

Ein Hoch auf die Landbeizen

Das Einfache, das Echte ist heute in der Gastronomie gefragt. Wo findet man das besser als in einer Landbeiz?

GaultMillau-Punkte werden hier ebenso wenig erwartet wie weisse, gestärkte Tischtücher: in den Schweizer Landbeizen. Ein Burehamme mit frischem Holzofenbrot ist willkommener als ein Wasabi-Schaum zum Zanderfilet.

VON SILVIA SCHAUB

«Bi Euch isch s eim gäng wohl, s isch grad wie heicho», das hören die beiden Wirtinnen Susy Fuhrer-Jost und Susi Paul-Emch vom «Stärne» im solothurnischen Gosswil oft von ihren Gästen. Schon seit sieben Generationen wird das prächtige, 200-jährige Bauernhaus von der Familie Emch bewohnt und genutzt. «Auch die Gäste kommen schon seit Generationen zu uns», freut sich Susi Paul-Emch. Mit gutem Grund: Die Karte ist bewusst klein gehalten, bringt ausschliesslich frisch hergestellte, regionale Produkte auf den Teller wie «Gotlett mit Röschi» oder «Buechibärger Zimis zum sauber Schnäfle».

Das Konzept des Frauenteam auf dem «Stärne» basiert auf dem Grundsatz: den Gästen in einem authentischen Ambiente eine einfache, aber solide Küche anzubieten – und vor allem den persönlichen Kontakt zu ihnen zu pflegen. Das ist auch das A und O von Christophe Kiki Martin von der Speisewirtschaft «Zum Blauen Engel» im aargauischen Rüfenach. «Die Gäste müssen spüren, dass sie willkommen sind.»

SCHLIESSLICH VERPFLEGEN sich die Schweizerinnen und Schweizer noch immer gerne im «Rössli», «Löwen» oder «Pöschli». In den Landbeizen trinken die Handwerker zum Znüni einen Kaffee, hier löscht die freiwillige Feuerwehr nach der Übung ihren Durst, hier erzählen Kerben in den Holztischen Geschichten. «Die klassische Landbeiz ist ein Stück Heimat, wo sich das gesellschaftliche Leben des Dorfes oder der Gemeinde abspielt», sagt auch Anton Schmutz, Direktor von Gastro Suisse, dem Verband für Hotellerie und Restauration.

Für ihn zeichnet sich eine gute Landbeiz vor allem durch zwei Punkte aus: «Zuerst muss natürlich die Küche gut sein mit durchaus traditionellen Speisen. Und sie muss Gemütlichkeit ausstrahlen und Charakter haben.» Wenn man über die Türschwelle tritt, soll man ein Gefühl haben, wie wenn man nach Hause kommt. Da sitzt nicht jeder Gast an einen separaten Tisch, sondern man rückt zusammen und kommt automatisch miteinander ins Gespräch. «Man muss für Authentizität stehen. Die Leute suchen genau dies – das Echte, das



Hier begrüsst der Chef noch persönlich: Christophe Kiki Martin vom «Blauen Engel» Rüfenach.

In diesen Landbeizen lohnt sich ein Besuch – die Favoriten der Redaktion

- Anwil BL: Restaurant Jägerstübli
- Balmberg SO: Restaurant Vorderbalmberg
- Birrwil AG: Restaurant Bären
- Bretzwil BL: Gasthof Eintracht
- Brittern SO: Gasthaus Drei Eidgenossen
- Buttwil AG: Landgasthof Guggibad
- Elfingen AG: Weinstube zum Stern
- Gosswil SO: Restaurant Stärne
- Günsberg SO: Restaurant Glutzenberg
- Henschiken AG: Restaurant Horner
- Hottwil AG: Gasthaus Bären
- Lüsslingen SO: Restaurant Frohburg
- Menziken AG: Wirtshaus Trolerhof
- Menzingen ZG: Restaurant Sihlmatt
- Neuenhof AG: Restaurant Rüsler
- Nussbaumen AG: Wirtshaus Jägerhuus
- Oberflachs AG: Restaurant zur Linde
- Oberwil b. Büren SO: Restaurant Bären
- Otelfingen ZH: Restaurant Brauerei
- Reinach AG: Gasthof Homberg
- Rüfenach AG: Speisewirtschaft Zum Blauen Engel
- St. Niklaus SO: Restaurant Pintli
- Tegerfelden AG: Restaurant Wartegg
- Thalheim AG: Restaurant Wygärtli
- Thunstetten BE: Restaurant Forst
- Untersiggenthal AG: Restaurant Steinenbühl
- Wynau BE: Wirtschaft Rössli

