



Die Reiseexpertin befragt: Wo liegen denn die schönsten Tauchgründe? > 49

# Mit Pizokel und Räucherofen für zehn Tage ins Unterland

Wenn Köche ein Gastspiel in einem anderen Restaurant machen, wirds für die Gäste spannend

Wo die Spitzenköche Andreas Martin, Jacky Donatz, David Martinez, Reto Lampart und Irma Dütsch derzeit zaubern.

VON SILVIA SCHAUB

**M**it flinken Bewegungen schabt «Gault Millau»-Koch Andreas Martin den Pizokel-Teig vom Holzbrett. Daneben schneidet sein Sous-Chef Roman Schöllhorn das Gemüse in Schiffchen-Form. Die Lammhüftli liegen bereits mariniert in der Schale; später werden sie im Hold-o-mat niedergegärt. Obwohl es erst 15 Uhr am Nachmittag ist, herrscht schon eine gewisse Hektik in der Küche des Restaurants Lemon in Baden.

Kein Wunder. Andreas Martin hat hier für 10 Tage seinen Arbeitsort. Normalerweise steht seine Küche rund 200 Kilometer entfernt: im bündnerischen La Punt, wo er die «Krone» führt. «Das ist für mich ein Pilotprojekt. Ich habe das noch nie gemacht, finde es aber sehr reizvoll», sagt Andreas Martin. Allerdings sei der Aufwand schon sehr gross, «man geht nicht einfach hin und kocht ein bisschen». Schliesslich wolle er hier sein gewohntes Niveau zeigen, das der «Gault Millau» mit 14 Punkten bewertet. Deshalb hat er einige Geräte mit eingepackt, wie etwa den Hold-o-mat, den Räucherofen oder den Pacojet.

**ES SEI IMMER** ein gewisses Risiko da, wenn man in einer anderen Küche kocht, weiss Jacky Donatz vom Restaurant Sonnenberg in Zürich. Die Abläufe, die Geräte sind anders. «Das macht natürlich alles viel aufwändiger.» Der Routinier macht solche Gastspiele nur, wenn er seine engste Crew mitnehmen kann.

So halten es auch Andreas Martin und seine Frau Sonja, die ihre engsten Mitarbeiter nach Baden mitgenommen haben. Trotzdem sind ihnen der Austausch und die Zusammenarbeit mit dem «Lemon»-Team wichtig. «Wir möchten hier nicht ein Insel-Dasein führen», so Martin. Dieses habe man als Koch ohnehin genug. Deshalb ist der Austausch mit anderen Berufskollegen umso wichtiger. «Aber auch, um dazwischen aus der eigenen Umgebung herauszukommen», betont Rolf Fliegau vom Ristorante Ecco im Hotel Giardino in Ascona, der



Von der «Krone» in La Punt ins «Lemon» in Baden: «Gault Millau»-Koch Andreas Martin zelebriert seine Künste im Unterland.

EMANUEL FREUDIGER

in diesem Jahr für «Das Zelt» das Catering übernommen hatte. Im nächsten Jahr wird er auf der MS «Europa» kochen. «Eine einmalige Gelegenheit, zu sehen, wie es in einer Schiffsküche abläuft.»

**WENN KÖCHE FREMDGEHEN**, steht für sie nicht allein die Abwechslung im Vordergrund. «Ich möchte meine Bündner Küche zu meinen Kunden ins Unterland bringen», erklärt Andreas Martin. «Es ist ein perfektes Schaufenster für mich, in dem ich meine Küche präsentieren kann.» Dieser Marketing-Effekt sei bei einem Küchenwechsel nicht ganz unwichtig, meint Fliegau. «Man geht näher zum Gast und kann je nach Umgebung auch neue Gäste dazugewinnen», doppelt Jacky Donatz nach.

Diesen Aspekt schätzt auch Spitzenkoch David Martinez Salvany, der ab 12. Dezember im Restaurant Clouds im Prime Tower in Zürich zusammen mit Antonio Colaianni kochen wird. «Es ist eine Win-win-win-Situation für alle Beteiligten.» Martinez hat in der Vergangenheit verschiedene Gastspiele gegeben. So stand er dieses Jahr im Restaurant Brunegg für eine Woche hinter dem Herd. In nächster Zeit werde er aber kaum mehr Zeit dazu haben, «das neue Restaurant hat absolute Priorität».

**TATSÄCHLICH SIND** solche Ausflüge immer auch eine Herausforderung. «Für uns ist so etwas nur an freien Tagen möglich. Ich würde deswegen nicht mein Restaurant schliessen», sagt Reto Lampart vom «Lampart's» in Hägendorf. Doch der Mehraufwand lohne sich. Im Februar wird er ins Engadin fahren, um zusammen bei seinem Kollegen Marcus Helfensrieder im «Mezdi» in St. Moritz hinter dem Herd zu stehen. Gar zu einem fixen Punkt im Jahresprogramm ist für das Restaurant Kiosk in Zürich das Gastspiel von Irma Dütsch geworden. Jeweils im Dezember zaubert die Grande Dame aus dem Wallis hier ihre Küche auf den Tisch.

Für Andreas Martin hat sich das Projekt jetzt schon gelohnt. «Oft gibt es unter Köchen dieses Konkurrenzdenken. Hier erlebe ich das überhaupt nicht.»

Andreas Martin von der «Krone» La Punt kocht bis zum 13. 11. im «Lemon» in Baden, Irma Dütsch vom 2. bis 22. 12. im «Kiosk» in Zürich, Reto Lampart am 12. 2. 2012 im «Mezdi» in St. Moritz.

