

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

#25, Juni 2016

al dente

Das Magazin der Schweizer *Betty Bossi* Gault & Millau



NENAD MILINAREVIC, Koch des Jahres 2016,
Park Hotel Vitznau

27 Gemüse auf einem Teller

- **URI, SCHWYZ & UNTERWALDEN** Die besten Adressen in der Urschweiz
- **ACETO BALSAMICO** im Test → **SOMMERHIT** Weisse Erdbeeren
- **ALLES MIT ZITRONE** Rezepte von Betty Bossi → **WINZER** gehen fremd



URS HELLER
Leiter Zeitschriften
Ringier Axel Springer Schweiz AG
Chefredaktor
GaultMillau

Steinbock-Seckel, Muota-Forellen und «Sywgagglä». Marias Campingplatz-Beizli

ES IST NICHT NUR VON NACHTEIL, dienstältester GaultMillau-Chef Europas zu sein. Immerhin kriege ich nach so vielen Jahren auch in den besten Restaurants fast immer einen Tisch. Im legendären Hôtel de Ville in Crissier genauso wie bei *Dani Humm* in New York oder bei den Fratelli Cerea in Bergamo. Zu Hause, vor der eigenen Haustür, ist das schon schwieriger: Bei drei meiner Lieblingsköche im Kanton Schwyz klappt die Reservation selten auf Anhieb. Franz Wiget, der geniale 18-Punkte-Chef im «Adelboden» in Steinen, ist fast immer ausgebucht. Bei Dani Jann im «Adler» in Ried-Muotathal werden die Tische für die Wildsaison oft

schon ein Jahr im Voraus reserviert. Und Robert Gisler in Riesenstalden hoch über dem Urnersee kocht zwar stets hervorragend, hat aber nicht immer Lust dazu; hat er keine Lust, bleibt der idyllische «Kaiserstock» ausserplanmässig geschlossen. Wie auch immer: Ich mag diese eigenwilligen, manchmal auch etwas sturen Chefs. Sie alle führen ihre Betriebe mit viel Leidenschaft, vorwiegend mit Produkten aus der Region – und ohne den Support von Mäzenen und Sponsoren. Ich stelle sie Ihnen gerne vor – in der grossen «al dente»-Reportage über die Kantone Uri, Schwyz und Unterwalden. Ein Wegweiser zu wilden Muota-Forellen, raren «Steinbock-Seckeln» und «Sywgagglä» (Bratkartoffeln). Seite 14.

NENAD MLINAREVIC, Gault-Millaus Koch des Jahres, serviert im Park Hotel Vitznau «einen leichten Zwischengang». «al dente»-Redaktionsleiterin Isabel Notari traut ihren Augen nicht: «nur» Gemüse – aber hervorragend zubereitet. Chef

Nenad: «Unser neues signature dish. Wir zeigen, was der Markt hergibt. 20 verschiedene Gemüse sind es immer, in guten Wochen auch mal 40.» Merke: Die «Sättigungsbeilagen» haben sich aus der ganz grossen Küche definitiv verabschiedet. Frisches Gemüse hat Einzug gehalten. Das ist eine gute Nachricht, nicht nur für Vegetarier. Mangold, Rettich, Rosenblätter und Eiszapfen – Seite 44.

WO ESSEN eigentlich Spitzenköche an ihren Ruhetagen? Wir haben nachgefragt. Hans-Peter Hussong mag Pizza im «Dieci» in Rapperswil. Peter Knogel zieht es ins «De Leest» in Vaassen (NL) oder ins «Lasarte» in Barcelona. Simon Apothéloz trinkt sein Feierabendbier im Berner «Barbière». Hexer Stefan Wiesner mag «Marias Beizli» auf dem Campingplatz von Marbach LU. «Der Guide der Chefs» – Seite 38.

Viel Spass mit «al dente»!
Urs Heller



WILD und FORELLEN Dani Jann bereitet im «Adler» Ried SZ zu, was ihm Fischer und Jäger in die Küche liefern. Eine Topküche zu Tiefstpreisen!

WILDE MUOTA-FORELLEN «Blau» sind

ZWEITE GROSSE GOURMET-

ADRESSE im Kanton Schwyz: Der «Adler» in Ried-Muotathal. A family Affair! Dani Jann ist der Chef am Herd. Paula Jann die freundliche Chefin an der Front. Und die drei hübschen Töchter (Romana, Julia, Laura) haben das Gastgewerbe im Blut. Sie sind Köchinnen, Pâtissières, im Service, mal zu Hause, mal bei Danis Berufskollegen; die Nachfolge scheint hier früh geregelt. Feinschmecker fahren mindestens zweimal im Jahr rein ins stille Tal. Erstmals im April: Da sind die zähen, kleinen, wilden Muota-Forellen frei zum Fang, und die Dorfjugend tuts mit sicherer Hand. Die Forellen (wo gibt es das noch, Forellen, die nicht aus einer Zucht stammen?)

landen erst in der Küche, dann auf dem Teller, wo sie Paula Jann auf Wunsch blitzschnell von den Gräten löst und natürlich auch nicht vergisst, die besonders zarten «Bäggli» rauszupulen. Für den Chef gibt es eigentlich nur eine Zubereitungsart – «blau, mit wenig Essig und wenig Hitze». 30 Franken kostet der Fisch. Wiegt er weniger als 190 Gramm, gibts Rabatt! Nötig wäre das wirklich nicht. In keinem anderen 16-Punkte-Restaurant isst man günstiger denn im «Adler». Zweiter Termin in Ried, im Herbst, zur Wildzeit. Weil Dani Jann mit dem Wildbret herausragend gut umgeht. Und weil man hier kriegt, was selten geworden ist: Hirsch, Steinbock, Murmeltier – und von allem auch die Innereien! In bester Erinnerung: der delikate Gampspfeffer

aber dafür hat Urs Mörgeli, ein mutiger Quereinsteiger mit ein paar Stages bei guten Köchen, viel Mumm. Eine Speisekarte existiert hier nicht. Mörgeli entscheidet am frühen Morgeli, was er so kochen mag: Rüebli-suppe mit Galgant. Black Tiger. Filet vom Black Angus aus der Region, mit einem eleganten Rotweinjus. Der «Engel» ist eine sympathische Brasserie mitten im Dorf. Chef David Debuyser hat sich aus dem hohen Norden Frankreichs in die Urschweiz verirrt, serviert hier Ungewohntes: Tajarin mit wilden Spargeln und Kalbfleischstreifen. Nüdeli mit Scampi, Crevetten, Ras-el-Hanout und Lauch. Salat und Gemüse vom Urenmatt-Bauern. Aufgetragen werden stets riesige Portionen. An Davids Seite:

FAMILIENSACHE Im «Adler» Ried kochen die drei Töchter mit. Bildmitte: Romana und Dani Jann, mit Tanja Gwerder (l.) und Marianne Waldis.



sie am besten. Mit wenig Hitze, wenig Essig

(vom Schenkel, mit tiefer Rotweinsauce und Polenta). Rücken und Filet vom Steinbock. Leberli und Herz vom Reh. Und natürlich den «Steinbock-Seckel», der andernorts etwas dezenter als «spanische Nierli» bezeichnet wird.

Ehefrau Bettina, eine tolle Pâtissière, die auch schon für Dreisternekokch Heinz Beck in Rom gekocht hat («La Pergola»). Die Schokolade für die wunderbaren Pralinen holt sie beim Nachbarn – in der Manufaktur Felchlin.

