kreation steckt, sieht selbst der erfahrene Gast nicht. Aber er kann sich auf dessen degustatorische Spuren begeben, wenn – ja, wenn sie ihm erklärt wird. Und genau das vollbringen Werner Maus´ Servicekräfte vortrefflich. So dass einem schon beim Zuhören das Wasser im Munde zusammenläuft, ehe dann das Besteck seine erlösende Arbeit aufnehmen kann.



»
Wenn jemand
zum Beispiel
auf Grund von
Unverträglich-
keiten nicht
alles essen
darf, dann
bieten wir ihm
gerne auf
Vor Anmeldung
an, neue
Geschmacks-
erlebnisse für
ihn zu kreieren.

«



... und seine Mannen

Neben dem Chef arbeiten in der Küche noch zwei weitere Kulinariker: ein sehr junger Koch namens Fabio Zberg, der bei Maus nach seiner Ausbildung die erste Stelle als Commis de Cuisine absolviert, und der erfahrene Christian Vogel, der bei Dorly Camps in der Kaltbader «Bergsonne» auf der Rigi (*Y MAG 18*, S.20) gelernt hat. Vogel ist zwar multifunktional einsetzbar, hat aber ein besonderes Talent für die Pâtisserie.

Wir genossen von ihm eine Kirschkomposition, deren untere Schicht aus Kirsch-Ricotta bestand, auf dem ein in Kirschwasser getränkter Keks die nächste Ricottaschicht mit ganzen Kirschen abgrenzte. Obenaufruhte eine dünne Schicht aus Kirschegelee, überdeckt mit einer Milchschokoladenschicht, die gekrönt wurde von einer Mandelmuskreation in Kirschgestalt. Als i-Tüpfelchen winkte an dessen Schokoladenstengel ein Pfefferminzblatt. Wow!

Glauben Sie jetzt aber nicht, dass Sie diese Speisen bei Werner Maus und seiner Crew beim nächsten Besuch bestellen könnten. Er schreibt nämlich sowohl für den Mittag als auch den Abend seine Karte immer neu. Deswegen gehen Kenner zu ihm und geben ihm „carte blanche“.

«Ein `Menu surprise´ ist mir am liebsten», sagt er ganz offen. «Denn so weiss ich, dass mir meine Gäste vertrauen. Und das bestärkt mich, in unserer Art der Gastfreundschaft fortzufahren. Wissen Sie, es ist für jeden, der sich meinen Beruf ausgesucht hat, wunderbar, Gastgeber zu sein. Dazu gehört, dass ich mich auf die Wünsche meiner Gäste einzustellen bereit bin. Wenn jemand zum Beispiel auf Grund von Unverträglichkeiten nicht alles essen darf, dann bieten wir ihm gerne auf Voranmeldung an, neue Geschmackserlebnisse für ihn zu kreieren. Schliesslich ist es ja der Gast, der mit dieser gesundheitlichen Einschränkung fertig werden muss.»

Dank dieser Einstellung ist das Vertrauen in Werner Maus´ «Beaufort» ständig gewachsen, seitdem er es 2018 übernommen hat. Und zwar auf beiden Seiten, also sowohl von Maus in die Kennerschaft seiner Gäste als auch auf Seiten der Gäste in Werner Maus´ Talent.



 Und das
 BEAUFORT steht
 im Yachthafen:
 Gersauerstrasse 91
 6440 Brunnen
 041 820 05 05



Der gebürtige Belgier hat nämlich die Neugier auf feines Essen tief in seinen Genen verankert und zaubert deswegen weniger die klassisch butter-schwere französische Küche auf die Teller als vielmehr eine neugierig-belgische Variante – mit deutlich leichteren Kreationen. Dabei will er immer wieder Neues ausprobieren, wobei sein Thema gerne der feine Fisch ist, der bei ihm allerdings immer ohne Gräten auf den Tisch kommt.

«Bei mir gibt's keine `Arbeitsessen des Grätensuchdienstes'», sagt er dazu verschmitzt.

Und weil das viel Arbeit ist, sind solche Angebote bei ihm nur des Abends auf der Karte zu finden. Jetzt im Winter bindet er seine Kreationen sogar in mehrgängigen Menüs zu einem Strauss an Geschmackserlebnissen zusammen, die –

kredenz mit den passenden Weinen – seinen Gästen Anlass zu Vorfreude und Genuss sind.

Gibt es etwas, was er in seiner Küche noch gerne können würde?

«Absolut», lacht er. «Ich würde gerne so sensationelle Desserts machen können wie Christian!»

Aber das braucht er nicht, denn dafür gibt's im Beaufort ja eben jenen Christian Vogel. 🍷

DER AROMA MAGIER



Rickenbach

IM «MAGDALENA»
WIRD MAGIE NICHT
ALS OBERFLÄCHLICHE
VERFÜHRUNG VER-
STANDEN SONDERN
ALS SINNLICHE KUNST
NEUE GESCHMACKS-
WELTEN ZU BETRETEN

von Andreas Lukoschik

Muss man Astronom sein, um sich mit Sternen auszukennen? Wenn die Sterne weit weg sind, schon. Aber wenn sie auf der Zunge zergehen sollen, ist ein Gastronom der bessere Ansprechpartner. Am besten gleich einer mit zwei Sternen. Schliesslich gehört der zu den Spitzenkräften seiner Zunft. Wie Dominik Hartmann vom Rickenbacher Restaurant «Magdalena».

Allerdings kam diese Auszeichnung für ihn völlig überraschend. Wie war das, als kurz nach der Eröffnung des Restaurants die Michelin-Sterne vom Himmel auf ihn herabregneten?

«Wir waren gerade morgens dabei, die Wohnung zu putzen», erzählt er mit einem Lachen. «Da rief uns einer unserer Mitarbeiter an und sagte, der neue Michelin sei da und wir hätten zwei Sterne bekommen – als eines von vier neuen zweifach besten Restaurants in der Schweiz. Wir konnten es gar nicht glauben. Keiner hatte mitbekommen, dass ein Tester vom Michelin bei uns zu Gast gewesen war. Ich habe den Artikel viermal gelesen, weil ich erst dachte, die hätten irgendwas wechselt. Aber die Speisen stimmten, von denen sie berichteten. Und die Adresse war auch richtig. Das war unglaublich.»



Wie hat er dieses von «Null» auf «Zwei Sterne» verkraftet?

«Für uns war in dieser Hinsicht der Lockdown ganz hilfreich», sagt er nachdenklich. «In der damit einhergehenden Ruhe konnten wir das Ganze einordnen und verdauen.»

Hat er keine Angst vor dem Druck, der plötzlich auf ihm lastet?

«Den Druck habe ich natürlich gespürt, aber nach einer gewissen Zeit habe ich mir gesagt, dass wir jetzt genau so weitermachen sollten. Denn genau dafür sind wir ja ausgezeichnet worden.»

So ruhig und geerdet ist Dominik Hartmann auch im Gespräch. Und das ist eine Gabe. Denn nur so lässt sich eine derartige Karrierebeschleunigung ins Leben integrieren.

Traumfähre zu neuen Geschmäckern

Nachdem nun einige Zeit ins Land gegangen ist, lässt sich klar und deutlich sagen: Hartmann und sein Team haben die Auszeichnung gut verkräftet und kredenzen ihre 5-, 6- oder 7-Gang «Menu Surprise», die einer Fahrt in einer Raumkapsel gleichen und in ganz neue Geschmackswelten führen.

Das liegt daran, dass hier viele neuartige Schritte in der Disziplin «Kochen» aufs Wunderbarste zelebriert und zu Geschmackskompositionen verdichtet werden. Dabei fällt besonders die Meisterschaft in der Kunst der Fermentation auf.

Eigentlich ist es nur eine Wiederentdeckung, denn das Fermentieren ist eine uralte Technik. Den meisten von uns vom Sauerkraut bekannt, bei dem zunächst das Kraut fein geschnitten, mit Salz bestreut und gestampft wird, auf dass die Flüssigkeit des Krauts alles bedecke. Durch diesen Luftabschluss und durch die sich auf dem Kraut befindenden Mikroorganismen entsteht ein Gärprozess, der alle dem menschlichen Organismus unbedenklichen Keime erstickt und nur die gesunden Mikroorganismen fördert. Ein solcher Stoff erzeugt eine gesunde Darmflora, die der Erkenntnis folgt: Ist der Darm gesund, ist der ganze Mensch gesund. Welch hilfreichen und stimmungsaufhellenden Einfluss ein gesunder Darm auf die gut 100 Millionen Nervenzellen hat, die ihn im Bauch umgeben, kann jeder unter dem Stichwort «Bauchhirn» nachlesen.

Soweit der gesamtgesundheitliche Aspekt von fermentierten Lebensmitteln. Aber – und da ist die feinzüngige Experimentierlust eines Dominik Hartmann gefragt – kann ein Kenner alle Formen von Gemüse und Obst fermentieren. Das ist zwar personal- und arbeitsaufwendig, hat aber einen erfreulichen Vorteil: Bei diesen Prozessen entstehen nämlich nicht nur Gaumen und Zunge kitzelnde Gärungsbläschen von feinsten Perlage, sondern auch neue Geschmackselemente, die sich an unfermentierten Gemüse so nicht schmecken lassen. Bei Tomaten zum Beispiel (s. *Gang 1 im Menü am Ende des Artikels*), Spargel (s. *Gang 3*), Karotte (s.

Saft 4), Brombeeren (siehe *Gang 6A*) und Reis (s. *Dessertgang 6B*).

So erlebt der Gast die durch die Panorama-scheiben des Gastraums sichtbare Weite des Talkessels von Schwyz auch auf der Zunge. Gänge voller Details, Nuancen und Konsistenzen, wie sie dem Berichterstatter zuvor noch nicht untergekommen sind, prickeln da über die Zunge.

Hat Hartmann das beim dreifach gesterntem Caminada gelernt?

«Nein, das habe ich bei Fabian Fuchs (*1 Stern, Anmerkung der Redaktion*) kennengelernt – und hier bei uns ausgebaut. Aber dazu braucht es viele helfende Hände. Denn wenn wir noch nicht genau wissen, wie lange die Fermentation eines neuen Gemüses oder Obstes braucht, dann müssen wir den manchmal mehrere Tage dauernden Fermentationsprozess immer wieder stören und schmecken, wann er abgeschlossen ist. Sonst geht er in die alkoholische Gärung über. Aber inzwischen haben wir – was den richtigen Zeitpunkt betrifft – gute Erfahrungen gemacht.»

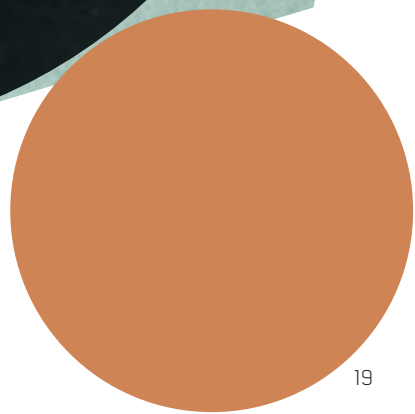
Lehrjahre

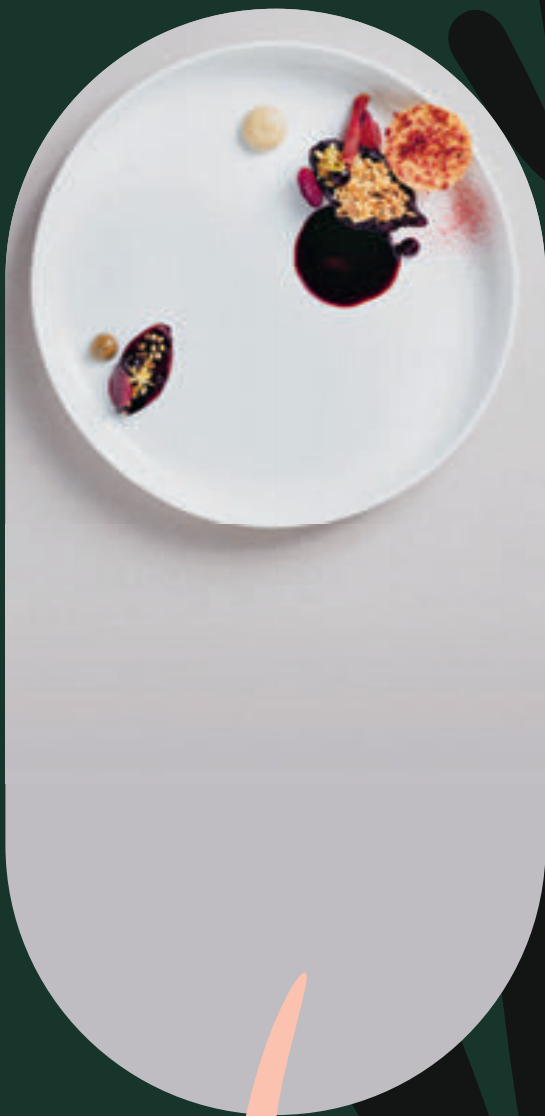
Apropos «Erfahrungen». Alle reden in Bezug auf seine Ausbildung immer von Andreas Caminada und Fabian Fuchs. Angefangen hat er seine Ausbildung aber mit der Lehre bei Robert Gisler im Riemenstaldener «Kaiserstock» (Y 9, S.42)! Und Lehrjahre sind ja meist keine Herrenjahre. Wie wichtig war diese Zeit für ihn?

«Beim Robert habe ich gelernt, wie ich alles, was auf den Tisch kommt, selbst machen kann. Und wie ich Gas geben muss, wenn sonntags der ganze Gastraum *und* die Terrasse voll besetzt sind. Und wie das trotzdem Spass macht, wenn Du merkst, Du packst das mit dem Team. Das waren wichtige Jahre – für mich und den Beruf, den ich seitdem ausübe!»

Wer sich das genossene Menu Surprise am Ende des Artikels anschaut, findet nur einen einzigen Fleischgang. Warum legt Hartmann so viel Wert auf Gemüse?

«Vielleicht sollte ich zuerst klarstellen, dass zum 6-Gang Menü immer ein Fleischgang gehört und zum 7-Gang-Menü auch noch ein Fischgang. Das nur, um den Eindruck zu vermeiden, bei uns gäbe es kein Fleisch.





Ansonsten denke ich, dass es heute zeitgemässer ist, den Fokus vom Fleisch weg hin zu den Früchten des Feldes zu lenken. Schon allein deswegen, weil es bei diesen Produkten geschmacklich noch viel zu entdecken gibt. Ein Stück Fleisch ordentlich zu braten ist nicht so schwer – und vor allen Dingen geschmacklich bestens bekannt. Aber die kulinarische Vielfalt der Früchte des Feldes, der Bäume und Sträucher ist in ihrer reizvollen Vielfalt noch gar nicht richtig ausgenutzt. Schliesslich kann man sie – unter anderem – fermentieren, mit anderen Substanzen beizen oder marinieren. So lässt sich ihr originaler Geschmack mit anderen Geschmäckern und Nuancen verbinden, vielleicht sogar überhöhen. Das ergibt viel mehr Möglichkeiten, dem geniessenden Gast Neues zu bieten.»

Der beste Beweis für dieses Argument findet sich bei ihm auf dem Teller. Gang für Gang.

«Es gibt noch ein weiteres wichtiges Argument für unsere Qualität: Diejenigen, die es anrichten, müssen Freude daran haben. Und das ist bei uns sieben Mann in der Küche ebenso der Fall wie auch bei allen im Service. Es ist `unser Ding`, das wir hier machen. Das ist der wichtigste Grund, warum es das `Magdalena` gibt.»

Und diese Spitzenleistungen erlebbar werden lässt.

Der Entdecker

Wie kommt er auf seine Kreationen?

«Ich nehme hin und wieder das Buch zur Fermentation vom NOMA zur Hand.»

Dazu gilt es zu wissen, dass das NOMA in Kopenhagen lange Zeit als *das* beste Restaurant der Welt galt und für viele Köche eine Art kulinarischer Vatikan war. Warum «war»? Nun, das Restaurant in Kopenhagen ist inzwischen geschlossen. Dennoch attestiert die NZZ seinem legendären Koch René Redzepi «in der Ruhmeshalle der grossen Köche» einen «Ehrenplatz, gleich neben dem Spanier Ferran Adrià.»

Redzepi Buch zur Fermentation nimmt Dominik Hartmann also hin und wieder zur Hand und probiert aus, was ihn dort anmacht. Schmeckt er das Ergebnis schon während des Lesens?

«Ich habe ein ganz gutes Geschmacksgedächtnis», sagt er mit einem entschuldigenden Lächeln, «und

ich kann mir bei den meisten Schritten auch ganz gut vorstellen, wie das Ergebnis schmeckt. Aber es gibt ja immer wieder Neues, das entdeckt werden will – und da weiss ich naturgemäss am Anfang noch nicht ganz genau, was es auf der Zunge mit mir macht. Aber das ist ja auch das Spannende daran.»

Und der Grund, warum er in seiner mit vielen faszinierenden Maschinen ausgestatteten Küche gerne experimentiert. Dazu gehört auch, dass er sich immer wieder neue Dramaturgien für die Gangfolge ausdenkt.