## ENTKORKT

### TESSIN TOTAL

In der kommenden Woche ist das Tessin mit seinen Weinen in Zürich omnipräsent. Bereits morgen Montag laden 49 Tessiner Top-Kellereien zum Ticinowine-Festival ins Kongresshaus Zürich ein. Sie bringen über 210 edle Weine mit, die frei degustiert werden können (Infos und Anmeldung [www.vinum/ticino](http://www.vinum/ticino)). Mit dabei sind auch viele der berühmten «kleinen» Winzer, die mit ihren oft grossen Weinen überraschen. Die Medienvertreter der Deutschschweiz haben sogar die Möglichkeit, erstmals alle 27 Weine aus der exklusiven Kollektion «L'Arte di coltivare il vino» frei zu verkosten. Die auf 300 Exemplare limitierte Sammlung von Weinen des Jahrgangs 2009 wird von der Associazione viticoltori vinificatori ticinesi (AVVT) herausgegeben und stellt einen einmaligen Querschnitt durch das Schaffen der Mitglieder der Vereinigung dar. Die Sammlung kann man zum Preis von Fr. 1600.– auch käuflich erwerben (Information und Bestellung [www.viticoltori.ch](http://www.viticoltori.ch)). Demokratischer geht es an der Expovina zu und her, wo das Tessin Ehrengast ist und am nächsten Samstag, 12. November, im Wein-Forum seinen grossen Auftritt hat (Information [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch)). An der Expovina-Presskonferenz bin ich denn auch auf einen neuen Tessiner Wein gestossen, den ich Ihnen nicht vorenthalten möchte:

Die raffinierte **Cuvée Renato 2009** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet intensiv nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Vanillenoten und besitzt einen mittleren Körper mit saftiger Säure und feinem, geschliffenem Tannin. Sie ist ein sehr eleganter, attraktiver Wein, der auf Anhieb gefällt. Als Assemblage aus der autochthonen Sorte Bondola mit der aus Bordeaux importierten Sorte Merlot vereinigt sie das alte und neue Tessin in sich und macht damit über hundert Jahre wechselvolle Weinbaugeschichte auf sinnliche Weise erlebbar.

ANDREAS KELLER



### CUVÉE RENATO 2009

**Produzent:** Terreni alla Maggia SA, Ascona  
**Herkunft:** Tessin  
**Appellation:** Rosso del Ticino DOC  
**Rebsorte:** Bondola, Merlot  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis Ende 2014  
**Passende Gerichte:** Salami, Polenta, Kaninchen, Involtini, Käse  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Terreni alla Maggia SA, Via Muraccio 105, 6612 Ascona, Tel. 091 791 24 52, [www.terreniallamaglia.ch](http://www.terreniallamaglia.ch), Fr. 25.–.

## AUFGETISCHT

### Wild mit allen Schikanen

#### GASTHOF OCHSEN, ROGGLISWIL LU

Die Strasse schlängelt sich schier endlos in Richtung Roggliswil. Es ist bereits am frühen Abend dunkel, die Zeitverschiebung lässt grüssen. Der Gasthof Ochsen ist nicht zu übersehen, er ist hell beleuchtet. Wir sitzen an einem schön dekorierten Tisch, die Orchidee daneben duftet. Auf der Karte stehen herbstliche Menüs, aber auch für Nichtwildliebhaber gibt es genug. Das Fleisch verarbeitet der Chef und gelernte Metzger Philipp Blum eigens in der Haus-Metzgerei. Seit über 100 Jahren wirtet die Familie Blum im «Ochsen». Zur Vorspeise geniessen wir einen Nüsslisalat, wahlweise mit frischen Champignons (Fr. 10.50) oder mit Brotcroûtons und Speck (Fr. 11.50). Kaum fünf Minuten vergehen und der Hauptgang steht vor uns: Zarte Rehschnitzli an einer Wildrahmsauce, reich garniert mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien und einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne (Fr. 35.50). Ich bestelle eine halbe Portion (Fr. 31.50) und bereue es nicht – die halbe Portion hat mehr als genug von allem. Die Begleitung wählt ein saftiges Lammierstück mit Pommes und Gemüsebouquet (Fr. 36.50). Vermicelles (Fr. 8.–) runden den Abend ab. CHRISTINE FÜRST



Philipp und Claudia Blum-Iff vom Gasthof Ochsen, Niederwil 16, 6265 Roggliswil. Tel. 062 754 13 40. Geöffnet: Mi–Sa 8.45–00.30 Uhr, So 9–22 Uhr.

**KÜCHE** Nationale und saisonale Küche  
**SERVICE** Speditiv und freundlich  
**AMBIENTE** Gemütlich, einladend und schön dekoriert  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 8.50, Hauptspeisen ab Fr. 24.50

## SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Ich beobachte in den Bergen immer öfter, dass Frauen und Männer sehr locker mit Tops und Shorts gekleidet sind. Gehört das zum guten Stil?

**SO WIE SICH DER DRESSCODE** im Alltag wandelt, ist er auch beim Wandern um einiges lockerer geworden. Ob einem das nun gefällt oder nicht, ist Geschmacksache. Bei den meisten Schweizern stehen Komfort, Funktionalität und Bequemlichkeit im Vordergrund, und da leidet eben oft die Ästhetik etwas darunter. Schade, denn es gibt ganz viele modische und dennoch funktionelle Outdoor-Kleider. Wichtig finde ich, dass man an öffentlichen Orten wie dem Bergrestaurant oder der Gondel Wert auf ein angepasstes Äusseres legt. Beim Skifahren kleidet man sich schliesslich auch entsprechend. Trotzdem sieht man teilweise auch auf der Piste Outfits, die verboten gehörten.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)