

Rettet die Wirtschaft!

Noch gibt es sie, die schönen und speziellen Lokale. **Martin Jenni** plädiert dafür, sie in der Adventszeit mit Lust und Appetit zu besuchen, damit sie uns auch in Zukunft erhalten bleiben



Himmlicher Genuss in der Vorweihnachtszeit: Etwa im Restaurant Zur Heimat in Ehrendingen AG mit seiner überraschenden und verspielten Küche

Gönnen Sie sich eine Auszeit, erleben Sie gute Momente, mit guten Menschen an schön gedeckten Tischen. Alles Negative geht dabei vergessen. Sie geniessen sicher, freudvoll und mit Appetit, im Wissen, dass die Wirtschaft unsere wichtigste gesellschaftliche Plattform des direkten Austausches ist, die wir nicht verkümmern lassen dürfen. Investieren Sie in eine opulente Tafel statt in Aktien, was sich weitaus besser anfühlt als spekulatives Papier. Vielleicht begegnen wir uns ja in der Wirtschaft und sinnieren bei einem Glas über die Leichtigkeit in der Schwere des Seins. Zum Wohlsein!

Über dem Nebelmeer

Wer im Berner Jura sich entspannt zurücklehnen will, findet im Chez l'Assesseur auf dem Mont-Soleil bei Adrian von Weissenfluh und Heidi Govoni einen Ort für Ruhe und Genuss, für den Küchenchef Michi Schütz zuständig ist. Wer mag, trinkt einen Chasselas Non filtré von der Domaine Chambleau und gönnt sich dazu eine Pâté maison, gefolgt von einem Dézaley Chemin de fer von Luc Massy, der exzellent zu den Vorspeisen passt, bei denen weder das Markbein noch die Schnecken fehlen dürfen. Eine Versuchung wert sind auch die Schweinsfüsse mit Morcheln oder etwas exotisch die Moules de bouchot de Baie du Mont-Saint-Michel. Zum Abschluss noch ein Cornet à la crème, und die Welt ist schwer in Ordnung. Nur das exzellente Fondue essen geht natürlich auch. Alles gut, auch die kleine Weinauswahl und die unpräzisen Gästezimmer. Und das mit dem richtigen Brot von der Bäuerin oder vom Bäcker aus der Region wird schon noch werden.



Chez l'Assesseur, Mont Soleil BE
Tel 032 941 23 60,
www.montsoleil.ch, Do bis Sa, 9 bis 21 Uhr geöffnet, So 11 bis 16 Uhr
Tipp: Der geniale Ochsenchwanz

Neben der Grenze

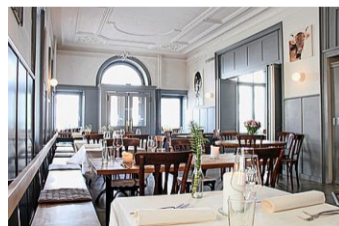
Patrick Zimmermann kocht in der Säge im solothurnischen Grenzdorf Flüh eine elegante Gourmetküche, die nie zu verspielt wird, sondern mit klarer Kochsprache überzeugt. Störfisch-Carpaccio, Kaviar und Sauerrahm auf Blinis, Hummer- oder Kohlrabi-Krabberravioli, Entenleber und Apfel, Millefeuilles mit Milken und Pilzen, Kalbsfilet an Trüffel und Taubenbrust mit Kürbis zeugen von seiner brillanten Kochkunst, die kulinarische Momentaufnahmen ermöglichen, die nachhaltig in Erinnerung bleiben und den Gaumen prägen. Applaus.



Zur Säge, Flüh SO
Tel 061 731 17 17,
www.säge-flüh.ch
Di bis Fr mittags von 12 bis 15 Uhr und abends ab 18.30,
Sa ab 18.30 Uhr
Tipp: Das Mittagmenü, serviert in vier Gängen

Mit katalanischem Flair

Im Maihöfli überzeugen Nadine Baumgartner und Oscar de Matos mit Algen-Tartelette und Lamm-Tatar, Sardine und flüssiger Olive, Sellerie-Taco und Taubenbrust. Das schöne Lokal ist ein Ort für Besserer, die entspannt auf sich zukommen lassen, was sich Oscar de Matos für seine Gerichte ausgedacht hat. Er, der bei keinem Geringeren als Starkoch Ferran Adrià gelernt hat und durch die Schule von Werner Tobler marschiert ist, hat beide Meister überlebt und von ihrem Können profitiert, was für ihn und seine Ausdauer spricht. Seine Gerichte überzeugen mit Raffinesse, eleganter Schlichtheit und katalanischem Flair. Chapeau!



