

Goldene Strahlen beim Sonnenuntergang, der Goldbach, der früher mitten durch Küsnacht floss, oder die Guldenen bei der Forch – am rechten Zürichseeufer deutete schon lange alles auf den heutigen Namen «Goldküste» hin. Die wunderschöne Lage mit dem fantastischem Blick auf den Zürichsee und der tiefe Steuerfuss ziehen die Wohlhabenden und Reichen an. Neue Einfamilien- und Terrassenhäuser durchmischen sich mit sorgfältig restaurierten Bauernhäuser. Auch Rebberge trifft man in der sonnenverwöhnten Region immer noch an, und der Pfannenstiel im Hintergrund gehört zu einem der beliebtesten Naherholungsgebiete Zürichs. Kurz – die Goldküste ist eine Region, in welcher Tradition und Moderne nahe beieinanderliegen.

Diese Eigenschaften treffen auch auf die gastronomischen Betriebe der höchst erfolgreichen Gastro-Unternehmerin und Gastgeberin Jeannine Meili zu, die sich trotzdem in Angebot und Ambiente unterscheiden. Ihre Restaurants in Erlenbach,

Service über qualitativ hochwertige Zutaten, die hervorragend zubereitet und präsentiert werden, bis hin zur Verabschiedung des Gastes muss alles die Freude an der Arbeit und die Leidenschaft für den Beruf widerspiegeln», betont die passionierte Gastgeberin Jeannine Meili gegenüber GOURMET. Neben der administrativen Leitung ihrer Restaurationsbetriebe ist sie Abend für Abend zwischen Erlenbach, Zollikon und Herrliberg unterwegs und pflegt den persönlichen Kontakt zu ihren Gästen in jeden ihrer aparten Lokale. Und für ihren Home Delivery Service «Goldcoast Delivery» ist sie bei personellen Engpässen zwischendurch dann auch noch als Kurier im Einsatz.

Die Gastro-Unternehmerin Jeannine Meili startete ihre gastronomische Laufbahn mit einem Service-Job in Genf (zum Französischlernen) und dann mit einer KV-Lehre im ehemaligen Hotel International in Zürich-Oerlikon, gefolgt von etlichen Wanderjahren und insgesamt 13 Restaurant-

Die «Goldküsten»-Restaurants «Pflugstein», «Rössli» und «Rebe»:

Genussperlen der Goldküste

An der Zürcher Goldküste befinden sich drei einzigartige Restaurationsbetriebe, die von der erfolgreichen Gastronomin Jeannine Meili geführt werden.

Im «Pflugstein» in Erlenbach, im «Rössli» in Zollikon und in der «Rebe» in Herrliberg sowie beim «Goldcoast Delivery» wird die Passion zu Kulinarik und Gastgebertum auf hohem Niveau gelebt, was die Gastro-Unternehmerin Jeannine Meili auch zu den knusprigen und variantenreichen Broten von Delitrade/DéliFrance führte, mit welchen sie ihre Gäste zu begeistern vermag.

Text: Katia Corino, Fotos: Sheryl Fischer und zVg

Zollikon und Herrliberg befinden sich in umsichtig renovierten und geschmackvoll eingerichteten traditionellen Riegelhäusern. Das kulinarische Angebot reicht von klassischem Siedfleisch und Hacktätschli über zeitgemäss interpretierten Schmorbraten bis hin zu American Classics wie Burger und Hot-Dogs für verwöhnte Gaumen.

Jeannine Meilis Erfolgsphilosophie basiert auf einer optimalen Balance zwischen betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln und der Passion für Gastgebertum und Gastfreundschaft: «Ein Restaurantbesuch muss einem Gesamtkunstwerk gleichkommen: Vom herzlichen Empfang und einem aufmerksamen

Eröffnungen. Lehrreiche und wichtige berufliche Stationen bilden für Jeannine Meili u.a. das «Restaurant Blu» in Wollishofen, das «Restaurant Heugümper» und die «Brasserie Lipp», alles sehr beliebte und hochfrequentierte Lokale in der Limmatstadt.

