

Der Saal-Leerer : haute cuisine am Feiertag

Autor(en): **Gautschi, Karl**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **60 (1989)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-811214>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Haute cuisine am Feiertag

«Ihr müsst unbedingt einmal mit mir in ein Erstklass-Lokal essen kommen», hatte unser Freund Anton immer und immer wieder gedrängt, «ihr werdet sehen, welch unvergessliches Erlebnis dies ist.» Und er schilderte uns die Freuden der Haute cuisine in den prächtigsten Farben, so dass uns tatsächlich das Wasser im Mund zusammenlief.

Lange verhielten wir uns allerdings ablehnend, da uns Bekannte von den horrenden Preisen berichtet hatten, die derartige Genüsse in jenen Etablissements kosten, welche im Guide Gastronomie von Michelin oder im Gault / Millau mit Sternen oder Kochmützen der Anerkennung ausgezeichnet sind.

Schliesslich aber gaben wir unseren Widerstand auf, denn wir fanden, ein festlicher Tag könne eigentlich nicht schöner gekrönt werden als durch ein aussergewöhnliches Mahl in gediegenem Rahmen. Und dass man für dieses Vergnügen ein bisschen tiefer in die Brieftasche greifen muss als üblich, leuchtete uns bei näherem Betrachten durchaus ein. So teilten wir Anton telefonisch mit, dass wir ihn nächste Woche anlässlich meines Geburtstags gerne begleiten würden.

Anton lachte laut auf, als er meine Bitte hörte, und schnappte kurz nach Luft.

«Ihr seid wohl verrückt», kicherte er, «meint ihr etwa im Ernst, man könne einfach so mir nichts, dir nichts in ein solches Lokal gehen und Platz finden? Nein, meine Lieben, da muss man sich mindestens einen Monat vorher anmelden, und wenn man Glück hat, ist vielleicht noch ein Tischchen frei. Ach, ihr lieben Naivlinge!» Und er lachte schallend weiter.

So kam es, dass wir unseren ersten Besuch bei einem Spitzenkoch europäischen Rufs um ein ganzes Vierteljahr auf die kürzlich vergangenen Feiertage verschieben mussten. Um so ausgedehnter und intensiver war unsere Vorfreude.

Endlich war es soweit. Zur abgemachten Stunde parkierten wir unser Auto vor jenem Restaurant, das Anton zu seinem Lieblingslokal erkoren hat. Zugegeben, unser Wagen fiel neben den vielen Edelprodukten der Autoindustrie ein wenig ab, doch tat dies unseren Gefühlen gebannter Erwartung keinerlei Abbruch. Zudem trug ich meinen besten Anzug, und da sich auch meine



**Verlangen Sie
Qualitäts-Bettwaren von
Kyburz** 

**... weil guter Schlaf
so kostbar ist!**

Gerne beraten wir Sie über:
Decken und Kissen (auch waschbar)
sowie **Matratzen und Bettwäsche**.

Wir sind auch Lieferanten für Betten, Vorhänge
und Badezimmergarnituren.

Carl Kyburz AG
3122 Kehrsatz, Tel. 031 54 15 25

Der Bettwarenspezialist mit dem umfassenden
Angebot für Spitäler und Heime.



Forum Culinaire...

Der Treffpunkt der Kochfachleute
für Informationen und Weiterbildung.
Unser Beitrag
zur Erhaltung einer leistungsstarken Gastronomie.

Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. 031/52 00 61

Frau etwas Besonderes hatte einfallen lassen, verfügten wir problemlos über das nötige Selbstvertrauen, um mit weltmännischem Gehaben aufzutreten.

Anton erwartete uns in der Eingangshalle, und unverzüglich wurden wir zum reservierten Tisch geführt, auf dem ein Sträusschen roter Rosen prangte. Im Lokal herrschte die Stille eines feierlichen Gottesdienstes. Auf leisen Sohlen huschten geschäftige Kellner herum, die im Flüsterton servierten. Ausser dem diskreten Klappern der Bestecke liess sich nur hie und da ein gehauchtes «Ah» und «Oh» vernehmen.

Karl Gautschi: *Der Saal-Leerer*, Menzsch-Verlag, Menziken/AG.

Ich hatte an ein saftiges Kotelett gedacht und meine Gattin an Geschnnetztes nach Zürcherart. Anton schaute uns mit grossen Augen an und empfahl uns das Menu surprise, während er selbst à la carte wählen wollte. Wir willigten ein.

