

Schnitzel mit Aussicht

Das «Pflugstein» in Erlenbach kombiniert den Blick auf den See mit einer feinen, einfachen Küche. *Von David Schnapp*

Kürzlich hat mich eine Leserin gefragt, wo man in Zürich in einem schönen Gartenrestaurant gut essen könne. Das ist nicht ganz einfach. Nach dem Besuch im «Restaurant zum Pflugstein» in Erlenbach, kann ich diesen Ort mit sehr gutem Gewissen empfehlen.

Es fing damit an, dass man den Kollegen und mich frühzeitig informierte, dass eine Gewitterwarnung bestehe, was für unseren Tisch im Freien ein Nachteil gewesen wäre. So viel Aufmerksamkeit freut einen als Gast, wir kamen also etwas früher und tranken den letzten Espresso, als die andern Gäste ihre Teller vor dem aufziehenden Sturm in Sicherheit brachten.

Im «Pflugstein» will man nicht mehr, als man kann. Gastgeberin Jeannine Meili sorgt mit viel Liebe zum Detail, die auch das Raumdesign der Toiletten nicht auslässt, für eine gemütliche Atmosphäre, während Küchenchefin Maria Appel vor allem Gutbürgerliches und Währschafes auf hohem Niveau zubereitet. Eine Spezialität des Hauses ist das hauchzarte Wiener Schnitzel XL (Fr. 43.50), das schmetterlingsartig von der Kalbsnuss geschnitten wird

und den Teller meines Kollegen bedeckt. Die hausgemachte Panade ist luftig, löst sich vom Fleisch, und man kann gut behaupten, dass ein besseres Schnitzel dieser Art in und um Zürich nur schwer zu finden sein wird.

Ich habe mich für das Menü aus vier Gängen entschieden (Fr. 95.-), es beginnt mit weisser Tomatenmousse, Serranoschinken und Salat, das ist schlicht, aber fein, wie auch der folgende Gazpacho. Grossartig, zart und rosa dann das mächtige Kalbsfilet mit einer Kräuterkruste und cremigen Gnocchi. Dazu blickt man aus dem schönen Garten auf Land und Zürichsee, bewundert die aufziehenden Gewitterwolken und findet, die Welt sei schön.

Sie wird noch schöner, wenn man sich für den Hausklassiker zum Dessert entscheidet: ein Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, à la minute zubereitet. Dazu gibt es ein Sauerrahmeis. Viel mehr kann man von einem anständigen Gartenrestaurant nicht erwarten.

Restaurant zum Pflugstein. Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach ZH. Tel. 044 915 36 49. Montags geschlossen.



Gutbürgerlich auf hohem Niveau: Küchenchefin Appel, Gastgeberin Meili im «Pflugstein».

Terroir du Rhône

Von Peter Rüedi



Wo hört die Realität auf, wo beginnt der Mythos? Schwer zu sagen, vor allem im Wallis. Lötschbergtunnel hin, Fremdenboom her, hier warten noch immer die im Eis gefangenen armen Seelen auf ihren jüngsten Tag, ist die Erinnerung an den Tag wach, als sich der Tod aus dem Fass befreien konnte und die Mühseiligen und Beladenen wieder sterben durften. Die Winzerin Marie-Thérèse Chappaz kann ein Lied davon singen (vom Mythos, nicht vom Tod). Einmal, weil ihr Onkel, der Dichter Maurice Chappaz, der mythische Sänger des Wallis war, ein grosser Konservativer, der seiner Zeit und ihrem Tanz ums Goldene Kalb die Leviten las («Testament du Haut-Rhône»). Dann, weil sie, praktisch und visionär zugleich, ihren Beruf, den Weinbau, als Berufung versteht, nämlich als Auftrag, dem Boden selbst zum klarstmöglichen Ausdruck zu verhelfen. Zum Rebbau kam sie wie die Jungfrau zum Kind. Sie wollte Hebamme werden, bekam aber zu ihrem 17. Geburtstag vom Vater einen kleinen Weinberg geschenkt, wurde als Önologin in Changins mit allen Wassern der Rebtechnik gewaschen, übernahm vor gut zwanzig Jahren den väterlichen Betrieb und baut heute acht Hektaren verstreuter Parzellen biodynamisch an. Sie steht mit beiden Füßen auf ihren Terroirs und ist selbst zu einem Mythos geworden. Ihre Süssweine sind nur noch mit dem Botrytis-Hochadel aus Sauternes und Rheingau zu vergleichen. Leider sind sie ebenso selten wie berühmt. Darob geht leicht vergessen, dass diese Mutter Courage ihre Liebe all ihren Kindern ungeteilt zukommen lässt: Petite Arvine, Ermitage, Dôle, Gamay, Pinot noir, Syrah und, jawohl: Fendant. Wer bei diesem Begriff denkt, Fendant sei Fendant und einer wie der andere, erlebt hier sein mineralisches Wunder. Nicht nur sind Chappaz' Fendants anders als alle Chasselas sonst, der von ihren roten Lössböden Côteaux de Plamont ist verspielter, etwas koketter als der schärfere, maskulinere Granit-Fendant «Président Troillet». Schlank, elegant, diskret, transparent sind beide, der zweite vielleicht noch eine Spur «nerviger» als der erste. Eigentliche Chasselas-Lehrstücke.

Marie-Thérèse Chappaz:

Fendant Fully Côteaux de Plamont 2009. 11,8%. Fr. 24.20
Fendant Président Troillet 2009. 11,8%. Fr. 26.60
Weinhandlung am Küferweg. www.kueferweg.ch