Sehr innovativ erscheint uns das Angebot, neben einer ganggenau passenden Weinbegleitung auch eine Saftbegleitung anzubieten. Sie haben wir ausprobiert (s. *Menüfolge am Ende des Artikels*) und waren begeistert. Bis auf den letzten Saftcocktail zum Dessert (*Himbeer-Rosen-Gurken-Saft*), der ein wenig zu süss geraten war, waren alle Säfte geniale Kombinationen, Kontrapunkte oder Ergänzungen zu den Gangkreationen.

Chapeau!

Ausserdem haben die Säfte zwei Vorteile: Derjenige, der den Heimweg am Steuer antritt, bleibt fahrtüchtig. Und derjenige, der beim Essen einen klaren Kopf behalten möchte, erlebt durch den Verzicht auf Alkohol seine Geschmackslust klar und unbeeinträchtigt. Mehr Sensorik durch weniger Rausch. Obwohl ... berauschend sind auch die Säfte. Aber eben nicht auf Kosten der Urteilsfähigkeit.

Die Dramaturgie

Was ist ihm wichtig bei der Gestaltung der Speisenfolge?

«Zu Anfang finde ich es wichtig, einen Akzent zu setzen, damit der Gast spürt `Hier bin ich richtig!`»

Dieser Akzent war bei unserem Menü das Amuse-Bouche: Zandertartar an Minzöl – mit eiskalten Minzperlen.

Diese kleinen, grünen, zunächst steinharten Perlen entstehen, wenn die Köche Tropfen aus Minzsud in kalten Stickstoff giessen, so dass die Tropfen zu kleinen Perlen erstarren und im Dialog mit dem Zandertartar zur eiskalten Akzentuierung der Minzöl-Kopfnote werden.

Allein an diesem Gang lässt sich erkennen, dass kundige Kochkräfte mit Hightech-Gerät umgehen können müssen, um den Gästen diese Ouverture servieren zu können. Denn eine gute

Ouvertüre lässt das Best-of erahnen und den Wunsch nach Mehr erwachen.

«Dann sollte das Niveau des ersten Ganges natürlich nicht unterboten werden», fährt Hartmann ruhig fort. «Dennoch kann ein Gang stärker, ein anderer zurückhaltender sein. Manchmal muss auch ein Akzent gesetzt werden, wie durch die Salzzitrone beim Fleischgang (*siehe Gang 4*).»

Der wird am Ende des zweiten Drittels, also zu einer Zeit serviert, zu dem der Gast schon einige Geschmackskompositionen erfahren hat. Deshalb zu diesem Zeitpunkt ein Crescendo zu platzieren, ist ausgesprochen geschickt – und angenehm.

«Auch farblich sollten sich die Gänge möglichst unterscheiden», fährt Hartmann in seinen Gedanken fort. «Ein kontrastreicher (*die Nr.3*) folgt einem eher monochromen Gang (*dem chamoix-artigen, confierten Eigelb mit Blumenkohlschaum – Gang 2*).

Kurzum – es sollte ein harmonisches Miteinander aus Säure, Fett und Salz sein, akzentuiert durch verschiedene Temperaturen auf dem Teller, wobei ich heisses Essen gar nicht mag. Das erlebe ich nur als unhöflich dem Gast gegenüber. Denn der muss dadurch ja erst warten, bis es essbar ist. Das Gleiche gilt für scharfes Essen. Gegen ein kleines bisschen Schärfe zur Belebung der Zunge habe ich nichts einzuwenden. Aber mehr auch nicht. Denn Schärfe ist – wie Sinnesphysiologen wissen – keine Geschmacks- sondern eine Schmerzqualität.

Ausserdem gehört für mich zu einem ausgewogenen Gang auch immer, dass er etwas Biss haben muss. Deswegen gehört in jede Komposition etwas, das wir crunchy nennen - etwas rohes Gemüse zum Beispiel oder Tiefgefrorenes.»

Um all das bewusst erleben zu können, erläutert der Service dem Gast Gang für Gang die Kompositionen auf charmante Art und kann auf Nachfrage erklären, wie was zubereitet wurde. Das lenkt den Fokus auf die Schöpfung, ohne Andachtsstimmung aufkommen zu lassen. Vielmehr weckt es die Neugier auf einen neuen Gang kulinarischer Verführung.

Und wenn es der Wettergott besonders gut mit einem meint, serviert er zum Hauptgang einen Sonnenuntergang über dem Zugersee, bei dem die warmen Sonnenstrahlen aus den Tiefen des Weltalls kommend Dominik Hartmanns köstliche Kreationen auf dem Teller in goldenes Licht tauchen. 🍷

Und noch etwas:

Grundsätzlich gibt es im Magdalena nur `Menu Surprise`. Begeben Sie sich also in die Hände von Dominik Hartmann und seinen Köchen und geniessen Sie, was sie anrichten. Warum? Hier einige Argumente dafür – nämlich jenes Menu Surprise, das wir genossen haben.



Appetizer

Fenchelsalat mit Buttermilchspoom und Fenchelsorbet (*mild säuerlich und herrlich den Appetit anregend*)

Kohlrabi-Macarons mit Zitrusphäre (*gelatinierter Zitrusud gibt der Form eine feste Aussenhaut, in der sich ein flüssiger Kern verbirgt*)

Beignet (*ein lauwarmes Quark-Gebäck*) mit Zucchini-Basilikum-creme

Amuse-Bouche

Zandertartar mit feinst gehackten Gurken und Artischocken, gedeckt mit einer in Ceviche gebeizten Zanderfiletscheibe an Minzöl und eiskalten Minzperlen

Dazu statt Wein als Begleitung ein Saft aus Stangensellerie und Spinat, gekühlt von einem grossen Eiswürfel

Ausserdem gab es vor dem ersten Gang das selbstgebackene Magdibro (*aus Sauerteigbrot vom Mehl der Bergkartoffel aus dem Albulatal GR*)

Joghurtbutter gefüllt mit Schnittlauchkräuteröl

Sellerieaufstrich mit Essig, Kakaofrucht- und Schwarzteeplurver

Das 6 gängige
.:DAS 6 GÄNGIGE MENÜ:.
Menü

.:GANG 1:.

Tomatentartar mit gepickelten Himbeeren (*die zuvor 4 Tage in Essigsud eingelegt waren*) in fermentiertem Tomatensud mit Rapsöl und eiskaltem Stangensellerie-Granité

SAFT 2

Kombucha aus „3-Jahres-Grüntee“ (*Herrlich prickelnd*)

.:GANG 2:.

Confiertes Eigelb, glasierte Apfelschnitze und geröstete Blumenkohlstückchen an Blumenkohlschaum

.:GANG 3:.

(*Sechs Minuten unterm Pass*) temperierter Lachs von Lostallo (GR) bestreut mit gerösteten Sesam- und Pfefferkörnern an angebratenem Spargel mit fermentierter Spargel Beurre Blanc und einer Orangen-Hagebutten-Confit

SAFT 3

Zitronen-Ingwersaft mit belebender Schärfe aus Senfkörnern

.:GANG 4:.

Knusprig grillierter Schweinehals mit Salzzitrone (!), an Mangold und Ponzu Jus

SAFT 4

fermentierter Karottensaft mit Kürbiskernöl

.:GANG 5:.

Geröstete Karotte (*die 5 Tage in Koji – einem Edelschimmelpilz – und Miso fermentiert worden war*) bestreut mit gerösteten Buchweizenkörnern. Dazu Sanddorn-Chicorée und Karottenpüree, und eine feinst geschnittene und knusprig gedörrte Kartoffel aus dem Albulatal (GR) mit Rauchcreme und Zwiebelconfit

.:GANG 6 A:.

PreDessert

Randen-Sherbet (*einer Art Sorbet, das jedoch Milch und Rahm enthält*) mit fermentierten, eiskalten Brombeeren und Gelbtee-Schaum, bedeckt von einem bordeauxroten Brombeerchip

SAFT 5

Himbeer-Rosen-Gurken-Saft mit Rhabarberschaum

.:GANG 6 B:.

Dessert


Rhabarberglacee mit Mandelmus gefüllt an Rhabarberspähre, umgeben von Kombuchasud mit Sauerampferöl und eiskalten, fermentierten Reiskörnern

...:

Zum Espresso von Hosennen (*s. Y MAG 2, S.26*) eine Zitronentartelet mit Blaubeeren

ein wie eine Hagebuttenbeere aussehendes Praliné gefüllt mit Gurkengelee und Himbeer-Basilikum-Ganache

drei geröstete Haselnüsse, die mit Schokolade überzogen und in feinen Salzkaramell-, Joghurthembeer- und Tonka-Mischungen gewälzt waren

 **MAGDALENA**
Rickenbachstrasse 127
6432 Rickenbach
+41 41 810 06 06

Reservationen über
www.restaurant-magdalena.ch



SPEISEN IN SAGENHAFTEN RÄUMEN





Das muss übrigens nicht unbedingt das Finale eines winterlichen Besuchs in dem erfrischend als «Gasthaus» bezeichneten Restaurant sein. Denn dort oben ist es erlaubt, auch «nur» zum Rauchen und Trinken einzukehren.

Bei genauerer Betrachtung ist die Bezeichnung «Gasthaus» eine waschechte Untertreibung – wie die Verkleinerungsform «Stubli». Zumal es weit mehr als ein Haus des Gastes ist. Denn dieses «Schwyzer Stubli» ist schon seit über 120 Jahren ein herrlicher Ort für Speis und Trank! Mit seinem Gründungsjahr 1901 ist es sogar eine Institution im gastronomischen Geschehen von Schwyz. Und als Haus wird es sogar bereits im Jahr 1719 erwähnt.

Schwyz @

... KANN MAN IM
«SCHWYZER STUBLI» –
AUFMERKSAM UMSORGT
VON KATHRIN HÜGI

von Andreas Lukoschik

«**S**tubli» hört sich zunächst klein und putzig an. Dabei nimmt dieses Restaurant hinter der Kirche St.

Martin (vom Hauptplatz aus gesehen) ein ganzes Haus ein. Vom Keller – mit seinen 1,25 Meter dicken Mauern – bis in den zweiten Stock hinauf, wo sich eine veritable Smokers-Lounge befindet. Dort oben sitzt es sich vortrefflich in dicken Ledersesseln, um den kubanischen Rauch-Göttern zu huldigen und sich aus den feinen Rum-, Grappa- und Single-Malt-Whiskey-Beständen des Hauses Belebendes einzuverleiben.

Japaner (*keine Japanesen*) würden allein ob solch grosser Tradition vor Ehrfurcht auf die Knie sinken und allein die Stein gewordene Verkörperung dieser langen Geschichte an sich verehren. Gut, so weit wollen wir nicht gehen, zumal sich in dem massiven Steinbau, in dem sich kein Blockbau versteckt (*wie in den meisten Herrenhäusern*), sogar noch Balken finden, die Forscher um die Schwyzer Bauarchäologin Ulrike Gollnick auf sage und schreibe 1608 datieren konnten. Trotzdem kann und sollte Schwyz stolz auf ein solches Denkmal sein – besonders, weil es nicht in musealer Stille ruht, sondern höchst vital belebt und von einer begeisterten Wirtin wie Kathrin Hügi bewirtschaftet wird.

Sie hat ihre Meriten nicht nur als Köchin im «Baur au Lac» und im Service von luxuriösen Nobeladressen wie dem «Crans Ambassador» von Crans Montana erworben. Sie hat vor allem spürbar Freude daran, ihre Gäste zu verwöhnen und ihnen ein Lächeln ins Antlitz zu zaubern.

Zum Beispiel mit einem ihrer gut 100 verschiedenen Weine aus aller Welt, die sie auf der Karte hat und mit denen sie sich sehr gut auskennt. Welchen sie davon ihren Gästen empfiehlt, hat natürlich mit den Speisen zu tun, die ihr langjähriger Küchenchef Michael Latz zaubert.

Aber was würde sie zum Beispiel zu einem drei bis vier Wochen am Knochen gereiften Rindsfilet empfehlen, das zu ihren Spezialitäten gehört?

«Da könnte ich mir einen `Kloster Sion Réserve´ aus dem Aargau vorstellen. Die Röst- und Raucharomen der Trauben gehen bei der Reifung tiefgründige Verbindungen mit den Vanille- und Caramelnoten des Barriquefasses ein und passen für mich ganz vorzüglich zu dem zarten und durch die Knochenreifung gut getrockneten Rindsfilet.»



Bei so viel Kompetenz am Gast wundert es nicht, dass das Schwyzer Stubli Gäste aus aller Welt empfangen hat – von Finnland über die USA bis nach Asien.

Ausserdem kehren immer wieder Wanderer auf dem Jakobsweg bei ihr ein, nachdem sie sich – vom Haggenegg kommend – in der Pfarrei St. Martin ihren Stempel für das Pilgerbuch abgeholt haben.

Deswegen herrscht im «Schwyzer Stubli» auch kein Dress-Stress, obwohl Kathrin Hügi natürlich nichts gegen gut gewandete Gäste einzuwenden hat.

«Bei mir sind alle willkommen», sagt sie auf ihre unkomplizierte Art und weiss dabei, dass die über 120 Jahre alten Malereien an den Wänden ohnehin für die richtige Atmosphäre sorgen.

Auf ihnen lässt sich Schwyz bewundern, wie es zu Zeiten vor Goethe´s Reisen in der Schweiz aussehen haben muss, weil die Malereien nach Bildern von Schwyz aus dem Jahr 1535 und eines von 1720 entstanden sind. Darauf lassen sich viele aktuelle Bauwerke wiedererkennen, begleitet von Szenen aus der Fasnacht, von Herren im Stehkragen, einem kleinen Schwingfest und anderen Ergänzungen, die das Schwyzer Leben vor 120 Jahren prägten. Das Rathaus am Hauptplatz ist darauf noch ohne Malereien zu sehen, weil diese erst später entstanden sind.

Die Atmosphäre, die durch die Malereien im «Schwyzer Stubli» auf sehr authentische Weise entsteht, macht es zu einem wirklich besonderen Ort. So besonders, dass sich das «Forum Schwyzer Geschichte» jene Skulptur der «Kastenvögtin» ausleihen wird, die als Hexe über einem Tisch installiert ist – für eine Ausstellung über Sagen und Mythen im April 2022.





Die Zeit des Lockdowns hat Kathrin Hügi gut genutzt - für einen Anbau (*keinen Umbau, weil man ein so atmosphärisch herrliches Haus nicht verändert*). Dadurch hat sie den Eingangsbereich erweitert, sanitäre Anlagen für die Gaststube eingebaut und für den Frühling den Garten überdacht. So ist sie nicht nur für den Sommer, sondern auch für das Weihnachtsgeschäft bestens vorbereitet, zumal sie im ersten Stock mit dem «Paradies» genannten kleinen Saal einen angenehmen Platz für Weihnachtsfeiern hat.

Der überdachte Hof erfährt natürlich erst im Sommer seine wahre

Schönheit. Doch bietet er bereits jetzt eine Möglichkeit zu ganz besonders gemütlichen Feiern. Dort steht nämlich eine Holzhütte, in der maximal 10 Personen Käsefondue geniessen können. Dazu gibt's eine kleine, aber feine Kirschwasserkarte - mit sieben verschiedenen «Wässern» aus den Früchten dieses herrlichen Baumes.

So blüht im Hof der «Hüttenzauber im Stubli-Format!» Und das bis in den Februar hinein. 🍷

☐ GASTHAUS
 «SCHWYZER STUBLI»
 Riedstrasse 3
 6430 Schwyz
 Tel. 041 811 10 66

www.schwyz-stubli.ch



FÜR VIELE (NOCH)

EIN GEHEIM- TIPP



Wollerau

DIE PYRAMIDE
IN WOLLERAU

von *Andreas Lukoschik*


Die beiden hellblau verglasten Pyramidensockel sind schon von weither zu erkennen. Und daher auch vielen bekannt. Doch dass sich darin das gleichnamige herrliche Restaurant befindet, wissen nur wenige. Dabei ist es so einfach zu erreichen: Am Fuss der blauen Berge ... äh, Pyramiden einfach in die Tiefgarage fahren.

Das ist aus zweierlei Gründen sehr angenehm:
1. muss der Gast so nicht lange einen Parkplatz suchen und dann im Winter womöglich durch Eis und Schnee zum Restaurant stapfen. 2. Erspart

die Garage einem, am Ende eines gelungenen Abends seinen Wagen freischaufeln zu müssen oder im Sommer die brütende Hitze des Wageninneren zu ertragen. Also heisst es bei der Anfahrt einfach rein in den Untergrund und im Handumdrehen steht man – vom Fahrstuhl befördert – im gastfreundlichen Innern der Pyramide.

Das wird beflügelt von seiner neuen Gastgeberin Veronika Wanger, die zuvor in Wollerau's «Verenahof» und dem «Sternensee» in Samstagen ihre Gäste bewirtet hatte. Sie folgt nun in der Pyramide ihrer bemerkenswerten





Devise: «Die Menschen machen ein Restaurant aus.» Und deshalb sorgt sie mit aufmerksamem Blick dafür, dass sich alle wohlfühlen.