Einfache», stellt Wirt Martin fest. Der ehemalige Journalist hat vor rund einem halben Jahr den «Blauen Engel» als Quereinsteiger übernommen.

BETRACHTET MAN die Restaurantdichte in Bezug auf die Gemeindegrossen, so liegen Städte ab 50 000 Einwohnern und Dörfer unter 2000 Einwohnern ganz vorne. «Dies zeigt die grosse Bedeutung der

Landbeizen in der Schweiz», so Gastro-Suisse-Chef Schmutz. Auch wenn die Landbeizen durch das Rauchverbot etwas von ihrer Eigenheit verloren hätten.

In diesen Mikrokosmen schweizerischer Tradition müssen die Teller nicht achteckig und mit vier bis fünf Bestecksets arrangiert sein. Da ist ein Burehamme mit frischem Holzofenbrot willkommener als ein Wasabi-Schaum zum Zan-

derfilet. Und das Menage mit Maggi und Aromat gehört immer noch zum Inventar wie die Vereinsvitrine mit Medaillen und Wimpeln. GaultMillau-Punkte werden dafür ebenso wenig erwartet wie weisse, gestärkte Tischtücher – die Gäste kommen trotzdem. Da ist die Frage «Isch s rächt gsi» keine rhetorische Floskel, der Wirt will eine ehrliche Antwort und hofft natürlich auf ein «Ja, vorzüglich».

ENTKORKT



Chardonnay – what else?

Nachdem ich zu unserem Nationalfeiertag einen Malanser Completer entkorkt habe, bleibe ich noch ein wenig beim Schweizer Wein – sozusagen als Vorbereitung für «Mémoire & Friends 2010» vom 30. August in Zürich (www.weininfo.ch). Hinter dem bereits zur Tradition gewordenen grossen Auftritt der Schweizer Weinelite steht die Winzervereinigung «Mémoire des Vins

Suisses», von der schon das letzte Mal kurz die Rede war. Da ist es angebracht, dass wir einen Wein des Präsidenten und Tessiner Winzers Christian Zündel entkorken. Aber für einmal keinen Merlot, sondern einen – Chardonnay. Ja, Sie haben richtig gehört: Chardonnay. What else? Lassen Sie sich nicht beirren von faulen Sprüchen wie «Anything But Chardonnay». Wer nicht über das amerikanische «Abc» hinauskommt, versteht nichts von Wein. Die weltberühmten weissen Burgunder sind alle Chardonnays. Dank Zündel gibt es seit neuem aber auch ein kleines Chardonnay-Wunder im Malcantone. Der **Beride Dosso 2008** strahlt in hellem Gelb, duftet nach frischen Zitronen mit dezenten mineralischen Noten und hat einen mittleren Körper mit präsenter Säure und recht langem, trockenem Abgang. Er ist ein absolut ungekünstelter Chardonnay voller Eleganz und Finesse. Sein wahres Potenzial lässt der zurzeit noch ziemlich verschlossene Wein erst vague erahnen. Aus eigener Erfahrung weiss ich allerdings, dass Zündels Chardonnays spielend zehn Jahre und mehr altern können. Wer nicht so lange warten mag, kann zum etwas leichter zugänglichen, aber nicht weniger stilvollen Beride Velabona 2008 (17 Punkte, Fr. 30.–) oder zum einfachen, aber immer noch überraschend guten Bedigliora Coò (16,5 Punkte, Fr. 22.–) greifen, die Christian Zündel schon seit einiger Zeit erzeugt. Wer sich nicht entscheiden kann, der bestellt am besten einen gemischten Karton mit je zwei Flaschen der drei Weine. Wenigstens solange die insgesamt nur 5000 Flaschen noch nicht ausverkauft sind.

