



Storchenschuhe und andere tierische Mode-Ideen prägen den Herbst. > 44

## Hier kocht die Chefin

Die Luft in der Spitzengastronomie ist für Frauen dünn. Einige junge Köchinnen wagen es trotzdem

Weibliche Küchenchefs sind und bleiben eine seltene Erscheinung. Doch immer wieder suchen junge Frauen die Herausforderung an den Töpfen der Gourmetrestaurants.

VON STEPHAN THOMAS

Die Gaststube hier im appenzellischen Rehetobel ist schmuck, wir lassen es uns gut gehen. Paul Zünd kredenzt uns die Leckerbissen, die seine Frau Monika in der kleinen Küche aus den Töpfen zaubert – ein kulinarisches Feuerwerk!

«Ich suche dauernd nach Neuem und wiederhole mich selten. Gerne arbeite ich mit allen guten Küchenprodukten, die mir in die Hände kommen. Vieles davon bauen wir selber an», sagt Monika Zünd. Kaum zu glauben, dass sie und ihr Gatte das mit 14 «Gault Millau»-Punkten dekorierte Restaurant «Gasthaus zur Poscht» ohne jede Assistenz führen. «Wir haben bald gemerkt, dass wir zu zweit schneller und effizienter sind. Auf diese Weise sind wir näher am Gast. Wenn er dann weg ist, putzen wir halt noch drei Stunden.»

VON DER ENERGIE, die Monika Zünd versprüht, möchte man sich gerne ein Stück abschneiden. Sie ist nicht nur eine der wenigen Frauen, die in der gehobenen Gastronomie als Chefin reüssiert, sie kann dazu ihre Karriere mit einem harmonischen Familienleben vereinbaren. Ihre Tochter ist im Kindergartenalter. «All dies ist nur möglich, wenn man einen Mann neben sich weiss, der einen voll unterstützt.» Diesen Satz haben wir doch auch schon gehört – nur sind dabei normalerweise die Rollen vertauscht.

Man kennt sie, die bedeutendsten Küchenchefinnen unseres Landes. Tanja Grandits, Maryline Nozahic, Vreni Giger, Käthi Fässler, Silvia Manser oder Bernadette Lisibach. Auffallend ist, dass viele in der Ostschweiz wirken oder ihre Wurzeln haben, besonders im Appenzell. Ob hier etwas in der Luft liegt?

NICHT VERGESSEN wollen wir Frauen wie Rebecca Clopath, die in Escholzmatt beim «Hexer» Stefan Wiesner eine wichtige Rolle in der Küche einnimmt. Oder Anne-Sophie Pic, die einen Hauch der ganz grossen internationalen Küche nach Lausanne bringt, auch wenn sie nicht durchgehend in ihrem «Beau-Riva-



Spitzenköchin Monika Zünd vom Restaurant «Gasthof zur Poscht»: «Kochen ist wie Spitzensport.»

MATHIAS MARX

ge Palace» anwesend sein kann. Aber wieso sind es nicht mehr? Für Monika Zünd ist die Sache klar. «Man kann nicht in der Spitzengastronomie mitmischen, wenn man sich nur zu fünfzig Prozent engagiert. Entweder ist man voll da,

« Man kann nicht in der Spitzengastronomie mitmischen, wenn man sich nur fünfzig Prozent engagiert. »

MONIKA ZÜND, SPITZENKÖCHIN

oder gar nicht. Das führt dazu, dass wir in diesem Beruf weniger Frauen haben. Und es ist sehr streng, kochen ist wie Spitzensport. Weshalb hat Simone Niggi ihren Rücktritt gegeben? Sie will mehr Zeit für die Familie.»