Vielleicht liegt ihre Einstellung daran, dass sie eine Philosophin ist. Vielleicht auch daran, dass sie mit der Gabe eines guten Humors gesegnet ist, der klug und menschenfreundlich vorausdenkt und so das Gute im Gast zum Vorschein kommen lässt. Auf jeden Fall ist «die Veronika» eine Gastgeberin, in deren Hände man sich gerne begibt. Besonders wenn gleich beim ersten Besuch spürbar wird, dass man sich auf ihren Geschmack verlassen kann. So empfahl sie uns zum Studium der Karte erstmal einen offenen Dézaley-Marsens «De la Tour» von den Frères Dubois.

Für das, was sich beim nun folgenden Studium auf der Karte zeigt, zeichnet ein Herr aus Südtalien verantwortlich. Er arbeitet «backstage», was ihm aber keineswegs die gute Laune verdirbt.

Es handelt sich dabei um den Chefkoch Anthony Campione aus Salerno und seinen Assistenten Luca. Beide folgen genüsslich der Devise «tutto fatto in casa» – zur Freude der Gäste. Vom knusprigen, noch warmen Brot mit Mehl aus der Grotzenmühle (s. *Y38*, S. 70) über die selbst angerichtete Kräuterbutter aus Gewächsen des eigenen Gärtleins bis zu den Ravioli, deren manuelle Fertigung für einen Südtaliener natürlich Ehrensache ist.

Zu dieser Einstellung passt – sozusagen ganz (bio-)logisch –, dass Campione eine grosse Begeisterung für die Produkte unserer Region hat.

«Ich ´abe mir schon anegeschaut Kuh´ bei Bauern. Eine wunderbare Tier.»

Nicht nur im Stall, sondern auch auf dem Teller. Denn «zuerscht Du essen mit die Auge. Danne komme erscht die Zuunge», sagt Anthony, den seine Mutter so taufte, weil sie Anthony Quinn vergötterte. Schauspielen um Qualität vorzutäuschen muss Koch Anthony aber keineswegs, denn die zaubert er ganz von alleine auf den Teller – einerseits dank seiner Freude am Schmecken und andererseits dank der Erinnerungen an Mamma´s Rezepte aus Kindertagen.

Und diese Kombination baut er beständig aus. Jetzt in der kalten Jahreszeit ist Wild ein Thema, geliefert vom Heinzer aus dem Muotatal.

Wohingegen der Käse und andere Milchprodukte aus der Milchmanufaktur Einsiedeln (s. *Y 22*, S. 64) kommen. Das ist für all jene gut zu wissen, die in der Pyramide für eine Runde das

«Chäshüettli» buchen. Das gibt´s nämlich nur im Winter draussen auf der Terrasse und lässt Hüttenzauber-Fantasien aufkommen. Mit oder ohne Schnee.

Mittags besuchen viele Businessgäste die «Pyramide», während abends (noch) mehrheitlich Wollerauer anzutreffen sind. Verständlich, weil erstens weit und breit kein vergleichbares Restaurant zu finden ist. Und zweitens wegen der verführerischen Gaumengenüsse. Wie zum Beispiel jene, die wir bestellten: ein herrlich erfrischender «Burrata»-Teller als ersten Gang, gefolgt von Kalbsmedaillons an Morchelsauce.

Wer sich nach dem Essen noch eine gute Zigarre gönnen möchte, findet eine exzellente Auswahl feinst gelagerter Havannas in der angrenzenden Smokers Lounge. Das bemerkenswerte daran: Die Zigarren sind nicht nur sorgsam gepflegt, sondern kosten nur ein winziges bisschen mehr als im Laden. So ein Service erfreut das Herz des Connaisseurs besonders.

Wer mit dem Rauchen nicht bis nach dem Essen warten will, bucht gleich das bemerkenswert gut belüftete PRIME – ein Separée, in dem genau das möglich ist: rauchen, speisen, in Ruhe und ungestört reden und nach dem Essen länger sitzen bleiben, um die feine Weinkarte zu geniessen.

Daniel Eggenberger, der ehrenamtliche Präsident der gastronomischen Gesellschaft und Vermieter dieser feinen Location, legt grossen Wert darauf, dass die Pyramide für alle da ist.

«Wir leben hier», sagt er, «in dieser wunderbaren Region, nicht abgehoben mit der Nase in höheren Regionen, sondern mit den Füessen auf dem Boden und wollen deshalb gemeinsam mit all jenen, die ihr Geld mit ihrer Hände Arbeit verdienen, hier zusammen tafeln und feiern. Deshalb sollen sie hier genauso ihre Familienfeste feiern können wie all jene, die ihr Geld am Schreibtisch verdienen.»

Und damit diese Worte nicht Gefahr laufen, als Sonntagsrede missverstanden zu werden, hat Eggenberger dafür gesorgt, dass die Pyramide für alle Besitzer der WIR-Währung einen Super-Service parat hat: Mit ihr kann der Insider seine kulinarischen Genüsse zu – Achtung! – 100 Prozent zahlen (nicht wie andernorts nur zu 70 Prozent). Das erfreut gerade viele Handwerker, die mit dieser Währung des «Wirtschafts Informations Rings» häufig arbeiten.

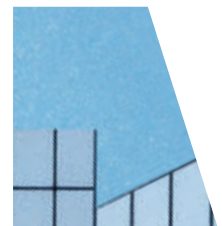


Und weil Eggenberger die Männer und Frauen des Handwerks überhaupt sehr schätzt, hat er dafür gesorgt, dass die feine Nussbaumvertäfelung im Gastraum ebenso wie viele Elemente der Ausstattung von Handwerkern der Region gefertigt worden sind.

So viel Verständnis für das Handwerk ist nur konsequent, zumal zur Zunft der «Hand-Werker» auch Gastgeberin Veronika Wanger mit ihrer pfiffigen Assistentin Meli und Chefkoch Anthony samt Luca gehören. Denn ohne ihrer Hände Arbeit wäre weder ein Gericht gekocht noch käme es auf den Tisch der Gäste.

Anthony´s Philosophie ist denn auch mehr als hörensenswert. Strahlt sie doch eine tiefe Liebe zum Leben aus: «Mache deine Arbeit zu deine ´obby», sagt Anthony, «dann verlierst Du keine einzige Tag in Deine ´ Leben.»

Dass er das nicht nur ernst meint, sondern auch von fein ausgebildeten Geschmacksknospen befeuert in herrliche Speisen verwandelt, lässt sich leicht an seinem Leibesumfang erkennen. Als er den Blick des Berichterstatters auf seiner (*hinter einer weissen Schürze* «*verborgenen*») Taille sieht, sagt er mit einem süditalienisch herzerfrischenden Lachen: «Was Du denken? Waagen lügen. Sempres!» 🍷



 RESTAURANT
PYRAMIDE
Samstagenstrasse 41
8832 Wollerau
043 888 96 36

Die täglich wechselnde
Abendkarte gibt es hier
einzusehen:
[www.restaurant-
pyramide.ch](http://www.restaurant-pyramide.ch)

«KREATIVITÄT IST
DIE INTELLIGENZ,
DIE
SICH



VERGNÜGT»

Feusisberg

OB DAS ALBERT EINSTEIN
GESAGT HAT ODER NICHT
IST FÜR MAURIZIO BROCCA
UNWICHTIG – DENN ES IST
SEINE DEVISE

von Andreas Lukoschik



Und die bringt er fernab der üblichen Trampelpfade in Feusisberg auf die Teller seiner Gäste. Die nennen ihn dafür «Mauri» und kommen gern. Deswegen heisst sein Restaurant auch: «Mauri's La Casa».

Wobei das «La Casa» nicht einfach nur als «Haus» zu verstehen ist, sondern als «Zuhause». Und zwar das von Mauri höchstselbst. Genauso empfindet er nämlich sein Restaurant. Und das kam so: Als er es vom Oktober 2016 bis zum Mai 2017 mit eigener Hände Arbeit (*und der von Freunden und Handwerkern*) komplett ausräumte und vom Boden bis zur Decke sanierte, gestaltete er es so, dass es sein Zuhause sein sollte! Und genau so ist es auch geworden.

«Dieses Restaurant ist meine Biografie», sagt er denn auch. Und wer ihn kennt (*oder sich von ihm durch sein Haus führen lässt*), sieht es – an dem einzigartigen Holzboden, den er selbst puzzleähnlich verlegte, ausgesuchten Fotos, den Möbeln, die er gestaltet, den Büchern, die er liest und sammelt, und vielem mehr.

La Mamma

Dass er ein Restaurant wie sein Zuhause wollte, liegt an der langen gastronomischen Tradition seiner Familie. Denn schon seine Grossmamma aus Lecce, im fernen Apulien, besass eine Trattoria, in der ihre Lieblingsköchin am Herd stand – Mauri's Mama.

Dementsprechend wundert es nicht, wenn er sagt, dass er Gastfreundschaft und Kochen buchstäblich mit der Muttermilch aufgesogen hat.

Die Rezepturen der Grossmamma blitzen denn auch hie und da noch in seiner Küche auf. Zum Beispiel mit einer Salsiccia aus herrlich gewürztem Kalbfleisch, die er von einem Metzger in Zürich nach dem Rezept der «Nonna» anfertigen lässt. Oder beim Teig der in seiner Küche täglich frisch und von Hand für die Pasta gemacht wird. Doch sollte niemand dem Irrtum erliegen, dass hier Speisen nach den Rezepten der traditionellen «cucina casalinga» aufgetischt werden. Auf Mauri's Art zu kochen trifft eher der Begriff «mediterran leicht» zu. Mit dem Ziel, den Biss der Zutaten und die Vielfalt ihrer Aromen zu erhalten.

Ganz dem oben erwähnten Zitat (*oder Falsch-Zitat*) Albert Einsteins folgend.

Wir kosteten zum Auftakt eine «Caponata Siciliana», die Mauri so interpretiert, dass der Gast ein mild gewürztes Süppchen aus passierten Tomaten bekommt – mit herrlich knackigem Ratatouille-Gemüse darin. Danach empfahl er uns einen Loup de Mer so wie er ihn mag: Den Loup ganz leicht angebraten, auf einem Spinatbett – umgeben von feinst geschnittenen Erdäpfel dauphinoise, Gewürzkörnern und einem Auberginen Mille-Feuille. Dazu servierte er uns einen Pinot Grigio von Terlan aus Südtirol.

Bei diesem herrlich leichten und durch und durch saftigen Filet vom Wolfsbarsch fiel uns die besondere Form der Präsentation auf dem Teller auf.

Dazu erklärte er uns: «Ich bin ein grosser Fan der Popart und finde, jeder Teller muss ein bisschen so aussehen. Hierbei dachte ich an die Arbeiten von Jean-Michel Basquiat.» (*Wow, absolut gelungen!*) «Das Kochen», fährt er sodann in seinen Gedanken fort, «unterliegt wie die Mode immer neuen Wellen. Heute will der Gast schlank bleiben, alles soll bio sein, möglichst ohne Zuchtware und *natürlich* soll es sein. Darauf gehen wir naturalmente genau so sehr ein wie auf Unverträglichkeiten, wenn uns unsere Gäste davon informieren. Das ist überhaupt keine Frage, sondern eine reizvolle Herausforderung an uns als Gastgeber. Aber ich denke, das wissen unsere Gäste. Denn gut 80 Prozent schauen nicht auf die Karte, sondern fragen mich einfach, was ich heute empfehlen kann. Und da ich viele von ihnen kenne, weiss ich, was sie vertragen.»

Alles ganz leicht

Bei so viel erwünschter Leichtigkeit beim Kochen fragen wir uns, was er von der molekularen Küche beim «italian cooking» hält?





«Ich finde die molekulare Küche sehr spannend», sagt er schlagfertig. «Gerade weil sich dadurch sehr viele Möglichkeiten ergeben, feine Nuancen in Temperatur und Biss einzubringen. Aber für viele dieser Anwendungen bedarf es der technisch richtigen Ausrüstung. Die haben wir für die Bereiche, in denen ich es gerne einsetze.»

Zum Beispiel?

Nach kurzem Nachdenken sagt er: «Bei unserem Vitello Tonnato etwa. Das Kalbfleisch wird zuerst mit Kräutern leicht angebraten, dann sous-vide* – also im Vakuum schonend – gegart, so dass es zart wird und das Aroma der Kräuter vom Braten behält. Dann wird es fein geschnitten und die Scheiben mit den klassischen Komponenten wie Tomatencoulis, Kapern, weissem Baby-Lattich und einer feinen Tuna-Sauce wie eine Mille-Feuille aufeinandergeschichtet und mit glasierten Tropea-Zwiebeln und im Ofen getrockneten Datterini-Tomaten* und Olivencrumble* garniert.

Daran sehen sie, wie wir traditionelle Gerichte anders – mit molekularen Akzenten – interpretieren.» *(Um die molekular zubereiteten Elemente besser erkennen zu können, haben wir sie mit einem * markiert)*

Und was empfiehlt er für den Winter?

«Tagliata vom Angus Rindsfilet mit einer im Ofen marinierten Aubergine, Minze, Knoblauch und Balsamico-Kaviar. Oder unsere Cacciucco del la casa – eine edle Fischsuppe mit Scampis, Kabeljau, Jakobsmuscheln sowie Seeteufel und argentinischen Riesencrevetten aus Wildfang mit Pinsa Crostini. Und dann natürlich alles von unserem Holzkohlen-Grill. Der steht mitten im Restaurant, damit jeder Gast sehen kann, wie wir grillen – und wie sich das vom normalen Grillen zuhause unterscheidet.»

Wie würde er das beschreiben?

«Gar nicht. Das müssen Sie einfach schmecken.» 🍷

 MAURI'S LA CASA
Dorfstrasse 10
8835 Feusisberg
044 380 77 00

www.mauris-lacasa.ch

«DAS HAT EIN
BISSCHEN WAS
VON



ZAUBEREI!»

Schindellegi

DER «ADLER» IN SCHINDELLEGI
MACHT VON AUSSEN NICHT
VIEL HER, ABER AN DEN WEISS
GEDECKTEN TISCHEN GERÄT
MANCHER INS SCHWÄRMEN

von Andreas Lukoschik

Die äusserlich unauffällige Gestalt des «Adlers» passt zum Spirit seines Chefs German Ronner. Der hält nämlich nicht viel von hochtrabender Gastrosophie, dafür aber sehr viel von der «klassischen französischen Küche modern interpretiert» auf dem Teller. So nennt er zumindest selbst ganz treffend die Art, mit der er seine Gäste verwöhnt (s. *Menü nächste Seite*) – und fügt hinzu: «Ich koche für alle, die gerne im Elsass essen gehen. Stichwort 'Auberge d' Ill' der Brüder Häberlin.»

Und so wundert es nicht, in seinem Gasträum, in dem natürlich alle Tische weiss eingedeckt sind, vor jedem Gast das gesamte Besteck plus Gläsern für ein mehrgängiges Menü vorzufinden. Auf den Millimeter genau platziert.

«So habe ich es gelernt», sagt er mit einer Begeisterung im Blick, die zeigt, wie sehr er in dieser Hinsicht die «old school»-Zeiten liebt. «Wissen Sie, ich respektiere andere Arten zu kochen absolut, aber ich liebe nun mal ein feines Rindsfilet, das 40 Tage mit Périgord-Trüffel affinert wurde und mit Trüffel-Kartoffelstock aus dem Piemont serviert wird. Da kann ich mir nicht helfen.» Sagt´s und lacht verschmitzt.

Total solo

In der Tat kann niemand ihm helfen, denn er arbeitet in der Küche allein! Da gibt es keine Küchenhilfe oder eine andere Person. Nur ihn.



«Da muss jeder Handgriff sitzen», sagt er fast schon lapidar. «Deshalb beginne ich meinen Arbeitstag morgens um 8 Uhr und beende ihn 16 Stunden später mit dem Abwaschen. Das hat für mich etwas Meditatives. Da komme ich gut wieder runter.»

Bis dahin aber läuft er mit voller Kraft und zaubert je nach Jahreszeit Saisonales wie im Herbst seine bekannten «Wildwochen». Danach kommt die «Trüffelzeit» und in der Vorweihnachtszeit sind seine abendlichen Kreationen mit «Adventsgerichte» überschrieben. Welche Themen aktuell bei ihm angesagt sind, zeigt er auf seinem ganz eigenen Informationskanal: Der Dorfstrasse 42. Also vor der Tür seines Restaurants. Hier fahren nämlich täglich Tausende Autos vom Schindellegler Kreisel kommend vorbei und sehen dort auf der grossen Tafel, was im Adler gerade angesagt ist.

«Das ist preiswerter als Inserieren», sagt er mit einem listigen Blick, «ausserdem treffe ich damit genau die richtige Zielgruppe. Denn meine Gäste wohnen hier im Ort und um den Obersee herum.»

Dieser Informationskanal funktioniert also bestens. Denn seine Gäste kommen nicht nur zu den saisonalen Themen. Manche kommen sogar täglich.

Diese grosse Beliebtheit seiner Art zu kochen sorgte auch dafür, dass die Ein-Mann-Küche während des Lockdowns voll ausgelastet war. Einige Anrainer liessen sich ihren Lunch oder das Abendessen von ihm gleich nach Hause liefern. Zum Teil inklusive Service.