ANDREAS KELLER

BERIDE DOSSO 2008

Produzent Christian Zündel, Beride
Herkunft Tessin
Appellation Ticino DOC
Rebsorte Chardonnay
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2018
Passende Gerichte Fisch, Zucchini-Risotto, Käse
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Christian Zündel, 6981 Beride, Tel. 091 608 24 40, ufficio@zuendel.ch, Fr. 34.–

AUFGETISCHT

Auf ein Alpensushi in die «Drachenstube»

Restaurant St. Georg, Ernen

Das «GaultMillau»-Schild sucht der Wallis-Fahrer am 500 Jahre alten Gasthaus im prächtigen Dorfkern von Ernen vergeblich: Klaus Leuenberger legt vielmehr Wert darauf zu zeigen, dass er Mitglied bei «Slow Food» ist – jener Vereinigung, die von Italien aus die Welt erobern will und Wert darauf legt, lokale Produkte zu präsentieren. Im «St. Georg» wird das nicht nur befolgt, sondern sowohl in der «Drachenstube» wie in der «Rössli-beiz» in einer so fantasievollen Weise ausgelebt, dass der hungrige Gast gar nicht weiss, was er denn bestellen soll: Brennnessel-Pasta an Steinbock-Bolognese (24.–) oder Alpensushi (u. a. mit Essig-Karpfen und geräuchertem Saibling)? Oder gleich zum Raritäten-Menü mit Gulaschsuppe und Mini-Hamburger vom Murmeltier (18.–), Lammleberli und Blutravioli (18.–), alsbald Jungrindfilet, Herz und Nieren mit Urdinkel-Monden (42.–)? All das tönt nicht nur unheimlich originell, sondern verbindet sich auf dem Teller zu einem famosen Ganzen. Ins Glas kommen ausschliesslich Walliser Weine. PS: Der «GaultMillau» belohnt Leuenbergers Kunst in der «Drachenstube» zu Recht mit 14 Punkten.

CHRISTIAN BERZINS



Klaus Leuenberger im Restaurant St. Georg in Ernen. Tel. 027 971 11 28, www.stgeorg-ernen.ch. Geöffnet: Mi–So ab 10 Uhr, durchgehend warme Küche. Ausnahmen der Öffnungszeiten: Juli und August (vorher anrufen). Drachenstube: Fr und Sa ab 18 Uhr, So, 12–16 Uhr.

KÜCHE Lokale Frischprodukte, überraschend und originell zubereitet
SERVICE Nüchtern und aufmerksam
AMBIENTE Rustikal
PREISE Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist bei Wein und Essen perfekt

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Ich habe eine Frau zum Abendessen ins Restaurant eingeladen. Nun bin ich nicht sicher, ob ich früher da sein soll und wo ich auf die Dame am besten warte. Vor dem Restaurant, am Tisch, an der Bar?

SPEZIELL, WENN SIE SICH zum ersten Mal mit der Dame verabreden und einen guten Eindruck hinterlassen wollen, gibt es ein paar Dinge zu beachten: Erstens sollten Sie etwa 5 Minuten früher da sein als die verabedete Zeit. Dann warten Sie – wenn möglich – vor dem Restaurant, um zusammen das Lokal zu betreten. Eine weitere Variante im Hotel ist, dass Sie an der Réception oder an der Bar warten. So können Sie zumindest zusammen zum Tisch gehen und Ihrer Begleitung mit der Jacke behilflich sein. Erscheint die Dame zu früh und Sie sind noch nicht da, sollte sie vor der Gaststätte warten, damit Sie Ihren Gentleman-Pflichten nachkommen können. Tut sie dies aus irgendeinem Grund nicht, ist das für Sie vielleicht etwas ärgerlich, doch eigentlich nicht Ihre Schuld. Nicht gleich entmutigt sein, Sie haben ja noch die Möglichkeit, beim Verlassen des Restaurants zu punkten. Viele sehen den Sinn im Warten vor dem Lokal nicht oder kennen dies gar nicht. Deshalb trifft man sich heutzutage oft direkt am Tisch. Schade eigentlich.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch