

# Prima Ravioli

**Der <<Hirschen>> in Egg steht mitten im Dorf. Schräg gegenüber hält die S-Bahn. Der junge Wirt ist voll für die Gäste da. Gekocht wird modern und vorzüglich. Bei schönem Wetter treffen sich die Egger im grossen Kiesgarten, unter den Schatten spendenden prächtigen Platanen.**

Und phänomenal gut seien die Ravioli, schwärmt Erna Gmür, die Frau des vor einem Jahr verstorbenen Theaterautors Hans Gmür. Sie wohnt seit Urzeiten in Egg, gegessen haben sie und ihr Mann jedoch nie im <<Hirschen>>. Erst seit Patrick Winter das Restaurant von der Gemeinde gepachtet hat - das war im Januar letzten Jahres - kehrt sie gerne dort ein. Das stattliche Haus, terrakottafarben mit grauen Läden, wurde vor 16 Jahren ganz renoviert. Innen und aussen ein erfreulicher Anblick. Mit den Pächtern jedoch klappte es nicht. Die Wirte wechselten. Zwei Jahre sogar war das Restaurant geschlossen, und Egg vermisste einen wichtigen Treffpunkt.

Mit Patrick Winter, wie gesagt, stimmt nun alles, ein Glücksfall nicht bloss für die Gemeinde: Die Gäste kommen aus der ganzen Gegend. Der junge Wirt, der zuvor mit Erfolg die <<Bleichebeiz>> in Wald führte, hat nämlich auch noch einen Spitzenkoch mitgebracht, Hans Scheiben, der das Restaurant <<Triangel>> in Zumikon in die Gault Millau-Punkte gekocht hat. Das ist also der Mann, verantwortlich für die phänomenalen Ravioli. Sie schmecken wirklich herrlich, im Mund schmelzend. Der Teig ist selbstgemacht und dünn ausgewallt. Die Füllung variiert. Erna Gmür erinnert sich freudvoll an die mit Kalbfleisch gefüllten. Ich bestelle die aktuelle Spinat-Ricotta-Version, und zwar als Hauptspeise (Fr. 29.00, als Vorspeise Fr. 16.50). Der tiefe Teller erscheint wohl gefüllt auf dem Tisch, die Pasta ist zudem reichlich mit Salbeibutter übergossen. Man geniesst und vergisst darob, die Kalorien zu zählen.

Gutbürgerliche Küche, mediterran angehaucht, so definiert Patrick Winter das Wirken seines Kochs. Haben wir zwar auch schon gehört, aber die Formel verführt. Das Mediterrane steht für Sinnenfreude und Wohlgefühl. Nicht bloss kulinarisch ist der Gast gut aufgehoben im <<Hirschen>>, das Lokal hat Ambiente. Das helle Holz wirkt freundlich. Liebevoll ausgewählt sind die apricotfarbenen Damasttischtücher. An den weiss gestrichenen Sprossenfenstern hängen duftige Vorhänge in bildhübschem Vichykaro. Woher der Stoff wohl stammt? Man hat Lust, sich daraus einen Sommerjupe zu schneiden. Die Blumen vor den Fenstern pflegt der Wirt höchst persönlich. Die Bedienung ist freundlich, geht auf die Wünsche der Gäste ein. Kein Problem, wenn eine Beilage nicht passt, da ist man flexibel. Die Frau am Nebentisch hat Mühe sich zu entscheiden. Ravioli oder halt doch die von Hand geschnittenen Kalbsleberli (Fr. 29.00) <<Nehmen Sie die Ravioli als Vorspeise, das Fleisch danach>>, rät die Kellnerin. Die Frau folgt dem Rat und scheint zufrieden.

Damit kein Missverständnis aufkommt: Hans Scheiben versteht nicht bloss vorzügliche Ravioli zuzubereiten. Seine Küche überzeugt. Das Tomaten-Carpaccio mit

einem gemischten Spargelsalat (Fr. 13.50) empfiehlt sich als erfrischender Einstieg. Die Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Rauchlachsstreifen, eine harmonische Geschmacksverbindung, wärmt das Herz. Das im Ofen zubereitete Kaninchen, serviert mit einer feinkörnigen Polenta (Fr. 27.00), begeistert durch die dunkle und sämige Sauce, in der verschiedene Kräutlein und Knoblauch auszumachen sind. Perfekt auch die in Butter gebratenen Eglifilets mit Mandeln und die Frühlingskartöffelchen mit Schale. Erna Gmür als kritischer Gast verifiziert, bevor sie bestellt: Die Egli schwammen im Zürichsee und sind nicht aus Holland hergereist. Attraktiv wären die hausgemachten Desserts: Panna Cotta, Caramel-Chöpfli, Schoggikuchen mit Doppelrahm. Doch ob der Magen noch mitmacht? Kein Problem, meint der Wirt, und bringt eine Portion Erdbeer-Parfait verteilt auf drei Teller. Leicht und exquisit!

Mittags gibt's vier verschiedene Menus (ab Fr. 16.50). Bei schönem Wetter wird auch draussen serviert. Der Kiesgarten, der 70 Gästen Platz bietet, ist ein wichtiger Treffpunkt fürs Dorf. Die Bauarbeiter verbringen hier ihre Frühstückspause. Nach dem Einkaufen kommen die Hausfrauen auf einen Café. Abends, nach der Heimfahrt mit der Frieda, vergisst Mann bei einem Bier den täglichen Stress in der City. Kann vorkommen, dass der Apéritif in ein veritables Abendessen ausufert. Hans Scheiben kocht verführerisch gut.

Marie-Louise Stickelberger

Restaurant Hirschen  
Forchstr. 139, 8132 Egg  
Montag bis Samstag 11 bis 24 h, Sonntag 14 bis 23 h  
Tel. 044 984 11 33, [www.paddyshirschen.ch](http://www.paddyshirschen.ch)