Es mag für manchen Kollegen mühsam klingen, dass Ronner für 30 Personen, die a-la-carte bestellen, alle Gänge allein in der Küche schultert. Aber German Ronner ist ein Typ, der unter Volldampf erst zu wirklicher Hochform aufläuft. Dabei schafft er es trotz seines sehr (!) konzentrierten Arbeitens, die nötige ironische Distanz zu seiner Arbeit zu bewahren. Das ist zu spüren, wenn er sein meistgeordnetes Dessert auf der Karte «Hüftgold» nennt.



«Aber so ist es doch», sagt er lachend. «Ein Dessert ist keine zwingende Notwendigkeit, schmeckt aber als Finale herrlich!»

So produziert Ronner – ganz nebenbei – pro Jahr 1.5 Tonnen Pralinen und Schokoladen-Spezialitäten. Natürlich mit Felchlin Couverture.

*Ein Beispiel für die Küche
des German Ronner*



..
Jakobsmuschel Carpaccio
«00NA No 103»
dazu einen Coma Alta
von 2013

Thunfisch-Riesencrevetten-
Miso-Sabayon
mit einem Bellmunt 2013
aus der Magnum Flasche

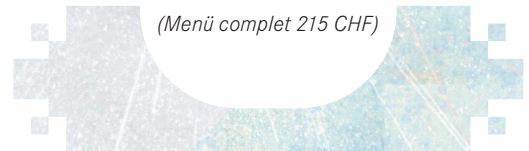
Seeteufel-Brasato mit
Pommery-Kartoffelpüree
und ein Coma Vella
aus dem Jahr 2010

Hirschkalbrücken rosa
gebraten mit Trüffel-Polenta
begleitet durch einen Clos Fontá
2002 aus der Jéroboam

Raclette «Adler»
mit weissen Alba Trüffel
dazu ein Coma Blanca von 2012

Ananasravioli mit Dattelcreme
und hausgemachtem
Kokosnusglace
begleitet von einem
Nus Jahrgang 2011

(Menü complet 215 CHF)



 **SPEISERESTAURANT ADLER**
Dorfstrasse 42
8834 Schindellegi
055 440 29 22

www.adler-gastro4you.ch

«Die Weine kaufe ich für mich. Aber meine Gäste dürfen sie trinken!»

Wo hat er so Kochen gelernt?

«In der Schule war es damals so – ich bin Baujahr '66 –, dass die Knaben in den Werkunterricht mussten und die Mädchen zum Kochen. Zu dieser Zeit waren aber gerade sehr viele Flüchtlingskinder aus Vietnam bei uns in der Schweiz, weshalb der Werkunterricht schon mit Jungs voll war und nur noch ein Platz beim Kochen übrig war. Da habe ich mich schnell gemeldet. Bis die anderen merkten, wie herrlich es war, mit den Mädchen zusammen zu kochen, war ich schon akzeptiert.

Damals habe ich gemerkt, dass mir das Kochen liegt. Aber so richtig gepackt hat es mich, als ich im Grandhotel Dolder meine Lehre beim legendären Paul Spuhler machen konnte. Das war übrigens der Vater vom heutigen Stadler-Rail-Chef Peter Spuhler. Der Paul hat seine Spuren in vielen Spitzenhäusern verdient. Er ging sogar ein Jahr lang für Kost und Logis ins Ritz Paris, um mit August Escoffier zu arbeiten! Er war streng, aber gerecht – und wir haben richtig was gelernt. Das wollte ich ja auch. Mit 18 ging 's dann zum Hartly Mathis auf die Corviglia ins «La Marmite» und danach ins «Beau Rivage Palace» von Lausanne.

Danach hatte ich genug gespart, damit ich nach der Kochlehre auch noch eine Lehre als Konditor/Pâtissier machen konnte. Das wollte ich nämlich unbedingt. Und zwar in der «Konfiserie Himmel» in Baden.

Die wurde damals im gleichen Atemzug mit dem Sprüngli genannt. Dort konnte ich als Jahrgangsbester der Schweiz meine Lehre abschliessen und bekam sehr bald zu meiner Überraschung die Stelle als Chefpâtissier im Grandhotel Dolder angeboten. Mit 22 Jahren!»

Und mit einem Lachen fügt er hinzu: «Ich hatte schon damals fast eine Glatze – und das war gut so. Denn ich hatte 12 Pâtissiers unter mir, die alle älter waren als ich. Da half die Glatze, mir die nötige Reife zu verleihen. Mit 24 war ich dann bereit für die Selbständigkeit.»



Seit 9 Jahren führt Ronner nunmehr den «Adler» und verfolgt damit nicht nur seine Leidenschaft als Koch und Pâtissier, sondern auch als Weinliebhaber.

«Die Weine kaufe ich für mich», sagt er, als er dem Berichterstatter seinen mit Jeroboam-Kalibern ausgestatteten Weinkeller zeigt. «Aber meine Gäste dürfen sie trinken!»

Ronnens Partnerin Regula Räber berät dazu ihre Gäste mit grossem Geschick und sorgt mit ein bis zwei Servicemitarbeiterinnen dafür, dass sich alle bei ihnen wohl und umsorgt fühlen.

Und weil Ronner ein begeisterter Gastgeber ist, setzt er sich nach getaner Arbeit gerne noch auf ein Glas Wein zu seinen Gästen und redet mit ihnen über Golf und die Welt.

Diese Nähe besonders zu seinen Stammgästen ist ihm wichtig: «Das Faszinierende an unserem Beruf ist doch zu sehen, wie die Gäste strahlen, wenn sie unsere Arbeit verinnerlicht haben.»

Und mit einem verschmitzten Lächeln fügt er hinzu: «Das hat ein bisschen was von Zauberei!» 🍷

«ENTSPANNT WIE IN DEN FERIEN!»

Lachen

... SOLL ES FÜR DIE GÄSTE IM RESTAURANT «THAI KITCHEN» SEIN – SAGEN DIE INHABER FRÉDÉRIC URECH UND SEINE FRAU TIPSUDA

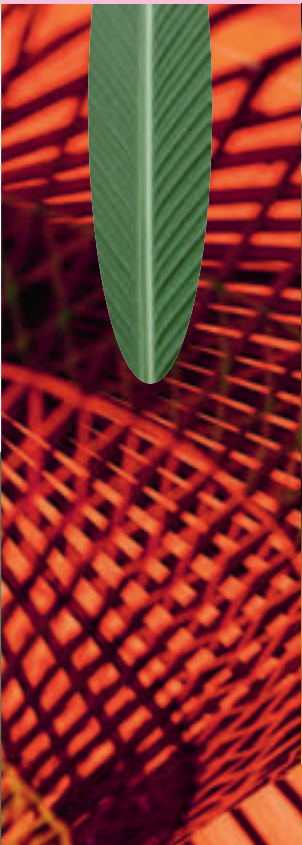
von *Andreas Lukoschik*

Doch dafür mussten sie erst sehr viel tun. Denn als der Vorgänger Ihnen Ende 2017 das «Thai Kitchen» verkaufte, hiess es, sich eine ganz neue Klientel aufzubauen.

Ausgesprochen hilfreich waren dabei Frédéric Urechs Erfahrungen in der Spitzengastronomie Londons. Er war nämlich für drei Jahre im Tempel lukullischer Leidenschaft und Finesse – beim Schweizer Anton Mosimann – für die Weine und Spirituosen zuständig. Dabei ist «Tempel» nicht nur im übertragenen Sinne gemeint. Denn Mosimanns über Jahre hoch gerühmtes Restaurant war Teil des gleichnamigen Clubs, für den er eine säkularisierte Kirche nahe dem Hyde Park umgebaut und mit vielen unterschiedlichen Räumen ausgestattet hatte. Jeder Raum mit einer anderen Aura – einer im Stil der Glaswaren



von Lalique, einer mit Materialien und der Atmosphäre von Bentley und wieder ein anderer im schwarzen Hochglanzlack-Ambiente der Montblanc-Schreibgeräte – um nur einige zu nennen. So viel exklusiver Luxus gepaart mit auserlesener Gastfreundschaft und raffinierter Kochkunst liessen Urech Gäste wie Prinz Charles und Bill Clinton in Wein- und Getränkefragen beraten – ebenso wie den späteren Credit Suisse CEO Thiam, als der noch in London arbeitete.



Solche Begegnungen haben bei Frédéric Urech aber nicht zu einem übersteigerten Selbstbewusstsein geführt. Vielmehr hat ihn das in der Haltung bestätigt, die ihm sein Vater – die Hotelierslegende Maurice Urech – mit auf den Weg gegeben hatte.

Nämlich *jeden* Gast (!) zuvor-kommend zu behandeln.

«Der Clubmanager bei Mosimann», erzählt Urech mit dem sympathischen Akzent des frankophonen Schweizers, «war ein sehr disziplinierter und professioneller Chef, bei dem ich aber trotzdem sehr viel Spass mit meiner Arbeit hatte. Aber vielleicht fiel mir diese Arbeit auch deshalb so leicht, weil ich in meiner Jugend Leistungsschwimmer war. Wer jede Woche siebenmal trainiert – samstags zweimal, damit der Sonntag frei war – lernt seine Ziele konsequent und beharrlich zu verfolgen.»

Und diese Beharrlichkeit war wie gesagt dauerhaft nötig.

«Als wir unser Restaurant nach den Anfangsschwierigkeiten der ersten zwei Jahre mit viel, viel Arbeit zum Laufen gebracht hatten», erzählt er und der Schock für ihn ist heute noch spürbar, «kam im März 2020 der Lockdown. Stellen Sie sich das vor: zum ersten Mal selbständig und dann das. Aber da schlug meine Frau vor, das Restaurant offen zu lassen und unsere Speisen als `Take away´ anzubieten. Das war absolut richtig und wurde zum Mega-Hit. Weil viele Lachner, die zuhause bleiben mussten, wenigstens neue Geschmacksrichtungen erleben wollten.»

Sie sind ihnen bis heute nicht nur treu geblieben. Inzwischen favorisieren die Lachner den Live-Besuch im «Thai Kitchen» sogar so sehr, dass es unbedingt ratsam ist, am Wochenende zu reservieren, um einen Platz zu bekommen.

Das ist – ehrlich gesagt – auch kein Wunder für jeden, der sich einmal in die Hände der Urechs begeben hat: Frisch zubereitete Thai-Gerichte

werden da serviert – mit knackigen Gemüsen, hausgemachten Saucen, fein aromatisierten Suppen – und all das nach einem Speisekonzept, bei dem sich für jedes Gericht zwei Elemente variieren lassen: 1. Die Schärfe – von gaaanz mild bis zu thailändisch-feurig. Und 2. die Fleischbeilagen – von Ente (*aus Ungarn*) über Rind, Poulet und Schwein (*beides aus der Schweiz*) bis zu Crevetten (*Vietnam*).

Zubereitet wird all das nach den Rezepten einer alten Thailänderin. Sie hat Urechs Frau, die in Bangkok die Hotelfachschule absolviert hat, ihre Rezepturen vermacht und die sind nun die Basis für alle Gerichte im «Thai Kitchen».

Dabei sind der Papaya-Salat, das gelbe Curry «Kaeng Masaman», die gebratenen Nudeln «Pad Thai» und natürlich die Kokosmilchsuppe «Tom Kha Gai» die Renner.

Da Frédéric Urech nach Mosimann seine internationalen Erfahrungen auch im Shangri-la London, Chedi Andermatt, Kulm St. Moritz und Four Seasons Paris gesammelt hat, liegen ihm die Weine auch in seinem «Thai Kitchen» sehr am Herzen.

Welche Gewächse passen seiner Erfahrung nach gut zu thailändischen Speisen?

«Das ist mir ein wichtiges Thema», sagt er mit einem Strahlen. «Es gibt ja so ein Vorurteil, dass in Thai-Restaurants am besten thailändisches





Bier zu trinken sei. Ich denke, dass hier noch viel nachzuholen ist. Ich finde zum Beispiel, dass Rotweinliebhaber ansprechende Harmonien erleben können mit Weinen aus der Tempranillo- oder Malbec-Traube. Wer Weissweine bevorzugt, sollte bei uns einen Sauvignon Blanc oder einen Wein aus der argentinischen Torrontés-Traube versuchen. Auch der leicht süsse Traminer kann wunderbar zur Thai-Küche passen. Aber das kommt natürlich immer auf das konkrete Gericht an.»

Und so berät Frédéric Urech seine Gäste mit grossem Engagement. Darüber hinaus will er auch wieder mehr Events bei sich organisieren.

«Vor der Pandemie haben wir ganz gezielt Wein- und Whiskey-Tastings in Verbindung mit der thailändischen Küche gemacht. Das würde ich gerne wieder aufleben lassen. Auch das traditionelle Lichterfest `Loi Krathong´ möchte ich wieder für unsere Gäste ausrichten. Es wird in ganz Thailand am Tag des Vollmonds im zwölften Monat des thailändischen Lunisolarkalenders gefeiert und fällt meist in den November. In diesen dunklen Monat etwas Licht und Lebensfreude zu bringen, finde ich eine schöne und in der Schweiz noch zu etablierende Tradition.»

Zum Schluss unseres Gesprächs bei Tisch geben Frédéric Urech und seine Frau Tipsuda eher zufällig einen Einblick, warum sie ihr «Thai Kitchen» in den letzten Jahren mit so viel gastronomischer Kennerschaft und Herzblut in Lachen aufgebaut haben. Denn in einem Nebensatz sagt er mit geradezu englischem Understatement: «Es kommen so viele großartige Gäste zu uns, da haben wir echt Glück.»

Und ihre Gäste auch. 🍷



 **THAI KITCHEN**
Hintere Bahnhofstrasse 17
8853 Lachen
055 442 25 85

www.thai-kitchen.ch

«EIN GUTES RESTAURANT
MUSS SICH STÄNDIG
WEITER ENTWICKELN!»





Altendorf

... SAGT DANIEL KNOBEL
VOM RESTAURANT
«JOHANNISBURG» OB
ALTENDORF

von Andreas Lukoschik

Und handelt danach. Das zeigt sich vielleicht nicht beim ersten Besuch. Aber beim zweiten und dritten. Mal ist neues Porzellan auf den Tischen, mal sind's neue Gläser – und fortwährend arbeitet er an seinen Gerichten.

Dabei hält er gekonnt die Balance zwischen Tradition und Innovation. Bei der Qualität setzt er bewusst auf Verlässlichkeit, wohingegen er neue

kulinarische Schritte nur behutsam umsetzt. Er will seine Gäste nicht verschrecken. Ganz neue Kreationen baut er zum Beispiel zunächst in ein «Menu surprise» ein und schaut, wie sie ankommen. Viele seiner Innovationen haben sich so im Laufe der Zeit zu Klassikern entwickelt.

Die Kalbskopfbäckli sind ein gutes Beispiel. Wie auch sein Cordon bleu.

Und das kam so: Während der Zeit, als er im Appenzellischen sein erstes Restaurant als selbständiger Wirt führte – von 2005 bis 2009 – lernte er einen kleinen, feinen Käseveredler kennen.

Der wusch schon damals frische Laibe mit einer speziell gewürzten Salzlake und lagerte sie in einem eigenen Felsenstollen, bis der Käse den perfekten Reifegrad erreicht hatte. Jenen Käse bezieht Knobel seitdem von ihm für sein Cordon bleu. Nicht nur, weil er herrlich würzig schmeckt, sondern auch, weil er den optimalen Schmelzpunkt hat. Umhüllt mit feinem Kalbfleisch – das Knobel übrigens am liebsten in fein geriebenen Bröseln aus getrocknetem Weissbrot wälzt – entsteht ein Cordon bleu, für das seine Gäste gerne die Fahrt auf den Berg oberhalb von Altendorf unternehmen.

Gut, das machen sie nicht allein wegen des Cordon bleus. Es spielt auch die sensationelle Aussicht auf den Zürichsee, das sehr gelungene Ambiente dieses herrlich gepflegten Hauses aus dem Jahr 1902 und die herzliche Gastfreundschaft vom Patron und seinem Service eine wichtige Rolle. Aber ohne Knobels gute Küche wäre die Johannisburg nur ein Aussichtslokal. So aber ist es «die» Johannisburg. Und die entwickelt er wie gesagt beständig weiter.

Einen bedeutsamen Schritt in diese Richtung unternahm Knobel, als er 2016 beschloss, seinen eigenen Wein im Restaurant anzubieten.

«Ich liebe kräftige Weine», erzählt er am Ende eines gelungenen Menüs, dessen Hauptgang ein feines Entrecote war. «Am liebsten sogar die grossen Italiener. Deshalb bin ich in das kleine Gebiet Bolgheri in der Toskana gereist und habe mir ein knappes Dutzend Winzer angeschaut. Drei sind davon nach den Verkostungen übriggeblieben. Ihre Rot- und Weissweine nahm ich mit nach Hause und verkostete sie hier mit Freunden und der Familie.

Am Ende waren wir uns einig, dass es das Gut Campo alla Sughera sein sollte, das für uns und unsere Gäste die richtige Qualität ins Glas zaubert.

Es befindet sich in einem natürlichen Halbrund, das auf allen Seiten von bewaldeten Hängen geschützt ist. Sie steigen bis auf 400 Meter Höhe an und schotten es vor der Meeresbrise ab. Südwest- und Nordwestwinde streichen ständig über die Trauben und sorgen so für gesunde, knackige Beeren. Aus diesen Trauben wird der Emmaia gemacht. So heisst unser Wein. Eine Wort-Assemblage aus dem Namen meiner Tochter – Emma – und der Endung der berühmtesten Weine dieser Region – Sassicaia und Ornellaia.