Maihöfli, Luzern
Tel 041 420 60 60,
www.restaurantmaihoefli.ch
Di bis Sa ab 18 Uhr geöffnet
Tipp: Je nach Appetit Klein Oscar, Oscar's Menü oder Oscar Deluxe wählen

Auf der Überholspur

Knapp zehn Jahre lang haben Ursula und Marco Gelmi im Wirtshaus zur Heimat eine piemontesische Küche zelebriert. 2016 haben sie ihr Haus an den jungen Tim Munz verpachtet, der ein neues, verspieltes Kochkapitel aufgeschlagen hat. Er überrascht seine Gäste mit unkonventionellen Kombinationen, setzt etwa asiatische Gewürze ein, ohne zu übertreiben,

und bleibt seiner spannenden Kochsprache treu, ohne in Routine zu verfallen. Wer einen neugierigen Gaumen hat, vertraut ihm und lässt sich mit acht kleinen Gängen verwöhnen. Beste Voraussetzungen, um bei Avocado-Sorbet, Ceviche vom Schweizer Zander, Tatar vom Aargauer Wasserbüffel und anderen schönen Dingen zum Wiederholungstäter zu werden.



Zur Heimat, Ehrendingen AG
Tel 056 210 38 28,
www.zurheimat.ch
Di bis Sa mittags ab 11.30 und abends ab 18 Uhr geöffnet
Tipp: Acht Gänge, acht perfekte Small Plates

Jennis Gastroführer



Soeben erschienen ist Martin Jennis Buch «Aufgegabelt 2021». Der handliche Führer ist gewissermassen die «geerdete Alternative» zum «Gault Millau». Vorgestellt werden auf 388 Seiten über 600 ausgewählte Adressen zum Einkehren und Einkaufen an Orten, die den einfachen Genuss, das heimische kulinarische Schaffen und eine eher unkomplizierte Gastfreundschaft pflegen.

Martin Jenni, «Aufgegabelt 2021», AT-Verlag, ca. 20 Fr.

Ohne Langeweile

In der Kochsprache von Flavio Fermi schleicht sich keine Monotonie ein. Er bastelt nicht, sondern setzt das Produkt mit Raffinesse und Leichtigkeit in den Mittelpunkt. Mit Verstand und Gespür vereint Fermi das, was sich zu vereinen lohnt. In der Osteria Tre in Bad Bubendorf im Baselbiet zu sitzen, ist Lebensqualität und eine Lernstunde für den Geschmack. Ceviche vom Wolfsbarsch, Pasta fatta in Casa mit Wildschweinragout, St. Galler Ente mit Zwetschgenkompott und so weiter und so fort. Freude bereitet auch sein Kochbuch, das nicht in die Bibliothek, sondern auf den Küchentisch gehört. Ein Buch zum Lesen, Nutzen und Anwenden. Ein Buch für Menschen, deren Verstand durch den Magen geht.



Osteria Tre, Bubendorf BL
Tel 061 935 55 55,
www.badbubendorf.ch
Di bis Sa ab 18 Uhr geöffnet, geschlossen vom 3. bis 11. Januar 2021
Tipp: Das Menu di Natale wählen, um dann beim Risotto mit Topinambur und Alba-Trüffel auf Wolke 7 zu schweben

Zwischen den Welten

Das Ristorante Ornellaia ist eine Vereinigung des gleichnamigen toskanischen Spitzenweinguts und der Zürcher Familie Bindella. So was verbindet, und so was kostet Geld. So weit, so gut. Nun hat die Familie Bindella überraschend Spitzenkoch Antonio Colaianni verpflichtet, der zu meinen Lieblingsköchen zählt und der nicht nur ein begnadeter Bratkünstler, sondern auch ein eleganter Fussballstürmer (!) ist. Aber das ist eine andere Geschichte. Seine Kombinationen zwischen französischer Haute Cuisine und bester Italianità, eingepackt im opulenten kulinarischen Bourgeoise-Kostüm, sind unübertrefflich. Übertrieben? Probieren Sie es aus. Während der Adventszeit ist das sogar montags möglich, und wer über einen grossen Appetit verfügt, gönnt sich das grosse Menü. Es lohnt sich.

la. So was verbindet, und so was kostet Geld. So weit, so gut. Nun hat die Familie Bindella überraschend Spitzenkoch Antonio Colaianni verpflichtet, der zu meinen Lieblingsköchen zählt und der nicht nur ein begnadeter Bratkünstler, sondern auch ein eleganter Fussballstürmer (!) ist. Aber das ist eine andere Geschichte. Seine Kombinationen zwischen französischer Haute Cuisine und bester Italianità, eingepackt im opulenten kulinarischen Bourgeoise-Kostüm, sind unübertrefflich. Übertrieben? Probieren Sie es aus. Während der Adventszeit ist das sogar montags möglich, und wer über einen grossen Appetit verfügt, gönnt sich das grosse Menü. Es lohnt sich.



Ornellaia, Zürich
Tel 044 212 00 22,
www.ristorante-ornellaia.ch
Di bis Sa mittags ab 11.45 Uhr und abends ab 18.45 Uhr geöffnet, im Advent auch am Mo, 7., 14. und 21. Dezember geöffnet, Ferien vom 24. Dezember 2020 bis 11. Januar 2021
Tipp: Die Bouillabaisse nicht verpassen

In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (unter anderem des Restaurantführer «Aufgegabelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Restaurants. Heute zum Thema «Schöne Lokale im Advent»