Szenenwechsel. Wir sitzen in Hiltfingen hoch über dem Thunersee auf der lauschigen Terrasse des Hotels «Schönbühl». Hier ist das Reich von Tamara Giger, deren Küche dem Gault Millau ebenfalls 14 Punkte wert ist. Kann man eigentlich die Handschrift einer Köchin auf dem Teller erkennen? Tamara Giger sagt: «Im Allgemeinen wohl kaum. Vielleicht setzen wir mal ein Blümchen mehr als Dekoration ein. Aber sonst? Frauen haben Fleisch gerade so gern wie Männer.» Das trifft auch auf sie zu. Ganz besonders mag sie Schmorgerichte. «Ich finde es mittlerweile etwas langweilig, ein Filet anzubraten. Das kann jeder. Aber ein schönes Schmorgericht – so etwas kocht man nicht zu Hause, wenns schnell gehen muss.»

MONIKA ZÜND IST 38, Tamara Giger 30. Da darf man Aline Born mit ihren 25 Jahren geradezu als Nesthäkchen bezeichnen. Sie hat von ihrem Mentor Urs

Messerli den ehrenvollen Auftrag erhalten, das bekannte Gourmetrestaurant «Spycher» im bernischen Kirchdorf zu führen, das nun den Namen «Mille privé» trägt. Auch von ihr wollten wir wissen, ob Frauen denn anders kochen als Männer. «Ich habe bei Tanja Grandits ein Praktikum absolviert. Dort ist mir die Verspieltheit ihrer Küche aufgefallen. Ich selber arbeite gerne mit Blumen. Im Moment führe ich bei den Vorspeisen einen Frischkäse im Blumenmantel.»

Wenn Aline Born ein Produkt einsetzt, versucht sie nach Möglichkeit alles sinnvoll zu verwerten. Ökologie als weibliches Stilmittel in der Küche also? «Ja. Mir ist die Umwelt wichtig. In der Gastronomie haben wir diesbezüglich besondere Verantwortung, weil wir für mehr als nur für eine Familie kochen.»

Morgen erscheint der Gastroführer «Gault Millau» für das Jahr 2014. Erhältlich im Buchhandel für Fr. 59.90.

### ENTKORKT

#### ST. MAGDALENER 1964

«Für mich war dies die erste St.-Magdalener-Vertikalverkostung. Ich habe so in dieser Art und Weise noch keine gemacht, und ich bin begeistert, weil ich mir nicht vorgestellt hätte, dass der Jahrgang 1964 in noch so perfektem Zustand ist», meinte Helmuth Köcher, Chef des Merano Wine Festival, nach einer denkwürdigen Degustation in der Weinkellerei Hans Rottensteiner in Bozen. Verkostet wurden 13 Jahrgänge des St. Magdalener Premstallerhofs, der sich seit 1962 in den Händen der Schweizer Weinimporteurfamilie Vogel befindet. Seit einigen Jahren wird der hoch über dem pittoresken Kirchlein von St. Magdalena bei Bozen gelegene Hof von Marco Vogels Frau Gertrud bewirtschaftet und dabei auf biodynamischen Anbau umgestellt. «Die Rottensteiners geben ihr Bestes, um aus den Trauben jedes Jahr einen der besten St. Magdalener überhaupt zu gewinnen», schreibt der mittlerweile auch im Geschäft integrierte Sohn Sebastian auf seiner Webseite [www.weinvogel.ch](http://www.weinvogel.ch). Tatsächlich ist die über fünfzig Jahre alte südtirolisch-schweizerische Kooperation eine Erfolgsgeschichte, wie die Vertikalverkostung aufzeigte. Mir persönlich gefiel allerdings nicht unbedingt der zwar schön gealterte, aber doch stark gereifte 1964er am besten, ich zog die «jüngeren» Jahrgänge 1989, 1997, 2003 und 2011 vor.

Aber auch der aktuelle Jahrgang gefällt: Der St. Magdalener Premstallerhof 2012 leuchtet in mittlerem, jugendlichem Rot, duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Mandeln und besitzt eine mittlere Fülle mit frischer Säure und feinem, geschliffenem Tannin: ein charmanter, harmonischer Wein für Genieser, die Wein nicht nur degustieren, sondern auch trinken möchten. Ich selbst habe immer einige Flaschen Premstallerhof im Keller, mit denen ich St.-Magdalener-Verächter regelmässig verblüffen kann.