Apropos Assemblage. Seit fünf Jahren fahre ich jedes Jahr zum Kellermeister von Campo alla Sughera und verkoste aus der neuen Ernte die einzelnen, sortenreinen Weine, aus denen unsere Cuvées entstehen. Das ist jedes Mal nicht nur spannend, sondern auch sehr lehrreich. Es ist nämlich erstaunlich, wie stark sich zum Beispiel die Lagerung desselben Weines in einem Barriquefass aus französischer Eiche von dem in kanadischer Eiche unterscheidet. Deshalb schaue ich dem Kellermeister bei seiner Arbeit gerne über die Schulter, lerne von ihm sehr viel über seine Kunst und diskutiere mit ihm ausgiebig, wie der neue Wein gestaltet werden soll.»

Jung und alt

Diese Lust am Schmecken und Verkosten hat Daniel Knobel übrigens auch dazu gebracht, unterm Dach seiner «Burg» die «Sunset Bar» einzurichten. Ein Ort zum Verkosten von mehr als 120 verschiedenen Gin-Sorten. Wer die fruchtigen, klassischen, zitronigen oder mit ätherischen Aromen verdichteten Gin-Sorten nicht pur sondern im Dialog mit Tonic Water geniessen möchte, hat zusätzlich zehn verschiedene Tonic-Sorten zur Auswahl.

Dazu kann sich der Kenner auch eine feine Zigarre genehmigen, die aus dem Humidor angeboten wird.

Die «Sunset Bar» hat so die Johannisburg auch bei jungen Gästen bekannt gemacht, die oft auch zu seinen Restaurantgästen werden. Und so fahren Jung und Alt zu Daniel Knobel auf den Berg.

Wer nach Speis´ und Trank nicht mehr den Weg hinunter antreten möchte, findet in einem der dreihauseigenen B&B Zimmer eine Bleibe und kann am nächsten Morgen den neuen Tag mit einem herzhaften Frühstück beginnen.

Diesen Service nutzen auch gerne Radfahrer, die auf der «Route 99», der sogenannten «Herzroute», das Veloland Schweiz erfahren. Denn ihr Weg führt direkt an der Johannisburg entlang (*mit einer Ladestation für die Batterien!*), weshalb sie gern bei Knobel Halt machen und einkehren. Das Gleiche gilt für Wanderer auf dem Jakobsweg.

Kurzum in der Johannisburg treffen sich viele unterschiedliche Arten von Gästen. Und das freut Daniel Knobel sehr.

Wie zur Bestätigung des daraus resultierenden Engagements fügt er hinzu: «Wissen Sie, ich habe in der Johannisburg meine Lehre gemacht und bin deswegen mit ihr emotional sehr verbunden. Als ich sie mit 28 Jahren übernehmen konnte, sagte jemand zu mir, dass ich ja nun mein Ziel erreicht hätte. Da habe ich zu ihm gesagt, dass es *mein Ziel* sei, dieses Haus 30 Jahre lang mit und für meine Gäste erfolgreich zu führen. Zwölf Jahre ist es mir schon gelungen. Jetzt heisst es nicht nachzulassen.»

Wie es aussieht, wird ihm das gelingen, weil er mit dem Herzen bei der Sache ist. 🍷

 RESTAURANT
JOHANNISBURG
Burgweg 22
8852 Altendorf
055 442 16 16

www.johannisburg.ch



DIE FISCHERSTUBE AM SEE

Lauerz

AM LAUERZERSEE!
MIT STEFFI UND VOLKER
SCHADOWSKE-GWERDER

von Andreas Lukoschik

Wie schon am Familien-
namen leicht zu erken-
nen ist, handelt es sich
bei diesem Wirtepaar
um eine Deutsch-

Schwyzer-Koproduktion – und zwar
eine gelungene.

Er stammt aus dem niedersächsischen
Holzminden, sie aus Ried im Muotatal.
Beide begegneten sich vor 12 Jahren
auf dem Stoos. Seitdem gehen sie ge-
meinsam durchs Leben.

Ihr Restaurant betreiben sie
nach dem Motto: «Mit Leidenschaft
am Herd und Gastfreundschaft am
Tisch». Eine Einstellung, die aus der
von 2016 bis 2018 ganz und gar neu
erbauten «Fischerstube» ein Restau-
rant gemacht hat, das Gäste von nah
und fern besuchen.

Aus nah und fern? Ja! Denn die beiden
Vollblutwirte sind in früheren Jahren
durch viele kulinarische Landschaften

der Schweiz gezogen – und werden
von vielen ihrer damaligen Gäste auch
heute noch regelmässig besucht.

Die Stationen beider Lehr- und
Wanderjahre reichen von Nidwalden
(«Hotel Bürgenstock») übers Tessin («Al
Pentolino» in Verdasio/Centovalli) bis
nach Uri («Fischli am See» in Bauen).
Für die «Fischerstube» gewonnen
wurden sie von den beiden Erbauern
– den Lauerzer Z'Graggen-Brüdern
(s. Y1, S. 38). Die beiden Sprösslinge
des Urner Geschlechts bekamen
nämlich den Tipp, Steffi und Volker
Schadowske-Gwerder als Wirtsleute
anzuheuern, von «Uri's bestem Koch»
Beat Walker (so der Gault Millau).

«Als wir uns die Lage und die
Pläne anschauten, waren wir echt
begeistert», erzählt Volker Schadow-
ske-Gwerder, den alle wegen des kom-
plizierten Nachnamens nur «Volker»
nennen. «Zumal wir bei der Logistik
und dem Ausbau auch unsere eigenen
Ideen einbringen durften.»

Und so stehen seit Mai 2018 nun drei
Mannen «Volker» in der Küche zur Sei-
te (zu dem auch sein Götlibuüb Marcel
aus Deutschland als Sous-Chef gehört),
auf dass Volker seiner Leidenschaft
zum Kochen voll nachkommen kann.





Er

Und was zaubert er dort? Ein bemerkenswertes Risotto, das für viele seiner Gäste die absolute «Muss»-Beilage ist.

Was sagt ein solcher Fachmann, was ein gutes Risotto ausmacht?

«Zuallererst muss es mit einem ordentlichen Olivenöl und Zwiebeln angesetzt werden», beginnt er und dabei klingt´s, als schmecke er es schon leibhaftig auf der Zunge. «Dann braucht´s eine wirklich selbst gemachte Gemüsebrühe und viel guten Parmesan. Bei der Brühe bringe ich auch gerne schon mal saisonale Aspekte mit hinein. Zum Beispiel im Herbst, indem ich eine Kürbissuppe verwende. Und dann darf natürlich nicht an Butter gespart werden. Und rühren. Viel rühren. Bei vielen ist das Risotto nämlich viel zu fest. Ich finde es muss fast – aber wirklich nur `fast´ – flüssig sein. Eben so, wie es die Tessiner mögen!»

Und was empfiehlt er zu dieser «Beilage»?

«Einen schönen Fisch. Wir bekommen von Anglern herrliche Hechte, Zander, Karpfen und teilweise Egli, hier aus dem Lauerzer See. Und aus dem Zuger See natürlich Rötli und Felchen, unlängst sogar eine sechs Kilo schwere Seeforelle. Oder – wer lieber Fleisch mag – der nimmt eine feine in Rotwein geschmorte Schweinshaxe.»

Die läuft bei ihm auf der Karte unter «Volkers Brenni-Haxä», weil es immer „äs chlises Verdäuerli“ von der Distillerie Z'GRAGGEN dazu gibt.

«Das gehört eben auch zu unserem Konzept: Saisonales *und* Regionales auf den Tisch zu bringen», sagt Gattin Steffi lachend. «Aber ganz im Ernst. Wir wollen die Produzenten kennen, deren Produkte wir in der Küche verwenden. Und wie sie ihre Tiere behandeln oder Brote backen. Apropos Brot: Das kommt zum Beispiel von der Konditorei Schelbert im Muotatal. Ebenso wie das Fleisch. Das kommt auch aus dem Muotatal aber vom MuotaMetzg Mettler (s. Y22, S. 24). Und der Käse ist vom Oskar Pfyl – oben vom Stoons.» (s. Y22, S. 46) Und gut gelaunt fügt sie hinzu: «Da sind wir Patrioten!»



Sie

Überhaupt die Steffi! Sie ist der gute Geist im Gastraum. Denn was helfen feine Speisen, wenn sie einem lieblos vorgesetzt würden. Aber das gibt es bei ihr nicht. Dazu ist sie zu aufmerksam.

Wie sagt ihr Mann Volker so richtig: «Man kann mit den Gästen umgehen oder nicht. Das lässt sich nicht lernen. Das ist eine Gabe.»

Und die hat sie.

Eigentlich wollte sie etwas ganz anderes werden, nämlich Hebamme. Aber dann konnte sie den Starttermin für die Ausbildung nicht einhalten, weshalb sie ihr durch die Lappen ging. So wendete sie sich dem Gastro-Gewerbe zu – und fand ihren Traumjob. Vielleicht kein Zufall. Denn der Umgang mit Gästen hat ja manchmal auch etwas von einer `schwierigen Geburt`. Auf jeden Fall hat sie sich einen Massstab gesetzt, den sie sehr angenehm

einhält – nämlich «Gastfreundschaft am Tisch» zu leben. Und damit ergänzt sie die «Leidenschaft am Herd» des Gatten Volker.

Der hat sich übrigens unlängst befreit. Vom Druck von aussen.

«Früher haben wir in einigen Betrieben mit Gault Millau Punkten gearbeitet. Zuletzt im Tessin. Dort hatten wir 14 Punkte, aber hier sind wir bewusst nicht in dieser Liga unterwegs. Wir wollen das kochen, was unsere Gäste schätzen – und wir wollen für alle etwas machen, nicht nur das, was einer gewissen Sparte an Gästen schmeckt.»

Apropos «schmecken». Wie sieht 's mit den Getränken aus?

«Da haben wir eine ganz einfache Devise», sagt Steffi mit Muotitaler Selbstbewusstsein. «Was wir nicht mögen, verkaufen wir nicht! Wir lieben kräftigere Weine wie zum Beispiel einen guten Barbera aus dem italienischen Piemont oder einen feinen Merlot aus dem Tessin. Das sind die beiden Regionen, die wir gut kennen und schätzen. Und

wenn Sie sich im Gasträum umschauen, dann sehen Sie unseren Weinklimaschrank. Was dort drin ist, haben wir auf der Karte. Das war 's. Denn am Ende muss das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Temperatur des Weins stimmen. Für uns und vor allem für unsere Gäste.

Wer übrigens keinen Wein mag», fährt sie vergnügt fort, «für den haben wir natürlich das feine Wildiheur-Bier 'Gächs' aus Einsiedeln. Und es gibt feine Aperitifs. So setzt unsere ehemalige Nachbarin aus Uri für uns Rhabarber-, Melonen- oder Melissensirup an. Den mixen wir dann mit einem feinen Gin von der anderen Strassenseite (*da steht die Distillerie Z'Graggen, Anmerkung der Redaktion*) mit Tonicwasser und Rosmarin zu einem erfrischenden und belebenden Aperitif zusammen.»

So bringen sie Flüssiges und Festes auf den Tisch, stets ihrer Devise folgend: «Frisch. Saisonal. Regional.»

Und gut! 🍷



 SEERESTAURANT
FISCHERSTUBE
Seestrasse 21
6424 Lauerz
041 599 64 24

www.seerestaurant-fischerstube.ch

MIT DEM
RICHTIGEN
RIECHER ...





Einsiedeln

... FAND RENATE STEINER
2018 IHR JETZIGES LOKAL
VIS-A-VIS VOM KLOSTER

von *Andreas Lukoschik*

Und brauchte dann gute Nerven, um die Covid-Leere zu überstehen. Aber sie ist aus jenem Holz geschnitzt, aus dem Steherinnen gemacht werden. Und die gehen aus solchen Krisen sogar gestärkt hervor. Denn heute ist sie gefragt denn je. Und darauf ist sie – zu Recht – stolz.

Diese Stärke zeigt sich auf sehr liebenswerte Art – an einer ganz besonderen Freude: «Ich hatte 12 Jahre lang ein kleines Bistro in Schwyz, dann für 8 Jahre den `Meinradsberg` hier in Einsiedeln, und nun das `Chez Renate`. Und wissen Sie was? Es gibt eine stattliche Zahl von Gästen, die all die Jahre mit mir weitergezogen sind.»

Wobei einige von ihnen der Meinung sind, dass sie nicht nur ihre Kochkunst weiterentwickelt hat, sondern sich auch bei der Lage verbessert hat. Ihr «Chez Renate» wurde auf dem Grund und Boden des historischen Katharinahofs neu errichtet, in dem schon die Truppen Napoleons eingekehrt waren – und auch bezahlten (!), wie alte Rechnungen belegen, die sich beim Abriss der alten Gemäuer fanden.

Heute geht der Blick aus dem nagelneuen Gasträum durch grosse Frontscheiben, vor denen die Gäste bei schönem Wetter auf der Terrasse sitzen, auf den renovierten Klosterplatz und die ebenfalls in frischem Glanz erstrahlende Klosterkirche. Sie scheint sogar zum Greifen nah. Und ist es in gewisser Weise auch. Persönlich. Denn immer wieder finden sich Patres und sogar der Abt bei Renate Steiner ein. Dann nämlich, wenn sie von Nichtklostermitgliedern auf ein feines Nacht Mahl eingeladen werden.

«Die Patres und der Abt sind sehr angenehme Gäste», erzählt sie, «weil sie sich ganz offen über meine Küche freuen.»

Das tun auch nicht-geistliche Gäste. Vielleicht zeigen sie es nicht ganz so offen. Aber ohne jene Begeisterung gäbe es nicht so viele «Wiederholungstäter» bei der 14-GaultMillau-Punkte-Köchin.

Allerdings waren jene Gäste, die sich in ihrer alten Wirkungsstätte «Meinradsberg» wohlfühlten, ein bisschen skeptisch, ob der Neubau, in dem sich das «Chez Renate» heute befindet, wieder so eine heimelige Ausstrahlung haben würde – weil es ein Neubau ist.

«Aber da habe ich ihnen gesagt», erzählt die Steinlerin ganz selbstbewusst, «dass sie sich dazu keine Sorgen machen müssen. Inzwischen sind sie von dem neuen Look ganz begeistert.»

Eingerichtet hat Renate Steiner, die nicht nur so heisst, sondern auch tatsächlich aus Steinen stammt, ihr Lokal nämlich ganz allein. Mit ein bisschen «Shabby Chic» und Antikem aus dem Trödelladen hat sie den Gasträum dank ihres geschickten Händchens für Atmosphäre so erstrahlen lassen «wie bei mir zuhause!»

Und genau so fühlen sich auch die Gäste: zuhause. Allerdings mit einem kleinen Unterschied: hier werden sie *bekocht*. Und zwar wie bei Mamá. Das ist für den kulinarisch interessierten Beobachter eine nicht ganz zufällige Assoziation!

«Meine Mutter ist eine fantastische Köchin», sagt die Steinerin und strahlt dabei. «Ganz viele meiner Gerichte gehen auf ihre Rezepte zurück. Wobei `Rezepte´ nicht ganz stimmt. Wir haben früher sehr viel – eigentlich *immer* – zusammen gekocht. Und deshalb habe ich gelernt weniger nach Rezeptanleitungen zu kochen, sondern vielmehr nach Fingerspitzengefühl, Geschmack, Duft und Intuition.

Heute kommen viele Gewürze, Kräuter und die Blumendekoration von meiner Mutter. Und – das ist nicht selbstverständlich – sie mischt sich dennoch nirgends in meine Arbeit ein. Sie sagt, das liege daran, dass ich besser koche als sie. Das sehe ich allerdings genau umgekehrt.» Und dann fügt sie mit einem verschmitzten Blick hinzu: «Aber da widerspreche ich ihr nur ungern.»

Auf jeden Fall sind die beiden ein gutes Gespann. Wie auch die beiden Küchenhilfen an Renate Steiners Seite inklusive der beiden Fachkräfte im Service. Diese Hilfe braucht sie auch, denn «wenn an einem Samstagabend gut und gerne 30 Gäste





RESTAURANT
 CHEZ RENATE
 Ilgenweidstrass 6
 8840 Einsiedeln
 055 412 70 70

www.chezrenate.ch

Wir genossen im «Chez Renate» zu Beginn einen bemerkenswerten «Shot» – in Gestalt einer Ingwersuppe mit Curry, Safran und knackigen kleinen

Gemüsstücken – serviert in einem Schnapsglas! Ein bisschen scharf, ein bisschen rauchig. Eine gelungene Eröffnung.

Als Vorspeise folgte eine feine Kräutersuppe (mit jenen Kräutern aus dem Garten der Mamá) begleitet von herrlich knusprigen Gorgonzola Crostini, die die appetitanregende Arbeit des «Shot» fortsetzten.

