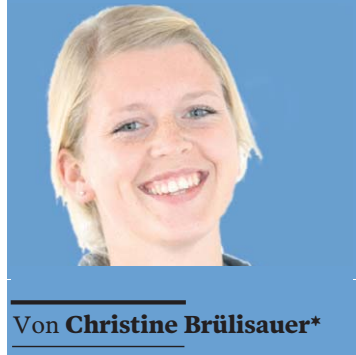


Bond oder Puh-Bär?



Von Christine Brülisauer*

Letztlich sass mir im Zug ein Geschäftsmann gegenüber. So schaute er wenigstens aus. Der Mittvierziger war elegant gekleidet, weisses Hemd, schwarze Faltenhose und Lederschuhe. Mit seinem grau melierten Haar und seiner athletischen Figur erinnerte er mich an James Bond. Doch Halt, weshalb sitzt er dann in einem voll gestopften Zweitklasswagen der Schweizerischen Bundesbahnen? Meine Theorie begann zu bröckeln. Ich versuche angestrengt, das Bild zusammenzuhalten. Bond braucht ja nicht in einer Superhightech-Edelkarosse zu fahren, um die Welt zu retten. Einem Typ von seiner Klasse macht es nichts aus, im Feierabendverkehr zusammengequetscht mit hundert anderen Leuten zu reisen. Zufrieden mit dieser Erklärung lehnte ich mich zurück. Erst da stach mir seine sportliche Lederjacke ins Auge. Bankdirektor mit Bikerjacke? Tragen die nicht eher ein Jackett? Na, dann wird James wohl verdeckt als Manager einer Sportbekleidungsfirma arbeiten. Während ich noch überlegte, erhob sich der Fremde. Beim Hinausgehen holte er sein Handy aus der Tasche, an dem ein fröhlicher Winnie-the-Puh-Anhänger baumelte. Resigniert gab ich auf. Mittvierziger mit Anzug, Lederjacke und Bärchen-Accessoire – für diesen Mann war keine Schublade gross genug.

* Christine Brülisauer, 21, ist Praktikantin beim TA-Oberland.

Wo der Küchenchef mit dem Wirt tüftelt

Ob Fasanensuppe, Rehschnitzel oder Hirschkpfeffer – im Restaurant Hirschen lockt das Wild.

Von Viviane Andres

Egg. – Die Blätter der prächtigen Platanen im Garten des Restaurants Hirschen färben sich gelb – die Wildzeit steht vor der Tür. «Hubertus-Zeit im Hirschen» steht denn auch auf der Speisekarte und verweist auf den Jagdheiligen.

Ein Degustationsmenü quer durch Wildspezialitäten (75 Fr.) wird angepriesen. Dafür reicht mein Hunger aber nicht, so entscheide ich mich für ein Rinds-Carpaccio (16.50 Fr.). Als Hauptspeise bestelle ich die Herbst-Ravioli Hirschen (35.50 Fr.). Mein Gegenüber probiert eine Kürbissuppe mit Rahm und gerösteten Kürbiskernen verfeinert (10.50 Fr.), gefolgt von einem richtig währschaften Wildteller: Rehschnitzel nach Förster Art (37.50 Fr.). Dieses wird rosa gebraten, mit einer rahmigen Pilzsaucen und mit kleinen Rosenkohlchen, Rotkraut mit Kastanien und dem obligaten Preiselbeerapfel serviert. Das absolute Highlight auf dem Teller sind die Quarkspätzli, goldbraun und luftig, mein Begleiter isst bis aufs letzte Spätzli seinen Teller leer.

Ein erfahrener Wirt

Ich bin besonders von der Vorspeise begeistert. Sämitiger Balsamico auf hauchdünnem Rindfleisch, mit Basilikum und Parmesan verfeinert – ein absoluter Genuss, der den Preis rechtfertigt. Die Herbst-Ravioli sind hausgemacht, der Teig leicht und die Füllung quarkig, mit einer leichten Eierschwämmli-Sauce, die nach Zitrone schmeckt. «Ricotta», korrigiert mich der Wirt später, als ich ihn nach unserem Inkognito-Besuch auf die raffinierte Raviolifüllung anspreche. Zusammen mit seinem Küchenchef Thomas Ruppli tüftelt der Hirschen-Wirt Patrick Winter an neuen Kreationen und steht auch mal selber am Herd. Gemäss Ruppli sind seit einem halben Jahr wieder vermehrt



Patrick Winter (rechtes Bild) brachte mit seiner Crew Ruhe in das stattliche Haus des Hirschen in Egg.