Zuerst erhielten wir eine Mousseline de Jambon de veau aux Salines, Schaumklösschen aus Kalbs-Sol-Schinken, wie der Kellner geflissentlich und mit gedämpfter Stimme übersetzte. Das Ganze sei aus einem in Naturheilsole eingebeizten Kalbsrückenfilet hergestellt. Die Portion war offensichtlich in einem Fingerhut geformt worden, und ich fragte mich ernsthaft, woher der Meister-

koch derart kleine Kälber nahm. Wahrscheinlich existiert irgendwo in unserem Land ein findiger Bauer, der im geheimen eine Art von Bonsai-Kälbern züchtet.

Dann folgte eine Austernsuppe, bestehend aus drei Löffeln Brühe und einer vereinsamten Auster aus Guadeloupe. Mit jedem Löffel schlüfte ich etwa vier Franken, und so liess ich mir ausgiebige Zeit. Es schmeckte phantastisch.

Auch der Fisch war Klasse. Vielleicht waren die drei Stücklein Turbot, die sich malerisch verteilt in einem sechseckigen Teller mit Safransauce befanden, für einen ausgewachsenen Mann etwas wenig, doch wurde diese bedauerliche Tatsache durch das Bouchée à l'Orléans aufgewogen, das sich als weisses Ragout aus Krebschwänzen und frischen Champignons entpuppte. Es bestand aus zwei Bissen und war mit Petersilie überstreut, die man tags zuvor direkt aus Sri Lanka eingeflogen hatte.

Unterdessen genoss Anton ein himmlisches Lammhirn-Soufflé an Trüffelsauce, eine Krabbenmousse mit Lavendel aus St-Tropez und Oregano aus Kalabrien sowie Hahnennierchen aus Madeira. Längst fühlten wir uns pudelwohl, diskutierten über Paul Bocuse und die Frères Troisgros, genossen das Zimtsorbet und freuten uns auf das gebratene Stück Ente, die Käseplatte und die vier Erdbeeren aus Kalifornien.

Als wir uns erhoben, waren wir uns einig, eine Sternstunde der Gastronomie erlebt zu haben. Dankbar luden wir Anton auf das nächste Wochenende zu einem Essen bei uns zu Hause ein.

Glücklich verabschiedeten wir uns. Störend war lediglich der nagende Hunger, der mich quälte. Und meine Frau hat es mir bis heute nicht verziehen, dass ich auf der Heimfahrt noch schnell beim «Hirschen» anhielt, um ein saftiges Kotelett mit Rösti zu essen. Immerhin liess sie sich ihrerseits leicht zu Geschnnetztem nach Zürcherart überreden.

Als wir entscheiden mussten, was meine Gattin anlässlich von Antons Besuch kochen sollte, tauchten gewisse Schwierigkeiten auf. Ich hatte eigentlich an ein saftiges Kotelett gedacht, meine Frau an Geschnnetztes nach Zürcherart. Doch dann hatten wir die rettende Idee.

Als Entree gab es eine sautierte Fasanenleber. Sie war zwar etwas klein, aber köstlich. Dann folgte eine gratinierte Auster, begleitet von einem halben Artischockenbödchen und zwei frittierten Steinpilzen aus Uruguay. Eine delikate Consommé aus Watussirind rundete die ersten Gänge ab. Auch die gedünsteten Bisonkalbsmilken mit Hagebuttengelee fanden grossen Anklang.

Den absoluten Höhepunkt bildete aber ein von meiner Frau und mir in nächtelangem Brüten höchstpersönlich kreierte neues Spitzenprodukt der Haute cuisine, nämlich «les trois petits pois du patron». Auf einem grossen Teller präsentierten wir drei herrlich grüne Erbschen, eines an einem Dillsösschen, eines auf Estragonblättchen und das dritte in einer Dattelschaumcreme.

Die Gurkenglace schmeckte vielleicht ein bisschen fremdländisch. Die gesüsste Spargelspitzencreme hingegen und das Soufflé aus Himbeeren und westindischem Lauch fanden die begeisterte Zustimmung unseres Gastes, der nach dem abschliessenden Omelettchen aus Curry, Rohzucker und japanischen Brennesseln mit Tränen in den Augen Worte des Danks stammelte.

Seither haben wir die Nouvelle cuisine fest im Griff. Schade ist höchstens, dass man all diese Köstlichkeiten mit angehaltenem Atem verzehren muss, weil sie sonst vom Teller fliegen.

Abonnements-Bestellung

für das monatlich erscheinende

Schweizer Heimwesen

Fachblatt VSA

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Jahresabonnement Fr. 63.–

Halbjahresabonnement Fr. 40.–

Preisreduktion für VSA-Mitglieder

Bitte ausschneiden und einsenden an

Stutz + Co. AG, Offest + Buchdruck
8820 Wädenswil, ☎ 01 780 08 37