Als Hauptgang bestellten wir einen «Chez Renate»-Klassiker: eine herrlich würzig geschmorte Rinderschulter mit wunderbar knackigem Gemüse an Gummelstungis, die mit dem Eislöffel geformt waren, und so bezaubernd schmeckten wie sie in Kindertagen die Mutter des Berichterstatters machte, wenn er krank war – mit Milch, Rahm, Butter und einem Hauch Muskat. Eine zauberhafte Geschmackserinnerung. Dieses Gericht hört bei Renate Steiner übrigens auf den Namen «Brasato al Merlot».

Zum Abschluss verkosteten wir den «Einsiedler Schoufbock». Das ist ein Glace aus dem «Schafbock»-Gebäck mit eingelegten Kirschen und einer Hagebutten-Tarte!

Als wir das «Chez Renate» verliessen, konnten wir gut nachempfinden, warum so viele Gäste immer wiederkommen. 🍷

meist so um 19:00, unabhängig voneinander, anrollen und a la Carte essen, dann bin ich ganz schön gefordert.»

Zumal sie die Speisen und Desserts selbst zubereitet. Deswegen ist es kein Wunder, dass sie zum Espresso nicht aus Höflichkeit oder Tradition ihre Gäste an deren Tischen besucht, sondern weil sie das «braucht».

«Ich freue mich über jedes Lob meiner Gäste, denn genau dafür arbeite ich ja: Dass es den Menschen, die zu mir kommen, gut geht!»

Könnte sie ihre Küche mit wenigen Worten beschreiben?

«Ich halte zwar nichts von Etiketten, aber ich denke an meine Mutter und glaube, dass es schon eine traditionelle Schwyzer Küche ist – mit vielen Einflüssen von meinen Reisen durch Mittel- und Südamerika. Da habe ich viele Gemüse und Gewürze kennengelernt, die ich sehr gerne hier auch hätte. Aber das ist leider nicht immer möglich.»



«ICH BIN

SO!»



Einsiedeln

... SAGT KATHERINA
STEINER-BUCHER ÜBER
IHR «STERNEN BISTRO»

von Andreas Lukoschik

Diese drei Worte sind keine Schwyzer Variante eines sonnenköniglichen Selbstverständnisses à la «L'état, c'est moi», sondern im Gegenteil der bescheidene Versuch, einem Aussenstehenden die besondere Atmosphäre dieses kleinen Restaurants zu erklären. Und auch, warum es in sich so stimmig und gleichzeitig so anders ist als anderswo: gemütlich und doch städtisch, grosszügig und gleichzeitig heimelig. Es würde sich übrigens auch in Zürich oder München gut machen. Aber es steht erfreulicherweise in Einsiedeln an dem kleinen Platz, dessen Namen es trägt. In einem der ältesten Häuser des Ortes.

Wieso hat Katherina Steiner-Bucher so ein feines Händchen für eine so angenehme Atmosphäre in ihrem Restaurant?

Darauf zuckt sie entschuldigend mit den Schultern und sagt den Satz, der so typisch ist, dass er zur Überschrift wurde. Vermutlich, weil sie nicht etwas sucht, sondern weil sie es findet. Oder noch besser: Weil es *sich* findet. Durch sie.

Wie etwa Christian Rüetschi, dessen grossartige Blumenbilder die Wände des «Sternen Bistro» in ein Blumen- und Blütenmeer tauchen. Nicht aufdringlich, sondern inspirierend.

«Ich stelle Christians wundervolle Bilder bei mir nicht *nur* aus», sagt sie dazu. «Sie sind mir wichtig und für mich fester Bestandteil des Restaurants. Er kommt immer mal wieder und wechselt das eine oder andere Bild aus. Wie er mag. Aber ich möchte sie unter keinen Umständen missen.»

Absolut verständlich.

Solche «zufälligen» Fügungen finden sich aber nicht nur bei der Wandgestaltung des «Sternen Bistro». Denn Katherina Steiner ist ein Mensch, der mit offenen Sinnen durch die Welt geht. Und dabei über das beneidenswerte Talent verfügt, ihre Eindrücke und Ideen in Geschmackskompositionen verdichten zu können.

Es gibt solche Menschen – meist begnadete Köche –, die ein Produkt nur sehen müssen, schon haben sie seinen Geschmack auf der Zunge und wissen, was dazu passen würde. Das ist eine Gabe wie das Malen oder Komponieren. Katherina Steiner verfügt darüber und findet es – wie alle mit Talenten Beglückten – «ganz normal». Das ist es aber ganz und gar nicht. Und deshalb wundert es auch nicht, dass sich das «Sternen Bistro» bei seinen Gästen grosser Beliebtheit erfreut. Wer mit ihr auf der Strasse einen Plausch hält, muss oftmals innehalten, weil passierende Gäste ihr etwas zurufen, sie grüssen oder ihr kurz die Hand schütteln. Sie ist das Idealbild einer Vollblut-Gastgeberin – ein weiteres sympathisches Talent von Katherina Steiner!

Aber natürlich kommen die Gäste zuallererst wegen ihrer Kochkünste zu ihr. Denn das lässt sich zweifelsfrei über ihr Restaurant sagen: wer auch immer es betritt, darf sich auf eine kleine Reise in ungewohnte, aber wundervoll harmonisch komponierte Geschmackswelten freuen.

Wir probierten zwei Klassiker: Als Vorspeise ein wunderbar gewürztes und mit vielen frischen Ingredienzen versehenes Tatar, das genau so scharf war, dass die Geschmackspapillen geweckt waren, um mit voller Aufmerksamkeit die Aromen der vielen Kräuter darin wahrzunehmen.

Zum Hauptgang riskierte der Berichterstatter ein Experiment. Denn obwohl er Leber nicht sonderlich mag, bestellte er Steiners Kalbsleberli







– und war begeistert: Zart, weich und mit einem Hauch Süsse, der mit den natürlichen Bitterstoffen der Leber wunderbar harmonierte. Begleitet wurde dieser Erweckungsgang von einem Südtiroler Gewürztraminer namens «Aruna», der keinerlei ölige Klebrigkeit hatte, sondern leichtflüssige Assoziationen an Apfel und Karamell wachrief.

«Wenn ich diese beiden Gerichte von der Karte nähme, wären sicherlich einige Stammgäste sehr traurig», sagt sie lachend, als der Berichtersteller ihr seine Einschätzung von Tatar und Leber bei einem Espresso gesteht. Deswegen behält sie beides auf der Karte. Ansonsten wechselt sie – nach Jahreszeit und eigenem Gusto.

«Wenn ich keine Lust mehr auf ein Gericht habe, schaue ich mir an: Welches Ausgangsprodukt habe ich, das mich inspiriert», erzählt sie weiter. «Und dann kommen die Aromen der Jahreszeit dazu. Wissen sie, ich beziehe viele Produkte und Zutaten von meinen Geschwistern», sagt sie, die im Zürcher Unterland gross geworden ist. «Die haben dort landwirtschaftliche Betriebe. Deshalb weiss ich auch, dass diese Produkte gut und sauber sind.»

Dazu gehört auch ein ganz besonderer Saft vom Weingut ihres Cousin Hansruedi & Maya Neukom mit ihren Söhnen Tony und Leo aus Wil ZH. Es ist ein taurischer, leicht moussierender, höchst aromatischer Traubensaft namens «Trubetau», der als Aperero perfekt funktioniert – und den es unbedingt zu kosten gilt, weil es ihn nur bei ihr gibt.

Woher nimmt sie ihre Inspirationen für die Rezepte?

Da lacht sie verschmitzt: «Ich liebe es zu reisen. Ich bin einmal für 14 Monate mit dem Rucksack

durch die Welt gereist. Das war herrlich. Von den Erlebnissen auf den 2000 Kilometern zwischen Ushuaia und Bariloche in Südamerika, träume ich heute noch. So schön war das. Und auf diesen Reisen habe ich natürlich überall reingeschmeckt, Gewürze probiert, Speisen von Latino-Mamas gekostet und wunderbar gegessen.»

All das ist seitdem in ihrem Geschmacksgedächtnis gespeichert und kann von dort abgerufen werden. Zur Freude ihrer Gäste. Denn die Selbstverständlichkeit, mit der sie ihre aktuellen und gespeicherten Geschmacksimpressionen kombiniert, zeugt von Weltläufigkeit. Sowohl auf unserem realen Globus als auch in der Welt der Aromen und Geschmäcker.

«Ich gehe immer weiter», sagt sie ein bisschen versonnen aber auch ihrer Lust am Neuen folgend. «Ich bleibe nicht stehen. Warum auch. Leben heisst Wachsen.»

Eine kluge Sicht der Dinge, für die sie auf ihrer Website eine schöne Formulierung gefunden hat. Dort steht nämlich unter der Rubrik „Über uns“: «Hinfallen – aufstehen – Krone richten – weitergehen».

Ein Satz voller Selbstironie aber auch dem Wissen, dass im Leben nicht immer alles so läuft, wie man oder frau sich das vorstellt, ja sogar mit dem einen oder anderen unliebsamen Sturz enden kann. Dennoch heisst´s dann, nicht liegen zu bleiben, sondern wieder aufzustehen, den verletzten Stolz abzuschütteln und die Krone zu richten, um mit Würde weiterzugehen. Denn in jeder und jedem von uns steckt eine Königin respektive ein König. Mit Sturz oder ohne.

Und so verwöhnt Katherina Steiner-Bucher all jene, die zu ihr kommen, als eine herzliche Gastgeberin, die ihr Leben und ihre Gäste mag. 🍷

 **STERNEN BISTRO**
Hauptstrasse 46
8840 Einsiedeln
055 422 00 46

Hier finden Sie
Speisekarte und
weitere
Impressionen:
www.sternen-bistro.ch



LUPENREINER



FAMILIEN- BETRIEB

Küssnacht

SEIT DEM JAHRE 1924
IST DER KÜSSNACHTER
«ADLER» IN DEN HÄNDEN
DER FAMILIE WINDLIN -
IN VIERTER GENERATION

von Andreas Lukoschik

Und ein Ende ist nicht in Sicht. Denn auch die älteste Tochter Rea unternimmt bereits erste Schritte in Richtung Gastronomie.

Zunächst noch im Ausbildungsfach «Hotel Kommunikation».

«Wenn ich vor 30 Jahren die Chance gehabt hätte, das zu studieren», so ihr stolzer Vater Daniel, «hätte ich es sofort gemacht. Das ist nämlich was für Allrounder!»

Und genau das ist auch Daniel Windlin – ein Allrounder. Von Kindesbeinen an. Angefangen

hat es, dass er «praktisch in der Küche aufgewachsen» ist, erzählt er gut gelaunt. «Damals war der `Adler´ noch ein Hotel und jeder von uns hatte ein Hotelzimmer, wo er geschlafen hat. Unser Leben fand aber in der Küche statt. Bei meinem Vater, der am Herd stand. Da wurden die Schulaufgaben gemacht, da wurde gegessen und gelebt.»

Und so war ihm alsbald klar, dass das auch weiterhin sein Leben sein würde. Also zog er los – auf seine Lehr- und Wanderjahre in verschiedene Häuser des Landes.

Aus einer dieser Stationen – dem Eichhof in Luzern – stammt das Rezept für eine Sauce, die heute weithin mit Daniel Windlin in Verbindung gebracht wird: die karamellierte Knoblauchsauce mit ganzen (*und vielen*) Knoblauchzehen.

«Jede Zehe muss vom karamellisierten Zucker ganz umschlossen sein», erklärt er kundig. «Und dann muss das Ganze mit einem guten – das ist wichtig – einem guten Rotwein gelöscht und so reduziert werden, dass der Zucker dabei in den Knoblauch eindringen kann und die Schärfe des Knobli hinausgelangt. Das Ganze gelingt aber nur mit einem Grundjus aus einem ordentlichen Rindsfond, der richtig aus Knochen gewonnen wurde.»

Dieses feine Sösschen, das trotz der vielen Knobli-Zehen den Knoblauch nur ganz leicht erahnen lässt, kombiniert Windlin gerne mit dem zart gebratenen Fleisch eines Lammhüftli. Im Winter (*der bei ihm bis in den Februar geht*) nimmt er auch gerne das Entrecôte eines Sika-hirsches. Dieses Gericht, das auch ausserhalb der Jagdsaison auf seiner Karte steht, kann er nur deswegen kredenzen, weil er das Hirschfleisch vom Küssnachter Sika-Züchter Adrian Kunz bekommt.

Aber Daniel Windlin wäre natürlich nicht der erwähnte Allrounder, wenn er es bei dieser einzelnen Spezialität bewenden liesse.

«Ich liebe es, wenn an einem Tisch Hirsch bestellt wird, an einem anderen Langustinschwänze und an einem Dritten Hafächabis oder Äpler-magronen.» (*Gerade die letzten beiden Gerichte sind bei ihm besonders beliebt, weil er sie nach den Rezepten seines Grossvaters zubereitet.*)

«Diese Bandbreite macht meinen Beruf als Koch doch erst richtig spannend», sagt er und fügt hinzu: «Und mittwochs gibt´s immer Sushi. Aber nur mittwochs – weil die verarbeiteten Fische frisch sein müssen.»

Das klingt auf den ersten Blick alles gut und richtig. Doch genau betrachtet, ist das nur die halbe Wahrheit. Denn Daniel Windlins berufliche Fähigkeiten sind nur das eine. Wer ihn



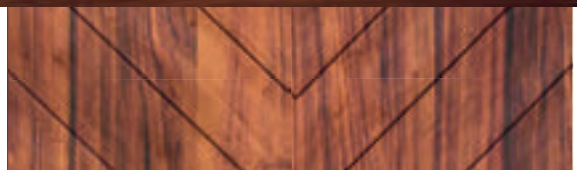
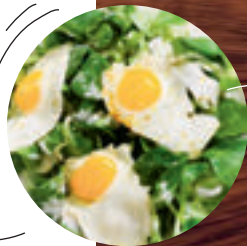
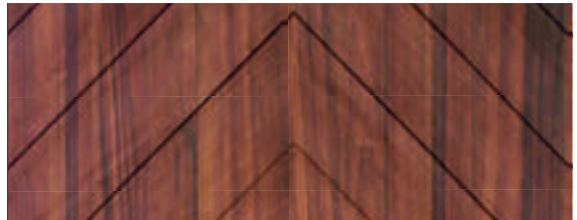
jedoch kennt oder eine Zeit lang beobachtet hat, weiss, was ihn wirklich in seinem Inneren bewegt: Es sind die Menschen, die zu ihm kommen und die er mit seinen Fähigkeiten als Vollblutgastgeber herzlich bewirbt.

«Schauen Sie, warum gehen Menschen in ein Gasthaus», fragt er mehr oder weniger rhetorisch. Und gibt gleich die Antwort dazu: «Weil sie mit anderen Menschen zusammen sein wollen und reden möchten. Wem das noch nicht klar war, der hat es spätestens in der Pandemie gemerkt.»

Und dann fügt er vergnügt hinzu: «Ich koche übrigens nicht nur gerne für unsere Gäste, ich rede auch gern mit ihnen.»

Beides könnte der Grund sein, dass 85 Prozent seiner Gäste Stammgäste sind. Und das obwohl sein «Adler» am 600 Meter langen Küssnacher Fussgängersträsschen namens «Unterdorf» liegt. Das wird immerhin von insgesamt fünf Gasthäusern gesäumt.

Diese gastronomische Dichte ist für ihn aber kein Anlass für Konkurrenzdenken, sondern für Kollegialität. So teilt er sich mit dem einen Kollegen eine Eismaschine, mit dem anderen



«Ich koche
übrigens nicht
nur gerne für
unsere Gäste,
ich rede auch
gern mit
ihnen.»

kooperiert er auf Ausstellungen und alle helfen sich gegenseitig aus, wenn mal ein Produkt ausgegangen ist. Dieses Miteinander ist auch das Motiv gewesen, weshalb Windlin lange Jahre Vizepräsident von «Gastro-Schwyz» und sechs Jahre lang Verwaltungsrat von «Schwyz Tourismus» war.

«Ich bin gerne Schwyzer», erklärt er sein Engagement, «und deshalb muss ich etwas dafür tun, dass es so schön bleibt, wie es ist. Mein Gedanke dabei war: Wenn ich es richtig mache, dann haben alle etwas davon.»

Damit das angestrebte Miteinander in diesem Sinne gelingt, erhebt er oft und gerne seine Stimme. In zweierlei Hinsicht.

Zum einen, weil er ein Freund der klaren Aussprache ist. Deshalb sagt er – zwar auf sozial verträgliche Weise aber doch in guter Schwyzer Tradition – klar und deutlich, was er denkt. Das muss nicht immer populär sein, aber oftmals trifft es den Kern. Deswegen werden seine Argumente auch gerne angehört und bedacht.

Zum anderen, weil er ein Freund der Musik ist – und gerne singt.

Das weiss jeder, der ihn kennt oder Ende Januar Gast auf seiner jährlichen Buure-Metzgete ist (*die übrigens auch 2022 wieder stattfindet*). Dort tut sich jeder in Windlins Küche erst einmal gütlich – an Blut- und Leberwurst, Rippli, Schinken und sogar Kutteln (*wo gibt's das noch!*). Danach geht's in den Gasträum des Adlers, wo Dani Windlin und seine Familie gemeinsam an die Mikrophone treten und ihren «Adler» rocken.