Innereien gefragt. Schwartemagen-Carpaccio oder die Kalbsnierli seien im Trend. Ein Teil der Karte ändert sich sechsmal im Jahr. Die Renner wie Cordon bleu und Kalbsleberli bleiben in der Grundkarte. «Bei uns wird alles selbst gemacht, ausser dem Tomatencoulis», beteuert Winter. Und man glaubt es ihm aufs Wort – denn die Speisen sprechen für sich.

Die Serviertochter ist aufmerksam darum besorgt, dass die Gläser nie leer sind. Wir trinken einen unspektakulären Merlot del Ticino (21.50 Fr./5 dl). Über 100 Weine stehen zur Auswahl, ein grosser Teil davon aus der Schweiz, Italien, Frankreich und Spanien. «Wir führen fast keine Weine mehr aus Übersee», sagt der Wirt und rechtfertigt dies als ökologischen Unsinn. Ausserdem seien diese Weine auch nicht mehr so gefragt.

Winter ist ein erfahrener Res-

taurantführer. Er war früher Geschäftsführer in der erfolgreichen Bleiche Beiz in Wald. Vor knapp vier Jahren hörte Winter, dass die Gemeinde für den krisengeschüttelten Hirschen ein neues Konzept und einen neuen Wirt suche. Er bewarb sich und erhielt den Zuschlag. Einiges musste allerdings noch getan werden, um das Restaurant neu auszurichten.

Heute läuft der Hirschen wie geschmiert, und die Egger sind froh, dass sich der Trubel um den Hirschen gelegt hat. «Die Leute sind dankbar, dass hier Ruhe eingekehrt ist», sagt Winter und erzählt, wie ihn letztlich eine Dame auf der Strasse respektvoll «Grüezi, Herr Wirt» gegrüsst habe. «Ich habe kurz gestutzt und zuerst gedacht, sie hätte den Namen verwechselt», schmunzelt er.

Der Hirschen ist ein herrschaftliches Haus, das neben dem wunderschönen Garten und dem ge-

diegenen Hirschenstübli im oberen Stock ein Sitzungszimmer für Geschäftsleute beherbergt. Im obersten Stock sind ausserdem zwei Mietwohnungen untergebracht, und die Frage drängt sich auf, warum der Wirt nicht gleich im selben Haus wohnt und arbeitet. «Nein, nein», wehrt der eloquente Gastgeber ab, «am Morgen

rauskommen und schon das Essen riechen, dass wäre dann zu viel des Guten!»

Restaurant Hirschen, Forchstr. 139, 8132 Egg, Tel. 044 984 11 33. www.hirschenegg.ch

Öffnungszeiten: täglich 11–24 Uhr. Rauchsituation individuell gelöst.

Wildes aus dem Ausland

Der Hirschen bezieht sein Wildfleisch von einem Pfäffiker Metzger, der es in Österreich, Neuseeland und der Schweiz einkauft. Das Hirschfleisch kommt aus Österreich, wie Küchenchef Ruppli erklärte. Der relativ hohe Preis für ein Wildmenü rechtfertigt sich auch durch sein aufwändiges Zube-

reitungsverfahren. Der Küchenchef legt das geschnittene Fleisch während zwei bis drei Wochen in einer Beize aus Gemüse, Kräutern, Essig und Rotwein ein und deckt es nach altem Rezept mit Tannenreisig zu. Danach wird es erst täglich, dann gelegentlich gewendet, bis es in die Pfanne kommt. (va)