ANDREAS KELLER



#### ST. MAGDALENER PREMSTALLERHOF 2012

**Produzent:** Weinkellerei Hans Rottensteiner, Bozen (I)  
**Herkunft:** Südtirol  
**Appellation:** Südtirol St. Magdalener Classico DOC  
**Rebsorte:** Vernatsch, Lagrein  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis mind. 2015  
**Passende Gerichte:** Südtiroler Speck, Knödel, Rindsbraten St. Magdalena  
**Bewertung:** 16,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Georg Vogel Weine, Weinbergstr. 69, 8006 Zürich, Tel. 044 362 36 50, [www.weinvogel.ch](http://www.weinvogel.ch), Fr. 12.80

### AUFGETISCHT

## Die Quadratur des Eies

RESTAURANT TRUBE, GAIS

Der Appenzeller Flecken Gais muss eine grosse Anziehungskraft haben, sind die Preise dort doch erstaunlich hoch. Eine Nacht im 08/15-Hotel? 160 Franken. Ein Abendessen mit Wein in der «Trube»? 180 Franken pro Person. Was dort allerdings auf den Tisch kommt, lohnte jeden Franken. Hinter dem liebevoll bescheidenen Menü-Beschrieb türmt sich alsbald Gang um Gang, der jedes andere Michelin-Sterne-Lokal weitem an Originalität und Geschmacksvielfalt in den Schatten stellt. Mit dem «Sommerlichen Gemüsegerichten mit Frischkäse, Kräutern und Radieschen» zeigt Silvia Manser, dass sie auch das Auge mitessen lässt. Aber sie mahnt auch: Passt auf, welche Düfte die Natur bereithält! Geschmacklich noch viel spannender wirds beim pochierten «Gäaser Freilandei mit Blumenkohlcreme und frischen Morcheln». Endlich mal jemand, der begreift, welch Grossartigkeiten man mit einem simplen Ei anstellen kann! Der Hauptgang kommt in der «Trube» mit einem «Gegarten Rindfleisch» so leicht und geschmackvoll daher, dass wir fast vergessen, dem ihm begleitenden Brennnesselspinat die gebührende Aufmerksamkeit zu schenken.

CHRISTIAN BERZINS



Silvia und Thomas Manser im Restaurant Trube, Rotenwies 9, 9056 Gais. Tel. 071 793 11 80, [www.trube.ch](http://www.trube.ch). Geöffnet: Täglich 11.30–14 Uhr, 18–24 Uhr. Di/Mi Ruhetag.

**KÜCHE** Marktfrisches auf höchstem Niveau  
**SERVICE** Aufmerksam, unaufdringlich: der Chef persönlich  
**AMBIENTE** Modern renoviertes historisches Haus  
**PREISE** Dem hohen Niveau angepasst. Menü 140 Franken

### SO STIMMTS



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

Jeden Morgen treffe ich auf dem Bus einen Geschäftskunden. Weil es mir morgens schwerfällt, Smalltalk zu betreiben, überlege ich mir einen anderen Bus zu nehmen. Was meinen Sie dazu?

WENN SIE DEN KUNDEN fragen würden, könnte es gut sein, dass er genau das Gleiche überlegt. Bevor Sie sich beide auf einem früheren Bus antreffen, sprechen Sie ihn beim nächsten Mal darauf an und sagen ihm, dass Sie morgens lieber Zeitung lesen. Oder grüssen Sie ihn einfach aus der Ferne und stellen sich gar nicht erst neben ihn. Kommt er nicht von alleine zu Ihnen, hat sich das Problem bereits gelöst. Speziell bei längeren Zugfahrten möchten viele noch arbeiten oder ausspannen. Ausserdem sind Gespräche im öffentlichen Verkehr heikel. Sie wissen nie, wer noch zuhört.

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