Die heutige Konstellation mit den drei Restaurants und dem jüngsten Projekt, dem «Goldcoast Delivery Service», entwickelte sich Schritt für Schritt und über mehrere Jahre hinweg. Bei der Uebernahme ihrer drei Restaurants war für Jeannine Meile jeweils «die Liebe auf den ersten Blick» entscheidend.



Das «Restaurant zum Pflugstein» in Erlenbach

Begonnen hat alles 2002, als Jeannine Meili von einem Bekannten um Unterstützung in seinem Restaurationsbetrieb in Erlenbach gebeten wurde: Das «Restaurant zum Pflugstein» war einst ein Bauernhof, bis er 1932 zu einer Gaststätte umgenutzt wurde. Den Namen hat das Restaurant vom grössten Findling des Kanton Zürichs erhalten, eben dem «Pflugstein», der sich direkt oberhalb des Lokals befindet.

Aus der Bitte um temporäre Unterstützung wurde nach einigen Monaten ein Angebot zur Uebernahme der Pacht des «Restaurants zum Pflugstein». Mit ihrem Gespür für Potenzial und Erfolg erkannte Jeannine Meili die Chance und pachtete das Haus im Jahr 2002. Sie entschied sich dafür, das kulinarische Angebot vermehrt nach der Gästestruktur aus den umliegenden Gemeinden auszurichten. Gute und einfache Hausmannskost wurde abgelöst von nicht weniger schmackhaften Gerichten und Klassikern wie Wienerschnitzel im Grossformat, Siedfleisch, Hacktätschli oder Loup de mer sowie von saisonalen A la Carte-Gerichten – stets sorgfältig zubereitet von Küchenchefin Maria Appel und ihrer Brigade, was dem «Pflugstein» bemerkenswerte 14 Gault Millau-Punkte einbringt.

Im wunderschön renovierten Riegelhaus finden rund 70 Gäste in diversen Stuben oder im Garten mit Seeblick Platz. Liebevoll von der Besitzerin eingerichtet und dekoriert, ist ein rustikales-modernes Ambiente mit romantischem Flair entstanden.

Im elegant-gediegenen 14 GM-Punkte-«Restaurant zum Pflugstein» in Erlenbach wird gehobene Brot-Kultur gepflegt. Die «Twisterbrote» von Delitrade/Délifrance werden mit hausgemachten Köstlichkeiten – wie saisonal abgestimmter Butter, feinem Olivenöl und veredeltem Frischkäse – serviert.



Gastronomie

Auch im 13 GM-Punkte-«Restaurant Rössli» in Zollikon gilt die Devise von Gastronomin Jeannine Meili: «Brot und Brot-Service sind die Visitenkarte eines jeden gastronomischen Betriebs.»



Das «Restaurant Rössli» in Zollikon

Zum «Restaurant Rössli» in Zollikon kam die Gastronomin Jeannine Meili sozusagen ungewollt: Das Pachtangebot wurde an sie herangetragen, als sie nicht im Entferntesten an eine unternehmerische Expansion dachte. Betriebswirtschaftlich immer gut abwägend und von ihrem Konzept nicht abweichend, eroberte das «Rössli» letztlich dann doch das Herz von Jeannine Meili. Heute ist es wohl eines ihrer besten «Pferde im Stall».

Sowohl mittags als auch abends wird das «Rössli» stark frequentiert, das nicht zuletzt dank des ambitionierten Küchenchefs Filipe Almeida erstmals im GM-Guide Schweiz 2017 mit 13 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Hier ist eine traditionelle Gastronomie angesagt, wobei traditionelle und überraschende Gerichte jeweils innovativ interpretiert werden.

Die Karriere von Küchenchef Filipe Almeida mit seinen portugiesischen Wurzeln begann übrigens im «Pflugstein» als Tellerwäscher. Mit Unterstützung von Jeannine Meili absolvierte er eine Kochlehre und liess sich weiterbilden – bis er die Küche im «Restaurant Rössli» in Zollikon zum heutigen Erfolg führte. Eine Geschichte, wie sie das Leben auch heute noch schreibt.

