

Die schönsten Gartenbeizen

Wenn der Rittersporn blüht, das Bier schäumt und die Stimmung heiter ist, dann kommt es gut. *Von Martin Jenni*

Wo sind sie, die realen Gartenbeizen, die ohne pseudo-mediterrane Kübellandschaft auskommen. Dort, wo der Kies unter der Schuhsohle knirscht, wo die suchende Hummel zur Blume brummt, die Vögel ihre Arien intonieren, der Nussbaum das Geziefer vertreibt und die Blechtische aufgefangene Wärme abstrahlen. Dort, wo die Holzstühle den Po stärken und der Service den Wurstsalat auf einem runden Teller serviert. Noch gibt es solche Oasen. Wir haben gesucht und haben gefunden. Nicht alle Beizen sind mehrheitsfähig. Deshalb sind sie mit einem Augenzwinkern in Sparten unterteilt, und eignen sich je nach dem für Romantiker, Tagediebe, Gaumentänzer, Besserer und Schöngeister. Viel Vergnügen.

Für Romantiker

«Hirschen» in Egerten — Eine der ursprünglichsten Gartenbeizen befindet sich im Markgräflerland. Eine Lebensoase mit herzlichen Gastgebern und einem jungen Patron, der das Erbe seines Grossvaters sachte weiterführt. Das kulinarische Angebot ist klein und durchdacht. Der Salat wird in der Glasschüssel serviert, die panierten Schnitzel liegen im klaren Jus auf der Platte, der Wurstsalat hat deutschen Feinschnitt, Kartoffelsalat und Rösti sind perfekt. An lauen Tagen wird der Traumgarten bespielt – mit Blechtischen, Holzstühlen, Kieselsteinen und schattenspendenden Bäumen. Max Geitlinger kredenzt filigrane Weine; die Gäste blicken über den Gartenzaun hinweg auf die grasenden Schafe. Wird es frisch, bietet die gute Stube Patina und Kachelofenwärme.

Am Neuweg 2, D-79400 Kandern-Egerten, 0049 7626 388. www.hirschen-egerten.de

«Blauer Engel» in Rüfenach — Versteckt, unscheinbar und verwunschen steht er zwischen Scheune und Stall. Kein Hinweisschild führt zu ihm. Im Hof stehen Bänke, Stühle, Holz- und Blechtische in einem geordneten Durcheinander. Um die Ecke schleicht die Katze, hinter der Stalltüre motzt das Rind, es riecht nach Heu, Mensch und Tier. Mittendrin Christophe Martin, den Freunde und Stammgäste «Kiki» nennen. Das Qualitätsdenken des Wirts spürt der Gast nicht nur im Glas, sondern auch bei den Speisen. Angesagt sind Speck-Käse-Salat mit Holzofenbrot, Kotelett mit Rösti oder – am Tag des Herrn – ein Braten mit Kartoffelstampf und Seeli. Immer am dritten Donnerstag mu-



Ein Stück Rüeblitorte mit Frischkäse, und alles wird egal: Pensiu Alpina, Lumbrein.

tiert die Beiz zur Kulturarena. Dann, wenn es um 14 Uhr «Zuelose» heisst.

Zehntenweg 5, 5235 Rüfenach AG, 056 284 13 54. www.blauerengel.ch

«Rostiger Anker» in Basel — Mitten im Basler Rheinhafen kommen sich im Dreiländereck Schweiz, Frankreich und Deutschland näher und Lastkähne teilen sich das Wasser mit Möwen, Enten, Schwänen und Fischen. Wer hier dem «Rostigen Anker» nicht auf die Spur kommt, läuft einfach dem durstigen Smutje nach oder fährt direkt mit dem «Rhyschiffli»



Voranmeldung ist Pflicht: «La Table de Carole».

von Kapitän Richard Hagspiel vor die Beiz. Was aus der Kombüse kommt, hat Qualität und schmeckt. Kokossuppe mit Limettenblätter, Hackbraten, Polenta mit Ziegenkäse und andere schöne Dinge. Der Hafentag, der Sonnenuntergang und die gelöste Stimmung machen den Rest. «Supplements» sind Taucher, die plötzlich aus dem Hafenbecken steigen, oder Matrosen, die an den Tischen Seemannsgarn spinnen. Ahoi!