FUNDSTÜCKE: EINE GENIALE PLATTE VON PETER REBER

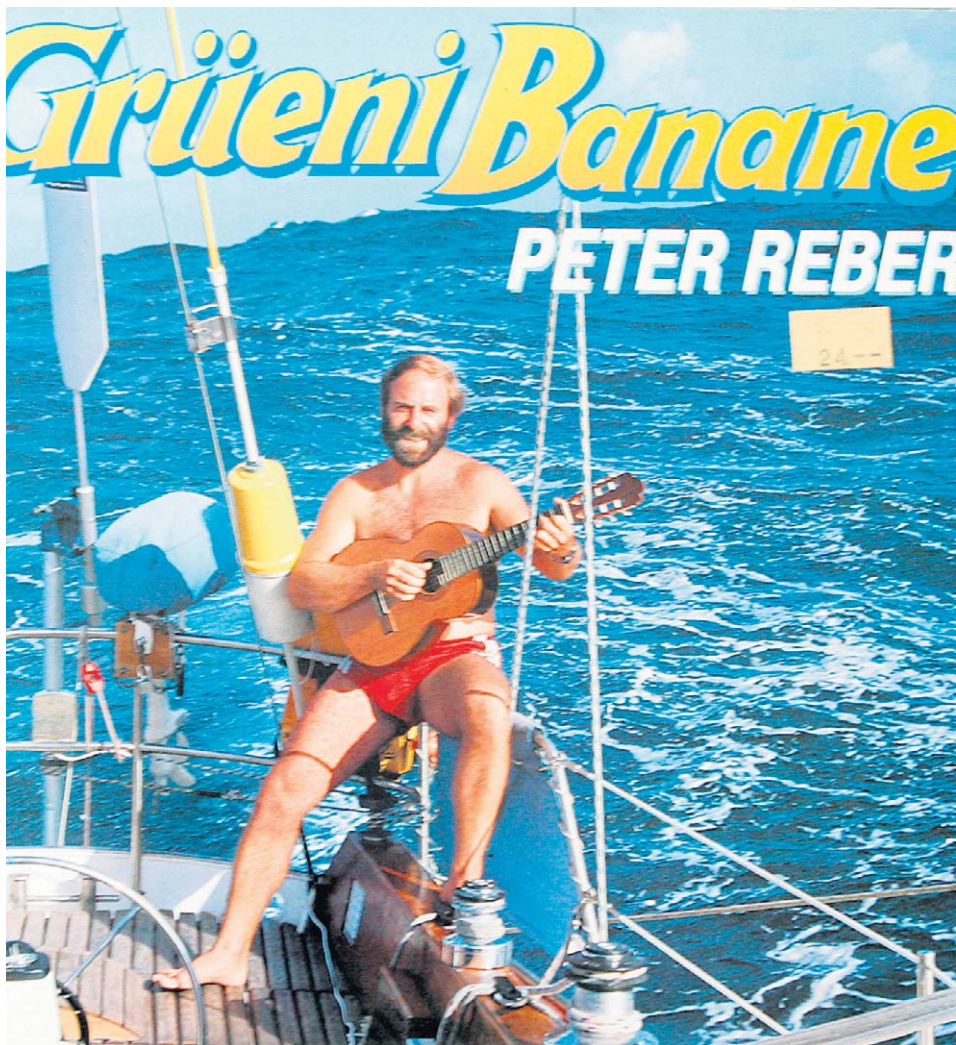
Gebt uns die Helden unserer Kindheit zurück!

Die Helden der Kindheit sterben langsam und qualvoll. Sie witzeln sich durchs Vorabendprogramm vom Regionalfernsehen. Sie werden ausgebuddelt, um durch Kochsendungen zu geistern. Sie signieren ihre Werke im Ex Libris. Von ihnen kursiert Unzumutbares im Internet, das die schönen Erinnerungen zunichte macht.

Peter Reber hat uns so viel gegeben. Er hat das Hippigspängstli durch unsere Kinderzimmer geschleudert, hat uns grüeni Banane aufgetischt, hat ein Liecht wöuä aazünde, ist mit uns dr Sonne entgä, hat mit uns dr Blues zum Fenschtr usgsunge.