Hat der leidenschaftliche Sänger so etwas wie ein Lieblingslied?

Da lächelt er, steht auf und verschwindet. Als er wiederkommt, hat er eine CD in der Hand. «Moments» heisst sie und wurde aufgenommen von Tochter Rea. Darauf wird sie nur von einem Klavier begleitet und singt langsame und sehr emotionale Lieder. Einen Song singen darauf der Vater und seine sehr (!) talentierte Tochter gemeinsam, und zwar so, dass sie die Herzen der Zuhörer erreichen. Der Titel: «Someone like you!»

Welcher Vater und welche Mutter würden nicht verstehen, dass genau dieses Lied Daniel Windlins Lieblingslied ist. 📍



 **GASTHAUS ADLER**
Hauptplatz 9
6403 Küssnacht
041 850 10 25

www.adler-kuessnacht.ch

DAS HÖFLI

Schwyz @

... IST EIN GANZ
BESONDERER ORT
IN SCHWYZ

von *Andreas Lukoschik*

Eigentlich ist es nicht von entscheidender Bedeutung, WAS es im Höfli zu trinken gibt. Gut, für Guinness-Trinker ist diese kleine Beiz an der Schwyzer Reichsgasse ein Muss. Ebenso für Liebhaber feiner Rum-Sorten wie den venezolanischen Melasse-Rum «Diplomatico», den «Plantation» oder gar den «Millenario». Das sind unbestritten feine Kreszenzen, die vorzüglich zu den Tabakwaren passen, die im Höfli vom festen Aggregatzustand in den gasförmig blauen Dunst überführt werden dürfen. Doch gibt es auch andernorts solch feine Stöffchen, die diese «anderen Orte» aber noch lange nicht zum «Höfli» machen.

Es muss also einen anderen Grund geben, der dafür verantwortlich ist, dass das Höfli so eine besondere Atmosphäre hat. Denn hier trifft sich Alt und Jung, Arm und Reich, Anzugträger und Handwerker, kurzum «le Tout-Schwyz» – ohne Ansehen von Stand und Person – um in Ruhe zusammensitzend, zu reden und sich zu erfrischen.

Der Grund für diese unbeschwertere Freude am Austausch von Gedanken und Worten sitzt auf dem Tresen und lächelt: Es ist der Eigentümer und Wirt des Höfli, Sacha Burgert. Denn der ist ein Typ mit einer besonderen Biografie. Einer Biografie von Freiheit, Weite, Experimentierlust und Freude am Kennenlernen – seiner selbst und der Welt. Und das kam so:

Angefangen hat seine Erfahrung mit dem Thema «Arbeit», während andere ihre Freizeit genossen, mit erst sieben (!) Jahren. Damals – man schrieb



das Jahr 1979 – betrieben Onkel und Tante die Badi in Seewen und beauftragten den kleinen Sacha damit, die vier Pingpong-Tische und zwei Töggelkästen zu «managen». Der besorgte sich darob vier Eierwecker, die nach einer halben Stunde das Ende der Tischtennis-Session meldeten, und vermietete die Pingpong-Tische für 50 Rappen die halbe Stunde. In die Töggelkästen musste sowieso Münz eingeworfen werden, um an die Bälle zu kommen, so dass er jene nur am Abend leeren musste. Und so sass er auf seinem Liegestuhl in der Sonne, behielt die Eier-Uhren im Auge und verbrachte die Sommerferien ganztags (*und die anderen Sommertage nach der Schule*) vergnügt in der Seewener Badi. Ein Arbeitsplatz, dem er auch später treu blieb. Als er «aufstieg» und im Kiosk bediente.



«Weißt Du», sagt er bei einem Guinness, «die Badi Seewen ist die Riviera von Schwyz. Alle sind per Du und in Badehose – auch die Regierungsräte. Das gab mir immer ein gutes Lebensgefühl, so etwas wie `Italianita´ in Schwyz.» Und nach einer kurzen Pause fügt er hinzu: «Aber da ist auch noch etwas anderes in mir erwacht: Die Lust zu reisen.»

Die Reiselust

Die packte ihn. Und zwar so *richtig*.

Als er die kaufmännische Lehre im Verkehrsbüro Schwyz abgeschlossen hatte, ging es erst zu einem mehrmonatigen Sprachaufenthalt nach England und dann mit 21 und Rucksack für ein Jahr nach Südamerika. Aber als ordentlicher



Schwyzer, der er ist, führte ihn sein Weg zunächst für 3 Monate nach Ecuador in die Schule – zum Spanisch lernen. Und erst dann erkundete er den Kontinent.

Wieder daheim, wollte er seine Welterfahrung in einer sinnvollen Arbeit umsetzen und stieg im Auftrag der Gemeinde mit sehr viel Organisationsgeschick und Engagement in die Betreuung von Asylsuchenden ein.

Gutmütigerweise lieb er das dabei verdiente Geld einer Freundin, die es ihm ganz bald wiedergeben wollte, damit er 1997 seine grosse Weltreise starten konnte. Doch das Geld kam nicht. Bis heute nicht – und so stand er am Stichtag da und wollte losfahren – aber wie?

Zu diesem Zeitpunkt suchte Kuoni glücklicherweise Reiseleiter. Also bewarb er sich flugs, nahm an einem Seminar mit ziemlich harten Belastungstests teil und bestand – unter der Bedingung, vor dem ersten Einsatz noch sein Französisch aufzupolieren. Nach zwei Monaten Paris trat er im ägyptischen Sharm-el-Sheikh als stationärer Reiseleiter an. Dort war nach dem Attentat im Hatshepsut-Tempel von Luxor die Hölle los und sein Talent als Troubleshooter mehr als gefragt. In der Folge brach das Reisebusiness in Ägypten zusammen, und ihn verschlug's nach Israel, wo er eine Alternativ-Destination für Rote-Meer-Taucher aufbaute. Danach schickte ihn Kuoni für ein Jahr in den Oman und später für eineinhalb Jahre nach Kuba, wo er dem karibischen Arbeitsethos begegnete und dennoch seinen Gästen eine gute und reibungslose Ferienorganisation ermöglichen musste. Auch das schaffte er mehr als erfolgreich. Zur Belohnung gab's einen einjährigen Einsatz auf einer kleinen Barfussinsel der Malediven, wo er in seiner Freizeit seine neue Passion – das Tauchen – perfektionierte.

Als das Ende seiner aktiven Reiseleiter-Karriere kam, versuchte er es am Kuoni Hauptsitz in Zürich als Sachbearbeiter. Doch war das nichts für ihn und so zog es ihn wieder fort. Zunächst mit Bus und Bahn überland in Pakistans pittoresk faszinierendes Belutschistan. Später ans Meer auf eine kleine Insel im Golf von Thailand. Dort wurde wieder mal das Geld knapp. Und weil sein Onkel ein letztes Mal vor der Pensionierung die Badi Seewen betrieb, kam Sacha zurück, um die allerletzte Familien-Saison zu meistern.

Die nächsten 5 Jahre war der Rhythmus vorgegeben. Im Sommer betrieb er für rund 3 Monate die neugeschaffene und bald legendäre OpenAir „Badi Bar“ in Seewen, damit es ab September bis Ende

Mai nach Südost-Asien oder Indien gehen konnte. Dabei sah er bei seinen Reisen ebenso wie beim Arbeiten in der heimatlichen Gastronomie oder dem Sozialwesen, dass Buddha recht hatte: «Das wichtigste Problem der Menschen ist der Umgang mit ihren Erwartungen», so Sacha heute.

Und weil er sich nicht davon ausnahm, ging er nach Indien, wo er sich im Meditieren übte, um zu lernen: «Die Dinge so zu sehen, wie sie sind». Das hat aus ihm keinen Messias gemacht, aber einen verständnisvollen Menschen, der gerne anderen hilft, sie schätzt und mit ihnen das Leben geniesst. In der Weite ebenso wie daheim.

Das Höfli

Im Jahr 2012 übernahm Burgert das «Höfli», um – inzwischen 40 geworden – sesshaft zu werden.

So wie die legendäre Münchner Bar «Schumanns» ist auch das «Höfli» zwar formal ein Lokal. Doch liegt beider Reiz in der Freiheit des Denkens und Redens mit Gleich- oder Ganz-anders-Gesinnten.

«Jedermann geht doch in eine Beiz, um Menschen zu begegnen», sagt Burgert. «Deshalb ist die Kunst des Wirtens, einen guten Rahmen zu schaffen für Begegnungen.» Und mit einem Schmunzeln sagt er: «Das Höfli ist so etwas wie eine WG mit Öffnungszeiten.»

Neben einigen anderen Lokalen, die er allein oder mit Kollegen betreibt, liegt ihm das Höfli besonders am Herzen. Vielleicht weil er darüber wohnt und das Haus so etwas wie sein Anker ist.

«Ich bin viel gereist», sagt er nachdenklich. «Und habe viel von der Welt gesehen. Jetzt kommen die Menschen zu mir und ich kann die Gastfreundschaft, die ich in aller Welt erleben durfte, an diejenigen zurückgeben, die bei mir zu Gast sind.»

Vermutlich ist es genau das, was das kleine «Höfli» so gross und besonders macht. 🍷

 **HÖFLI**
Reichsgasse 14
6430 Schwyz
041 811 13 31



HERZ
LICH
KEIT
PUR

Brunnen

DAS STRAHLT ELVIRA
BACHMANN AUS UND
IHRE GÄSTE DANKEN
ES, INDEM SIE
«ELVIRA'S TRÜBLI»
ZU IHREM ZWEITEN
WOHNZIMMER MACHEN

von Andreas Lukoschik

Bis zur Eisdielen «Dave's Gelateria Artigiana» in der Olympstrasse 2 schaffen es im Sommer viele Besucher Brunnen. Doch die 23 Meter und zwei Hausnummern weiter in die kleine und feine Enoteca mit dem schwyzerischen Namen «Elvira's Trübli» kommen trotzdem nur wenige. Denn es ist das Refugium der einheimischen Brunner, von dem sich mit Fug und Recht sagen lässt, dass diese kleine Vinothek ein Geheimtipp für alle Nicht-Brunner ist.

Nicht nur wegen ihrer Lage am beschaulichen Leewasser, an dessen Ufer es sich in wärmeren Jahreszeiten angenehm sitzen lässt. Sondern vor allem wegen der Weine, die Elvira Bachmann – jahreszeitenunabhängig – ihren Gästen auf der beständig wechselnden Karte an offenen Gewächsen kredenzt.

Wir starten unseren Besuch mit einem kleinen Test und fragen sie nach einem erfrischenden Weissen mit wenig Säure. Darauf schenkt sie uns einen «Saturnales» vom Genfer See ein – leicht, frisch, perfekt temperiert und von kräftigem Gelb. Ein herrlicher Auftakt nach einem anstrengenden Arbeitstag.

Offensichtlich geht es nicht nur uns so, denn im Laufe des Gespräches mit der Namensgeberin dieser sympathischen Enothek kommen immer mehr Gäste, die nach getaner Arbeit auf ein Glas (*oder zwei*) bei ihr vorbeischaun. Das ist auch der Grund, weshalb «Elvira», wie viele zu ihr sagen,



immer wieder unser Gespräch unterbrechen muss, um Neankömmlinge zu «versorgen».

Sollten die im Laufe ihres Hierseins Appetit auf feste Nahrung entwickeln, so hat Elvira Bachmann kleine Häppchen für sie parat – wie es sich für gute Vinotheken gehört und wie jene, die einem aus Spanien oder Lissabon in guter Erinnerung sind. Eine frisch zubereitete Suppe zum Beispiel oder Bruschette, roher Schinken mit Melone, selbst gebackener Käsekuchen, Muotitaler Bergkäse – oder solcher vom Stoo. Alles was ihr so einfällt. Auf Vorbestellung gibt es sogar «Winzer Fondue». Das ist ein Fleischfondue in einem speziellen Sud aus Rotwein und Kräutern. Ein Rezept, das ihr vor vielen Jahren ein befreundeter Metzger geschenkt hat und das sie bis heute sorgsam hütet. Zur Freude und begeistertem Genuss ihrer Gäste.

Wie lange gibt's das Trübli eigentlich schon, fragen wir erst uns und dann sie?

«Ursprünglich war es einmal ein Käseladen mit einem eigenen Käsekeller», beantwortet sie die rhetorische Frage auf ihre freundlich-herzliche Art. «Im jetzigen Gasträum reiften früher die Laibe ihrer Vollendung entgegen. Vor 20 Jahren machte dann Giuseppe Caló vom `Bacco´ die `Enoteca Bacco´ daraus, die ich 2010 übernommen habe. Vorher war ich die Wirtin im `Tübli´, das ich wiederum von meiner Mutter übernommen hatte, bis es dort brannte. Danach musste ich neu anfangen und da ergab es sich, dass ich die Ausschanklizenz von Giuseppe übernehmen konnte. Und weil ich sowohl eine Brücke zum `Tübli´ schlagen wollte als auch zum Thema Enoteca und Wein und zwar auf Mundart, so wurde `Elvira´s Trübli´ daraus», strahlt sie.

Hat sie sich schon immer für Weine interessiert?

«Ehrlich gesagt war ich immer neugierig auf Weine, wusste aber nicht so viel und habe es mir erst aneignen müssen. Dabei waren meine Weinlieferanten sehr wichtig. Ich arbeite mit vielen verschiedenen Weinhändlern zusammen, die mir ihre Entdeckungen bringen. Immer wieder veranstalten sie auch Degustationen, bei denen sie meine Gäste von ihrem Fachwissen profitieren lassen. Das ist mir nämlich wichtig!»

Offensichtlich nimmt auch Elvira Bachmann bei diesen Verkostungen viel mit, denn ihre Gäste sagen ihr gerne, wonach ihnen geschmacklich gerade ist. Daraufhin entschwindet sie und kommt mit einem Fläschchen zurück, dessen Inhalt – nach einem Probeschluck – ihnen ein begeistertes Strahlen ins Antlitz zaubert.

So finden sich auf der offenen Weinkarte auch nicht die üblichen Verdächtigen, sondern Ungewöhnliches wie zum Beispiel ein Chenin Blanc aus Südafrika, ein Chardonnay aus dem Burgenland oder der uns kredenzte «Saturnales» – ein Kerner vom Genfer See. Bei den Roten erstaunt ein «Pino-tage Guillermo» aus Südafrika, ein «Esperito Santo Reserva» aus Portugal und sogar ein «Malbec» aus dem fernen Patagonien im südlichsten Südamerika. Stoff für viele Entdeckungsreisen also in die vielen unterschiedlichen Winkel der Weinwelten.

Und das nur mit Hilfe der Karte ihrer *offenen* Weine. Viel mehr Möglichkeiten bieten sich dem Erkundungswilligen bei den Flaschenweinen, die in ihrer Vinothek den Gasträum veredeln. 95 verschiedene Gewächse finden sich hier und reizen mit jeder Menge degustatorischem Neuland.

Wir wollten von der in Ibach Geborenen wissen, ob es denn so etwas wie einen Lieblingswein für sie gäbe?

Da lacht sie. «Ich habe natürlich eine ganze Reihe von Weinen, die ich gerne mag. Allgemein gesprochen liebe ich schwere, runde Rote.»

Und konkret?

Da steht sie auf und kommt mit zwei Flaschen zurück.

«Dieser Portugiese aus der `Touriga-Nacional´-Traube, der auf den Namen `Chao da Quinta Premium´ hört, stammt aus der Region Dao und ist aus dem Jahrgang 2016.»

Wir schnuppern und haben reife Kirschen, eine Idee Bergamotte und Veilchen in der Nase. Später kommt ein leichter Hauch Nelke dazu. Am Gaumen ist er voll und rund mit sehr wenig Tanninen und angenehm reduzierter Säure. Absolut verständlich, dass Elvira Bachmann dieses Weinchen schätzt.

«Und mein absoluter Lieblingswein», setzt sie nach, «ist dieser Spanier: `Clio´. Eine Cuvée aus Monastrell- und Cabernet Sauvignon-Trauben. Aus der Region Jumilla, nördlich von Murcia. Das ist im Südosten Spaniens. Er ist mit seinen 15,5 Prozent allerdings schwer.»

Das stimmt zwar, aber dafür steigen schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren und Vanillearomen in der Nase empor, eingebettet in erdige Noten, Röstaromen und einen Hauch Kaffee. Auf der Zunge entfaltet er eine üppige Fülle und endet in einem langen Finale mit süßen Tanninen. Betörend.

Die Lebenserfahrung lehrt, dass oftmals gerade jene, die etwas nicht in einer formalen Ausbildung gelernt haben, sondern es sich im Laufe des Lebens durch eigene Erfahrungen angeeignet haben, die wahren Kenner sind. Elvira Bachmann gehört zu diesen «Erfahrenen», denen jeder sich getrost anvertrauen kann.

Eine Haltung, die ihre Stammgäste mit grossem Vergnügen an den Tag legen. Einige sogar schon seit 32 Jahren. Das liegt nicht nur an ihrer Kompetenz und Herzlichkeit, sondern an dem, was ihr wichtig ist, nämlich «dass meine Gäste zufrieden sind, wenn sie nach Hause gehen.»