Hafenstrasse 25a, 4057 Basel, 061 631 08 03. www.rostigeranker.ch

«La Table de Carole» in Onnens — Carole Plantier empfängt ihre Gäste mit Alpenblick, Garten, Kunst und Plunder und Terroir-Küche. Kein Durchgangsverkehr, kein gar nichts stört die Ruhe. Nichts ist zu hören, ausser dem Stimmengewirr einiger Stammgäste. Man begrüsst sich innig mit «Bonjour» und «Salü», Küssen und Luftküssen, Umarmungen und Händeschütteln. Alltag auf «Champs Cretins». Für eine *casse-croûte* ist Carole immer zu haben, für ein warmes Gericht ist Voranmeldung Pflicht. Ihre Küche ist traditionell und gut. Zum Beispiel ein Topf voller Morcheln mit Rösti, eine Kaninchenterrine oder ein Mousse von der Hühnerleber, angereichert mit schwarzen Trüffeln. Nicht selten endet eine Tafelrunde im gemeinsamen Gesang vor dem Lagerfeuer.

Les Champs Cretins, 1425 Onnens VD, 024 550 01 66 oder 079 818 61 75. www.tabledecarole.ch

«Alte Post» in Aeugstertal — Die Post ist so einfach wie wünschenswert und besticht mit einem Weinangebot, das so mancher gedrechselten Gourmetküche gut anstehen würde. Patiniert, mit herzlichen Gastgebern, die kochen, was sie können, und nicht mehr sein wollen, als sie sind. Sabina und Franz Lehner macht es Spass, statt einer aufgeblasenen Gastronomie Biobrot und Butter sowie Bratwurst und Kartoffelsalat aufzutischen. Ein Gunstplatz ist der verträumte Garten, der sich ans Haus anschmiegt und an heissen Tagen für wohltuenden Schatten sorgt. Das Ganze ist eine einmalige Mischung aus Mensch, Atmosphäre und Raum.

Pöstliweg, 8914 Aeugstertal ZH, 044 761 61 38. Keine Website

Pensiu Alpina in Lumbrein — Die Pensiu Alpina ist eine in die Tage gekommene Pension. Sanfte Renovationen sind geplant, zum Teil im Gang. Was hier aber zählt, ist die herzliche Gastfreundschaft von Tochter Carla und Mutter Margrita Capaul – und der einzigartige Gunstplatz hinter dem Haus. Blechtische und Holzstühle stehen auf dem Gras und warten darauf, in Beschlag genommen zu werden, sekundiert von einem atemberaubenden Ausblick. Hier eine Flasche zu trinken, ist ein Entspannungsserum, das einen in den Stuhl drückt. Dazu ein Stück von der sensationellen Rüeblitorte mit Frischkäse, und alles wird egal.

Fontauna 32, 7148 Lumbrein GR, 079 798 27 47. www.alpinalumbrein.ch

«Grotto Rodai» in Giornico — Wer in der Leventina von einem staufreien Zollübergang in Chiasso und einem späten *pranzo* an der ligurischen Küste träumt, träumt falsch. Besser ist es, den Blinker gleich zu setzen und im

«Grotto Rodai» auszusteigen. Stefano Bernasconi kocht mit lokalen Produkten einfach und gut. Was auf den Teller kommt, überzeugt mit Aromen, ist luftig und nie zu schwer. Es ist eine schnörkellose Küche, zu dem die Weinauswahl perfekt passt. Steht der gebackene Schweinsnackens auf dem Programm, wird nicht lange überlegt, sondern bestellt. Auch beim Risotto mit Zincarlin oder bei der Polenta mit Mortadella kommt Freude auf. Im Grotto grüsst kein Maisdekor von der Decke, sondern sticht wohltuende Schlichtheit ins Auge, die im Garten unter den Bäumen an Steinischen ihre Fortsetzung findet. Ligurien? Welches Ligurien?

Zona Rodai 17, 6745 Giornico TI, 091 864 10 19. www.grotticino.ch («Rodai» suchen)

Für Tagediebe

«Treichli» in Wienacht-Tobel — «Liebe zur Tradition, Mut zu Neuem und kompromisslos saisonal» bezeichnen Rebekka und Lucas Costa ihr Programm. Mit gebratenem Zander auf Zitronenwirsing mit Lakritze-Zitronenmelisse-Reis zum Beispiel. Auch ist sich Costa nicht zu schade, die jahrzehntelange Tradition seines Vorgängers, «Poulet im Körbli», beizubehalten. Mit dem Unterschied, das er bei den Pommes frites zur gelagerten Kartoffel und nicht in die Tiefkühltruhe greift. Hier auf der schönen Terrasse essen oder einfach nur mit einem Glas auf der Holzbank im weichen Kissen chillen und den Blick auf den Bodensee reinziehen, bereitet rundum Freude. Regnet es, geht es hinein in die leichte Welt des «Treichli», das mit knisterndem Feuer im offenen Kamin überrascht.

Untervienacht 451, 9405 Wienacht-Tobel AR, 071 891 21 61. www.treichli.ch



Aussicht und mehr: «Aux Trois Amis» in Schernelz.



Genuss nach Goethe: Karin Mueller, «Waldrose».

«Aux Trois Amis» in Schernelz — In Biel denken die Einheimischen französisch und reden deutsch. In Bienne ist es umgekehrt. «Plat du jour» klingt einfach besser als «Tagesteller», und gegen den Deutschschweizer Mehltau hilft die Gartenterrasse des «Aux Trois Amis», die mit Schatten spendenden Bäumen und bei Klarsicht mit Aussicht auf See, Insel und Alpen beglückt. Die Weinempfehlungen von Gastgeberin Cynthia Lauper schwanken zwischen mutig und konventionell und decken lokales, regionales, nationales und internationales Schaffen ab. Wer sich kulinarisch verwöhnen lässt, sitzt beim siebengängigen Menü von Marc Joshua Engel in der ersten Reihe. Seine Küche ist nicht abgehoben, sondern pragmatisch gut, was nicht heisst, dass sie frei von artistischen Spielereien ist. Wie etwa das perfekte Onsen-Ei auf gepufftem Quinoa. Einfach nur Fisch essen geht aber auch.

Untergasse 17, 2514 Ligerz-Schernelz BE, 032 315 11 44. www.aux3amis.ch >>>





Ein Platz an der Sonne für Architekten und andere Schöngelster: Ustria Steila, Siat.

«Waldrose» in Rossrüti — Auf dem Teller vermählensich Cervelat, Käse, Kohlrabi, Radieschen, Apfel und Meerrettich. Schmeckt so ein Wurstsalat? Er schmeckt! Eigentlich wollte Karin Mueller das Gastgewerbe hinter sich lassen. Bei der Suche nach einem Anwesen für sich, ihren Mann und ihre Pferde hat sie die «Waldrose» gefunden. Diese Oase hat sie gepackt und nicht mehr losgelassen. So ist Karin Mueller in ihr Metier zurückgekehrt. Einfach anders. Sie ist aus dem Deux-Pièces aus- und in die Kochjacke eingestiegen und hat den Schreibtisch mit dem Kochherd getauscht. «Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.» Das wusste schon Goethe, und weiss auch Karin Mueller. Und dann diese Terrasse. Unique!

Boxloo 564, 9512 Rossrüti Wil SG, 071 565 19 20.
www.waldrose.ch

Für Gaumentänzer

Ustria Steila in Siat — Gabriella Cecchelleri ist eine kulinarische Langstreckenläuferin, die sich vor Jahren vom Punkte- und Sternen-Karussell verabschiedet und sich mit ihrem Partner Markus Hess nach Siat in die Ustria Steila zurückgezogen hat. Wer Wein mag, geht selbst in den Keller und wählt eine Flasche aus oder lässt sich von Markus Hess beraten. Er ist ein aufmerksamer und zugleich distanzierter Gastgeber, der lieber ein Wort zu wenig als zu viel sagt. Überschwänglichkeit, ein vertrauliches Schulterklopfen ist nicht sein Ding. Dafür Höflichkeit. Mit dem Können des Bündner Stararchitekten Gion A. Caminada ist ein modernes Haus entstanden, in dem Schöngelster auf der mit edlen Möbelklassikern bestückten Sonnenterrasse gerne den Tag verbummeln. Mit einer Bergheusuppe, lauwarmer Siedfleisch und einem Aprikosenstrudel. 7157 Siat GR, 081 925 19 19. www.ustriasteila.ch

«Gasthaus Trogen» — Eigentlich müsste das «Gasthaus Trogen» vom Bagger plattgewalzt sein. Nur haben die ausländischen Besitzer ganz andere Probleme, als sich mit Nebenschauplätzen zu befassen. Die Müllers wirtin weiter und gehen von einer Vertragsverlängerung in die nächste Runde. Madeleine kocht mit dem, was die Produzenten der Region hergeben. Wollschwein, Angus-Rind, Kalb, Hecht, Felchen und mehr. Ab und zu verbindet sie heimische Produkte subtil mit asiatischen Aromen. Joe tischt salopp auf, entkorkt, schenkt ein und nach. Wer mit Zeit kommt, sitzt richtig. Entweder auf der liebevoll eingerichteten Gartenterrasse mit Blick auf Kapelle, Wiese und Bäume oder in der aufgeräumten Gaststube mit Blick zum Tischnachbarn. Wer der Köchin eine Carte blanche gibt und den Preis mit Joe Müller festlegt, ist auf der sicheren Seite. Wenn dieser lacht, ist alles gut, wenn er betreten schweigt, gilt es den Preis zu erhöhen. Zu teuer wird es trotzdem nicht; die Müllers denken moderat. Bis der Bagger kommt.

6363 Obbürgen NW, 041 661 00 10.
www.gasthaustrogen.ch

«Zur Frohen Aussicht» in Hittnau-Isikon — Der Name ist Programm! Im Garten, in der Stube, am Holztisch, im Glas, auf dem Teller, in der Küche, im Service. Die «Frohe Aussicht» ist ein schönes, altes Gasthaus mit einer einladenden Gartenwirtschaft. Susanne Pfister wirtet in der vierten Generation. Die Gäste sitzen hier früh zu Tisch, geniessen den Aperitif oder trinken gleich einen filigranen Pinot noir Saigner von Stephan Herter. Das sautierte Goldbrassenfilet auf grüner Spargel läutet das Menü ein. Eine gebratene Riesencrevette mit Topinambur, Zitronen-Chutney und Wasser-

kresse, eine delikate Variation vom Kalbschwanz und ein zartes Hüftli vom Sommerbock mit Pak Choi, Pfifferlingen und perfekten Gnocchi an einem unwiderstehlichen Jus mit Tannenspitzenhonig. Die Erdbeerterrine mit Rhabarbersorbet beendet den Gaumentanz. Was für ein Schmaus. Schöne Aussichten!

Schönaustrasse 1, 8335 Hittnau-Isikon ZH,
044 950 26 38. www.zurfrohenaussicht.ch

Für Besseresser

«Pensiun Aldier» in Sent — Carlos Gross ist ein Schöngelster, ein Mann von Welt, ein Gentleman, ein Beispiel einer aussterbenden Spezies. Er ist ein Mensch, der sinniert, Walderdbeeren sammelt, Konfitüren herstellt und seinen Garten hegt und pflegt. Hier, mitten im Dorf, lässt es sich bei ihm heiter sitzen. Wer das Haus betritt, findet eine feine Pension, die etwas anders tickt. Serviert wird eine saisonale Küche ohne Schnörkel auf weissen runden Tellern. Hering-Salat mit Apfel an Sauerrahm, Minestrone, hausgemachte Tajarin, und Gutes vom heimischen Rind, Schwein oder Kalb. Das Team ist natürlich und bodenständig. Allen voran Geschäftsführerin Nadia Rybarova, die mit Augenmass sorgt, dass das «Aldier» so zuverlässig läuft, wie ein Rolls Royce mit Chauffeur. Im Keller wartet das einzigartige Hausmuseum mit Werken von Alberto Giacometti. Plaz 154, 7554 Sent GR) 081 860 30 00. www.aldier.ch

«Palazzo Salis» in Soglio — Reisende mit dem Gespür für das Spezielle bleiben im Bergell und geniessen den Bergsommer. Bezirzt hat dieser Landstrich auch Monika Müller und Christian Speck, die seit letztem Frühling Gastgeber im «Palazzo Salis» sind. Sie haben den Palast entstaubt und ihm ihre persönliche



Giacometti-Hausmuseum: «Pensiun Aldier».

Note verliehen. Ein Prunkstück ist der historische Garten, der von zwei mächtigen Mammutbäumen flankiert wird. Ideal, um einen Sommertag zu verbummeln. Etwa mit Hauswürsten vom Grill, einem knackigen Salat, gutem Brot und einer Flasche Nebbiolo aus dem Veltlin. Im Spätsommer, wenn das Öhmd aus den Scheunen duftet und die Kastanienbäume schwer sind, wenn das Feuer im offenen Kamin knistert, wenn es nach Heimatfilm riecht – dann wird der Palazzo noch mehr zum Gemütsplatz.

7610 Soglio GR, 081 822 12 08. www.palazzo-salis.ch

«Wirtschaft zur Stube» in Rüdlingen — Wer vor dem Garten steht, wird von einer Vorfreude erfasst, die ihn nicht mehr verlässt. Es ist eine grüne Oase, in der die Rüdlinger am Holztisch unter dem Kastanienbaum Politik betreiben. So erzählen es zumindest die Stammgäste. Seit Generationen war das Haus in Besitz derselben Familie, bis die Tante der Gastgeberin Hanny Matzinger starb. Giorgio Behr, ein Schaffhauser Unternehmer, hat die Liegenschaft aus dem Nachlass gekauft und ihr ein neues Kostüm verpasst. Mit Respekt vor der alten Bausubstanz, viel Fingerspitzengefühl und noch mehr Geld. Graue Holzbalken, gelbe Klappläden, helle Erinnerungen, alles ist geblieben, auch die Fischklassiker, wie gebackene Egli, Felchen, Zander und Hecht. Die Gäste sinnieren, nippen, trinken, philosophieren, lachen und bestellen sich fürs Finale noch ein Soufflee Grand Marnier. Heile Welt, in einem heilen Dorf.

8455 Rüdlingen SH, 044 867 01 30.
www.stube-ruedlingen.ch

«Rosengarten» in Zürich — Der Garten ist wunderschön, die Gastgeber sind jung und mutig und wissen was sie wollen. Gian und Nico Gross verwöhnen die Gäste mit Tatar, Wurst-Käse-Salat, Siedfleisch vom Tafelspitz, Quarknocken an Salbeibutter und so einigem mehr. Am Samstag wird der Eintopf im Topf serviert. Wie früher, nur besser. Starmetzger Ludwig und Sohn David Hatecke liefern das Fleisch aus dem Bündnerland, was zeigt, dass die jungen Herren im Qualitätsdenken alte Hasen sind. Nur bei den Weinen dürften sie noch etwas frecher werden und einige Provenienzen auf die Karte setzen, die Zürich noch nicht kennt.

Gemeindestrasse 60, 8032 Zürich, 044 251 37 36.
www.rosengarten.ch

Für Schöngelster

«Brasserie Hugo» in Basel — Hugo Buser ist Koch, Gastgeber, Sänger und Schauspieler, ausgebildet an der renommierten Desmond Jones School of Mime in London. Er ist ein liebevoller Gastgeber, dem es innert kürzester Zeit gelungen ist, den zuerst serbelnden, dann stillgelegten «Ackermannshof» in eine stim-

Weltwoche Nr. 30/31.17
Bild:



Grün sitzen und gut essen mitten in der Stadt: «Italia», Zürich.

mungsvolle Brasserie zu verwandeln. Es wird lustvoll gekocht, im Mittelpunkt steht die klassische gutbürgerliche Küche, zeitgenössisch interpretiert, die zur aufgeräumten Stimmung im «Hugo» passt. Mit seiner heterogenen Architektur im Spannungsfeld zwischen Mittelalter und Moderne ist der Lichthof ein Frischluftplatz, in dem es sich stilvoll an Flusskrebs, Ziegenfrischkäse-mousse und Entenbrust delectieren lässt.

St. Johannis-Vorstadt 19, 4056 Basel, 061 313 65 65.
www.brasserie-hugo.ch

«Baseltor» in Solothurn — Das «Baseltor» ist eine Beiz für den täglichen Gebrauch. Sie eignet sich für den Mittagstisch und für das kurze oder lange Abendmahl, ohne dass der Gast dabei verarmt. Die Speisekarte ist frei von Gesülze und überzeugt mit klaren Ansagen. Das Küchenteam ist auf der Höhe, bestückt mit Profis, die ohne Brimborium kochen, aber auch mal was Neues wagen, ohne die hauseigenen Klassiker aus den Augen zu verlieren. Im verräumten Innenhof gebackene Zucchini Blüten, frittierte Thonmoussekugeln, Kaninchenleber, Pasta mit Gartenkräutern und Lammgigot essen, sind gute Momente im Alltag. Wer dazu Lambrusco trinkt, setzt noch eins oben drauf.

Hauptgasse 79, 4500 Solothurn, 032 622 34 22.
www.baseltor.ch

Hotel Fusio in Fusio — Claudia Muntwyler und Urs Hofer empfangen in ihrem Kleinod Gäste, die sich nichts mehr beweisen müssen. Auch die Gastgeber müssen sich nichts mehr beweisen, sondern zelebrieren an diesem «Aus-der-Welt-Fleck» professionelle Gelassenheit. Auf dem speziellen Freiluftplatz, der durch die Dorfstrasse getrennt wird, sitzen



Habitué und sinnieren in der Abgeschiedenheit bei einer Flasche Wein über das Leben. Eingeborene und Durchreisende tauschen sich aus oder lauschen der Maggia, die vorbeirauscht, Hotelgäste legen sich im Garten im Liegestuhl zurecht. Die Küche überzeugt mit Klassikern wie Brasato und Polenta, mit lokalen Produkten und passt zum Gesamtkunstwerk Hotel Fusio. Wer sich hier eine Auszeit gönnt, besteht den Alltag besser.

6696 Fusio TI, 091 600 09 00. www.hotelfusio.ch

«Italia» in Zürich — Das «Italia» funktioniert wie eine Präzisionsuhr, dreht sich wie ein Karussell, beständig, mal bedächtig, mal schnell. Die Einrichtung überzeugt mit einem Cocktail aus Alt und Neu, aus Kunst und Kitsch. Ja, und da ist noch der aufwendig sanierte Garten. Ein grüner Traum mitten in der Stadt, der die Sehnsucht nach dem Süden stillt. Die Küche im «Italia» überrascht. Hier eröffnet der Gast die Tafel mit einem Teller *misto salumi*. Dann kommen Fenchel-Carpaccio mit Parmesan, Kartoffelstampf mit Stockfisch, *carne cruda* vom Fassone-Rind und marinierten Sardellen. Als *primi* warten luftig-leichte Gnocchi oder einfach eine Portion Rigatoni mit einem *sugo di salsiccia*. Noch ein *secondo*? Klar doch! Etwas Wollschwein, geschmort, oder doch lieber gebratener Tintenfisch oder gar eine knusprige Wachtel, zugedeckt mit aromatischen Trüffeln aus Umbrien? Dazu die eine oder andere Flasche. *La vita è bella*.

Zeughausstrasse 61, 8004 Zürich, 043 233 88 44.
www.ristorante-italia.ch

Martin Jenni ist freier Journalist und Autor. Sein neuestes Buch «Aufgegabelt» erscheint in diesen Wochen im AT-Verlag, sein Bestseller «Sonntags geöffnet» ist bei Ringier Axel Springer erschienen.