Flucht ins Brocki

Wenn wir heute eine seiner neuen CDs mit Weihnachtsliedern sehen, von der er säuerlich herunterlächelt, die Haare sorgfältig über die Glatze gekämmt – das geht einfach nicht. Da fliehen wir in die Brockenhäuser, auf der Suche nach der Zeit, als die Welt noch in Ordnung war.



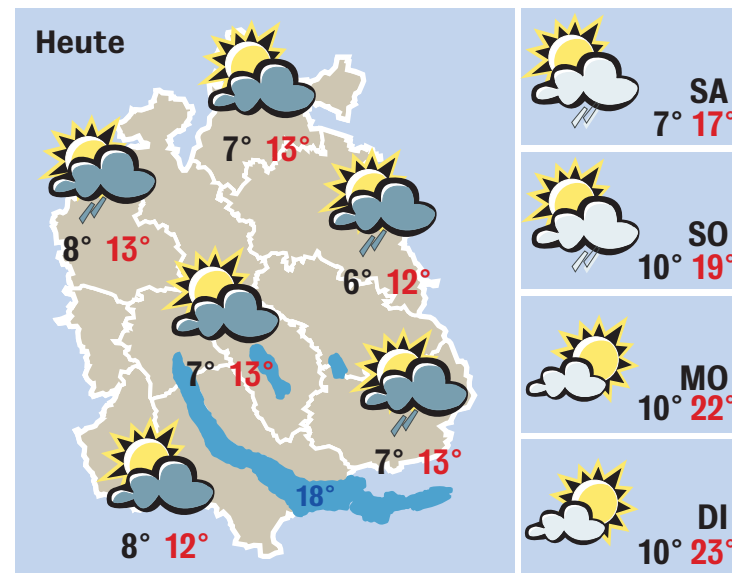
Meisterwerk, anmächlich verpackt.

Und aus dieser Welt schaut uns der Peter Reber an, ein braun gebrannter Barde in engen Badehosen – es waren schöne Zeiten, damals. Man zahlte, völlig zu Recht, 24 Franken für die Platte. Heute bekommt man sie geschenkt, wird sie einem fast hinterhergeworfen, wenn man im Brockenhaus was kauft – das geht einfach nicht.

Wir brauchen dich

Gebt uns die Helden von früher zurück! Wir wollen nicht mit ansehen, wie Peach Weber durch die Turnhallen tourt, wie Tony Rominger von Mike Shiva empfangen wird, wie David Hasselhoff besoffen durch seine Küche kriecht.

Bald ist Weihnachten. Und Peter Reber wird wieder einmal ein paar Weihnachtslieder vom Stapel lassen. Doch wir legen die alte Platte auf und singen mit: «I fruus grüeni Banane/ a ds Änd vor Wält würdi gah/ I miech alli Schiggane/ we di nume wider chönnt ha.» (leo)



DAS WETTER IM OBERLAND

Nur selten nass, aber kühl

Unter Tiefdruckeinfluss spielt sich der heutige Freitag im Zürcher Oberland unter einem wechselnd bis stark bewölkten Himmel ab. Dabei gibt es zwar lange trockene Abschnitte, vollständig trocken kommt man aber nicht über die Runden. Die Temperaturen erreichen mit einem böigen Westwind 12 bis maximal 13 Grad.

Prognosen: Am Samstagmorgen hält sich noch dichtere Restbewölkung. Örtlich fallen die letzten Regentropfen. Tagsüber kommt die Sonne aber immer besser durch. Der Sonntag bietet eine Mixtur aus Sonne, Wolken und einzelnen Regengüssen.

Bergwetter:

Hörnli	etwas Regen	7°
Uetliberg	stark bewölkt	9°
Lägern	etwas Regen	10°
Pfannenstiel	stark bewölkt	10°

Schadstoffe:

Messstation	Messwert	Grenzwert
Dübendorf	µg/m³	µg/m³
Feinstaub PM ₁₀	8	50
Stickoxide NO ₂	17	80
Ozon O ₃	74	120

PM₁₀, NO₂: Mittelwerte des Vortages.
O₃: Max. Stundenmittel des Vortages.



Peter Wick, MeteoNews
Persönliches Wettertelefon:
0900 575 775 (Fr. 2.80/Min.)