Das gelingt ihr offensichtlich, sonst würden nicht so viele immer und immer wiederkommen. 🍷

 **ELVIRA'S TRÜBLI**
Olympstrasse 6
6440 Brunnen
041 820 10 11



B S T Ä R E N K A R K

Schwyz

... IST DAS CHARMANTE
BISTRO IM SCHWYZER
HAUS BÄREN WEGEN
SEINER CHEFIN
RICCARDA BETSCHART

von Andreas Lukoschik



Die hat nämlich ein bemerkenswertes Händchen gezeigt, wie Frau aus einem kleinen Käseladen einen gemütlichen Treffpunkt für entspannte Geniesser macht.

Das war im Jahr 2018, als sie ihren Bruder, der im Architekturbüro von Iwan Marty arbeitet, beauftragte, mit ihr das ehemalige Lebensmittelgeschäft umzubauen. Kein einfaches Unterfangen, da es ein wirklich kleiner Raum ist, der überdies wahrlich erneuerungsbedürftig war. Aber Riccarda

Betschart wusste, was sie wollte – und ihr Bruder Dario, wie es zu realisieren war.

Das ist beiden geradezu genial gelungen, weshalb es sich allein schon aus diesem Grund lohnt, sich in ihrem «Bistro Bären» einfach mal umzusehen und die Details dieser Zusammenarbeit anzuschauen. Zumal sie klare Akzente setzen wollten. Leicht zu erkennen ist die unverputzte alte Wand, die dem Ganzen etwas urban Modernes gibt. Wie auch die standfeste Bar – aus gemauerten Backsteinen. Weniger offensichtlich ist der Boden. Auf ihm lagen ursprünglich drei weitere Böden, die alle abgetragen wurden, so dass die Gäste jetzt das alte Parkett von 1542 «betreten».

ILLUSTRATION: Antisook Thongra-Ar



Welche weiteren Schritte und Kniffe die beiden noch ausheckten, erzählt Riccarda Betschart gerne jenen, die es genauer wissen wollen. Aber allein schon das aufmerksame Sichumschauen offenbart ihre umsichtigen und meist auch pffiffigen Lösungen.

Ihr still vergnügter Humor

Humorvoll geht es im Bistro Bären überdies am liebsten zu.

«Es kann geschehen was will», sagt die junge Chefin, «meinen Humor lass ich mir nicht nehmen.» Und lacht.

Ein Beispiel dafür ist ihre Speise- und Getränkekarte. Die gibt es nämlich gar nicht.

«Wir schreiben an die Wand, was es bei uns gibt. Das ist erstens kostengünstiger und zweitens in

diesen ungesunden Zeiten auch viel hygienischer.»

Und so versenkt bei ihr niemand den Blick in herumliegendes Papier, sondern blickt aufrecht an die schwarzen Tafeln an den Wänden und studiert das Angebot. Das ist – wen wundert's – ebenso klug wie witzig innovativ.

So hat der allseits bekannte und beliebte Drink «Hugo» seine «Geschwister» zu Riccarda Betschart mitgebracht. Das verwandtschaftliche Band ist der Prosecco, dem jeder seine eigene «persönliche» Note hinzufügt. Und das «H», mit dem jeder Name beginnt.

«Der leicht bittere `Herbert´ zum Beispiel legt sich zum Prosecco einen rassigen Granatapfelsirup und Tonic zu. Der lebenslustige `Heinz´ treibt die Prosecco-Bubbles mit Ginger Beer auf die Spitze und steckt sich ein wenig Minze und Gurke an den Trachtenhut. Während die liebeliche `Helga´ auf Rosensirup und einem Schuss Tonic daherschwebt – eine Hibiskusblüte im Haar. Und die etwas aus der Art geschlagene Cousine `Ursula´ lebt als überzeugte Blutorangensiruplerin mit Minze und Limette komplett alkoholfrei. In der Pandemie ist eine verschollen geglaubte Schwester aus erster Ehe in den USA zu ihnen gestossen: `Hope´. Sie überhört den perlenden Prosecco mit Erdbeersirup, Grapefruitsaft und Grapefruitlimetten.»

Allerdings stehen nicht alle verführerischen Flüssigkeiten auf Tafeln, sondern einige einfach auf der Theke rum. Mit Preis am Flaschenhals: Zwei Weisse, drei Rote und ein Rosé-Wein. Sie alle stammen von der vier Häuser entfer-

»

... Der leicht bittere
`Herbert´ zum
Beispiel legt sich
zum Prosecco
einen rassigen
Granatapfelsirup
und Tonic zu.

«



»

... Während die
liebliche `Helga´
auf Rosensirup
und einem Schuss
Tonic daherschwebt
– eine Hibiskusblüte
im Haar.

«

ten Weinakademikerin Irene Huwyl und ihrem feinen Weinladen in der Herrengasse 3. Was dann allerdings schliesslich ins Glas läuft, kommt natürlich optimal temperiert aus dem Weinkühlschrank. Denn Riccarda Betschart ist gelernte Restaurationsfachfrau und hat das Gewerbe im «Wysen Rössli» bei Sepp Trütsch gelernt.

Diese Professionalität schätzt sie auch bei all jenen, die mit ihr die gute Atmosphäre im Bistro Bären gestalten. Bei ihrer Schwägerin Melanie zum Beispiel, die es zwar nicht gelernt hat, die aber ein unglaubliches Händchen für die vielen Schriften hat, mit denen sie die Tafeln des Raumes lockert, leicht und spielerisch gestaltet. Oder beim «Büro Nord», die in viermonatiger Arbeit das Logo gestaltet haben.

«Als ich dieses Logo zum ersten Mal gesehen habe, war das für mich, als wenn ich meinem Hochzeitskleid gegenüber gestanden hätte», erzählt Riccarda. «Ich habe mich sofort total darin verliebt – und das hat sich bis heute nicht geändert!»

Die Buchstaben spielen mit der Idee des Weinglases so gekonnt und humorvoll, dass es einfach charmant ist – und geradezu idealtypisch passt.

«Mir sind diese optischen Dinge wichtig», sagt sie dazu, «weil wir ja ein Ort sein wollen, an dem alle sich wohlfühlen sollen. Und dazu gehört, dass das Auge mittrinkt. Und die Seele auch. Deswegen gibt es übrigens bei mir auch keine heftig wirkenden Cocktails wie Caipirinha oder Mojito, sondern leichte Drinks wie Hugo und seine Familie.

Niemand trinkt doch

 **BISTRO BÄREN**
Herrengasse 12
6430 Schwyz
041 599 33 63

www.bistrobaeren.ch

Whiskey-Cola, weil er den Geschmack so schätzt, sondern weil er die Prozente spüren will. Diesen `Service´ möchte ich aber bei mir nicht anbieten. Ich will etwas zum sinnlichen Entdecken servieren!»

Dazu gehören auch die herrlichen kleinen Leckereien, die ihre Mutter fertigt – übrigens eine gelernte Hauswirtschaftslehrerin mit jeder Menge Ideen, die bei ihrer Tochter gern gesehen werden. Selbst gebackene Guetsli zum Beispiel. Oder mit Paprika, Curry und Eiweiss im Ofen überbackene Nüssli. Täglich wechselnde Kuchen finden sich bei ihr ebenso wie hausgemachter Feigen- und Aprikosensenf. Das Linsentartar nicht zu vergessen – das sind Linsen mit Frischkäse, Soja und Joghurt. Ganz abgesehen vom «Waldfäscht» und seinen Varianten mit Käse («Chäsfäscht»), Landjäger («Landfäscht») und «allem» («Bärefäscht»). Alle natürlich nur mit Schweizer Fleisch.

Lebensklug und fleissig

Dass Riccarda Betschart nicht nur gerne lacht und das Leben mit seinen Höhen und manchmal auch Tiefen als das sieht, was es ist – nämlich als Chance sich zu entwickeln – hat sie auch in der mühsamen Zeit des Lockdowns gezeigt. Durch den Impuls einer Freundin hat sie nämlich ein zweites Standbein aufgebaut, das ihr durch diese mühsame Zeit half.



«Johnson & Johnson in Zug haben mich echt gerettet», erzählt sie. «Als sie im ersten Lockdown für ihre Mitarbeiter eine virtuelle Weihnachtsfeier planten – jeder für sich im Homeoffice – wollten sie, dass ich allen ein Päckchen schicke mit einem meiner Cocktails. 400 Päckli an der Zahl. Das war ein Segen und eine Herausforderung zugleich. Die richtige Päckli-Grösse zu finden, kleine Flaschen auszusuchen, in die zwei Cocktails passen, die Apero-Nüssli dazu geben und was da alles noch an Fragen bei der ersten Versendung entstanden. Das war nicht ohne. Dann kam Roche und wollte auch 300 Päckli und inzwischen habe ich einen eigenen Raum für die Zusammenstellung der Päckli gemietet, weil es jetzt 1500 Päckli in der Weihnachtszeit geworden sind. Aber das hat mich gerettet.»

Apropos Weihnachten: Gibt es etwas, was sie sich von Ihren Gästen wünscht?

«Dass sie trinkfreudig sind», lacht sie, «dass sie meine Cocktails kennenlernen wollen und sich an die alte Devise von Balu, dem Bären aus dem Dschungelbuch, erinnern: `Probier´s mal mit Gemütlichkeit, mit Ruhe und Gemütlichkeit, jagst du den Alltag und die Sorgen fort ...´» 🍷

HIER

*bekommen Sie das
Y MAG – gratis!*

AUSSERSCHWYZ

8852 ALTENDORF

MARTY ARCHITEKTUR AG
Zürcherstrasse 62a

8806 BÄCH

FRÖHLICH ARCHITEKTUR AG
Sonnenweg 8

8840 EINSIEDELN

BENZIGER BUCHHANDLUNG
Klosterplatz

BEZIRKSVERWALTUNG
EINSIEDELN
Hauptstrasse 78

TOURIST OFFICE EINSIEDELN
Hauptstrasse 85

EINSIEDLER
APOTHEKE-DROGERIE
IM MM-CENTER

HOTEL ALLEGRO
Lincolnweg 23

HOTEL ST. JOSEPH
Klosterplatz

IMPORT OPTIK EINSIEDELN AG
Hauptstrasse 32

KAFFEEHAUS ZU DEN
DREIHERZEN
Hauptstrasse 66

KLEID DAMENMODE
Benzigerstrasse 4

KLOSTER EINSIEDELN
Klosterladen

MILCHMANUFAKTUR
EINSIEDELN
Alpstrasse 6

RESTAURANT
ZUNFTHAUS BÄREN
Hauptstrasse 76

8844 EUTHAL

BÜRGI'S BUREHOF
Euthalerstrasse 29

8835 FEUSISBERG

HOTEL FIRST
Firststrasse 1

PANORAMA RESORT & SPA
Schönfelsstrasse

8854 GALGENEN

DIGA REISECENTER
Kantonsstrasse 9

8840 HURDEN

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI
Hurdnerstrasse 137

8853 LACHEN

GUTENBERG DRUCK AG
Sagenriet 7

MEDIOTHEK LACHEN
Seestrasse 20

NOTARIAT MARCH
Bahnhofplatz 3

SPIEL- UND LÄSELADE
Marktgasse 10

8808 PFÄFFIKON

CONVISA AG
Eichenstrasse 2

MATTIG-SUTER UND PARTNER
Bahnhofstrasse 3

SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3

SWISS CASINOS
PFÄFFIKON-ZÜRICHSEE AG
Seedammstrasse 3

VÖGELE KULTUR ZENTRUM
Gwattstrasse 14

8834 SCHINDELLEGI

GEMEINDEBIBLIOTHEK
SCHINDELLEGI
Schulhausstrasse 10

8862 SCHÜBELBACH

GEMEINDE SCHÜBELBACH
Grünhaldenstrasse 3

GASTHOF RÖSSLI SCHÜBELBACH
Kantonsstrasse 34

8854 SIEBNEN

REGIONALBIBLIOTHEK MARCH
Glernerstrasse 7

8856 TUGGEN

ÄRZTEZENTRUM TUGGEN
Drs. D. und L. Aerne-Wyrtsch
Gässlistrasse 17

8832 WOLLERAU

GEMEINDE WOLLERAU
Hauptstrasse 15

MIT COACHING GMBH
Rebbergstrasse 20

INNERSCHWYZ

6440 BRUNNEN

BRUNNEN SCHWYZ
MARKETING AG
Bahnhofstrasse 13

GASTHAUS PLUSPUNKT
Rosengartenstrasse 23

HOTELS SCHMID UND ALFA
Axenstrasse 5

IMPORT OPTIK BRUNNEN AG
Bahnhofstrasse 13

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
Waldstätterquai 6

SEEKLINIK BRUNNEN AG
Gersauerstrasse 8

SWISS KNIFE VALLEY AG
Bahnhofstrasse 3

6442 GERSAU

GERSAU TOURISMUS
Seestr. 27

ORTSMUSEUM
Altes Rathaus

6410 GOLDAU

IMPORT OPTIK GOLDAU AG
Parkstrasse 15

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE SCHWYZ
Zaystrasse 42

TIERPARK GOLDAU
Parkstrasse 40

6438 IBACH

VICTORINOX AG
Schmiedgasse 57

6405 IMMENSEE

VERENA VANOLI
Hohle Gasse

6403 KÜSSNACHT

GOLFPLATZ KÜSSNACHT
Grossarni 4

KOST HOLZBAU
& GESAMTBAU
Alte Zugerstrasse 5

KÜSSNACHTER
DORFKÄSEREI
Grepperstrasse 57

6443 MORSCHACH

SWISS HOLIDAY PARK
Axenfels

6436 MUOTATHAL

LANDGASTHOF ADLER
Kapellmatt 1

ERLEBNISWELT MUOTATHAL
Balm

RAIFFEISENBANK MUOTATHAL
Hauptstrasse 48

6452 RIEMENSTALDEN

RESTAURANT KAISERSTOCK
Dörfli 2

6418 ROTHENTHURM

CAFÉ TURM GMBH
Altmattstrasse 11

6430 SCHWYZ

AMT FÜR WIRTSCHAFT
Bahnhofstrasse 15

AUTO AG SCHWYZ
REISE- UND INFORMATIONEN-
ZENTRUM / TOURIST-INFO
SCHWYZ
Bahnhofstrasse 4

BSS ARCHITEKTEN AG
Palais Friedberg
Herrengasse 42

BUNDESBRIEFMUSEUM
Bahnhofstrasse 20

CONVISA AG
Herrengasse 14

FORUM SCHWEIZER
GESCHICHTE
Zeughausstrasse 5

GABRIELLE BATLOGG,
PRIVATKÖCHSCHULE
Maihof

GEMEINDE SCHWYZ
Herrengasse 17

HAUG CAFÉ
Postplatz 4

HOTEL WYSSES RÖSLI
Hauptplatz 3

KANTONSBIBLIOTHEK
Rickenbachstrasse 24

MATTIG-SUTER UND PARTNER
Bahnhofstrasse 28

MAX FELCHLIN AG
Gotthardstrasse 13

MYTHENFORUM
Reichsstrasse 12

TAU-BUCHHANDLUNG
Herrengasse 20

6423 SEEWEN

KÄPPELI
STRASSEN- UND TIEFBAU AG
Riedmattli 3

6422 STEINEN

RESTAURANT ADELBODEN
Schlagstrasse

6433 STOOS

SEMINAR- UND
WELLNESSHOTEL STOOS
Ringstrasse 10

8842 UNTERIBERG

RESTAURANT RÖSLIPOST
Schmalzgrubenstrasse 2

DARÜBER HINAUS**6354 VITZNAU**

RIGI BAHNEN AG
Bahnhofstrasse 7

6318 WALCHWIL

RESTAURANT ZUGERSEE
LIDO
Artherstrasse 6

6353 WEGGIS

THERMOPLAN AG
Thermoplan-Platz 1

**SOWIE IN ALLEN
FILIALEN DER
SCHWYZER
KANTONALBANK**



WIR DANKEN

*unseren Haupt- und Co-Sponsoren
herzlich für Ihre Unterstützung.*

HAUPTSPONSOREN



Mattig-Suter und Partner Schwyz Treuhand- und
Revisionsgesellschaft

SWISSLOS



VICTORINOX

CO-SPONSOREN



HAUPTSPONSOREN CONVISA AG · *Unternehmens-, Steuer- und Rechtsberatung · Schwyz, Pfäffikon, Altdorf* | TREUHAND- UND REVISIONSGESellschaft MATTIG-SUTER UND PARTNER · *Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung · Schwyz* | SWISSLOS · *Lotteriefonds* | SWISS CASINOS PFÄFFIKON ZÜRICHSEE · *Spielcasino · Pfäffikon* | VICTORINOX AG · *Ibach-Schwyz*

CO-SPONSOREN ERVOCOM SCHWEIZ AG · *Entwicklung und Produktion Kommunikationssysteme · Feusisberg* | GUTENBERG DRUCK AG · *Grafik, Print, Mailing · Lachen* | KÄPPELI STRASSEN- UND TIEFBAU AG · *Schwyz* | PROMAN AG · *Projektmanagement im Petrochemischen Anlagenbau · Wollerau* | RIGI BAHNEN AG · *Vitznau* | SCHWYZ TOURISMUS · *Schwyz* | THERMOPLAN · *Swiss Quality Coffee Equipment · Weggis*



*the
region
of*