Das seit dem Jahr 1562 bestehende «Rössli» ist eine beliebte Location für Bankette, Jubiläen, Hochzeiten und Familienfeiern. Neben den 60 Sitzplätzen im Restaurant und den 60 Sitzplätzen im traditionellen Festsaal kommen ein Gewölbekeller und im Sommer weitere 30 Sitzplätze im Garten-Restaurant auf dem «Rössliplatz» mit dem Dorfbrunnen hinzu.

Das «Hotel Restaurant zur Rebe» in Herrliberg

Das «Hotel Restaurant zur Rebe» in Herrliberg mit je 50 Innen- und Aussensitzplätzen präsentiert sich trendy und unkompliziert. Im Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert sind zusätzlich zehn individuell gestaltete Hotelzimmer untergebracht – allesamt nach den besten Rebsorten benannt. Küchenchef Luzius Hofer baut auf «Casual Dining» und auf populäre Klassiker aus der amerikanischen und europäischen Küche: hausgemachte Burger aus Swiss Premium Beef, Chicken & Co., Gourmet Hot-Dog, Cordon bleu-Variationen, Elsässer Flammkuchen usw. Kinder sind in der «Rebe» ebenfalls willkommen, und in der ihnen gewidmeten «Kids Lounge» finden sie ausreichend Beschäftigung, wenn die Geduld zum Stillsitzen fehlt.

Ein Teil des Interior Design und der Möblierung im topaktuellen «Hotel Restaurant zur Rebe» stammt übrigens von der Inneneinrichtungsspezialistin Livingdreams von Nicole Hoch in Meilen, deren Spezialität die Massanfertigung von Möbeln und Einrichtungen ist – also auch von den Einzelstücken im «Hotel Restaurant zur Rebe».



Der «Gasthof zur Rebe» in Herrliberg strahlt ein trendiges und unkompliziertes Ambiente aus. Hier betreibt Küchenchef Luzius Hofer eine «Casual Dining»-Küche mit so populären US-Klassikern wie Salad, Chicken, Hot-Dog und Burger aus Swiss Premium Beef. Die Buns dazu liefert Delitrade/Délifrance, die Spezialistin für tiefgekühlte Brot- und Backwaren.

Seit Frühjahr 2016 liefert der «Goldcoast Delivery»-Service eine Auswahl kulinarischer Kreationen aus den Küchen der «gastronomischen Perlen» der Goldküste auch nach Hause ins traute Heim. Die Buns von Delitrade/Délifrance für die Burger-Gerichte werden jeweils nach Bedarf frischgebacken.



Auch mit dem «Goldcoast-Flitzer» erfolgreich unterwegs: Gastro-Unternehmerin Jeannine Meili und Küchenchefin Maria Appel zusammen mit Kundenberater und Backmeister Miguel Angel Moreno (rechts) und mit Thomas Staub, Operativer Leiter Delitrade/Délifrance Schweiz.



Der «Goldcoast Delivery»

Der kreativen Unternehmerin Jeannine Meili fiel bald einmal auf, dass sich das «Home Delivery»-Angebot an der Goldküste auf die üblichen Gerichte wie Pizza, Pasta und Asia-Food beschränkte. Aus der Stadt Zürich «verirrt» sich auch kein Dinner-Heimlieferservice an die Goldküste. Die Vision für einen «Goldcoast Delivery Service» wurde denn auch schnell einmal konkretisiert und im Frühjahr 2016 realisiert.

Zubereitet werden die kulinarischen Kreationen für den «Goldcoast Delivery» in den drei Restaurants, und im Angebot steht eine Auswahl der beliebtesten Gerichte aus den drei Speisekarten.

Wer also zu Hause gepflegte Gastronomie und Kulinarik geniessen möchte, muss nicht auf die Köstlichkeiten aus den Küchen von Jeannine Meili verzichten. A la Minute werden Rindstatar, Wienerschnitzel, Burger oder Mistkratzerli zubereitet, Schmorbraten, Siedfleisch und Suppen werden auf der Basis von «Cook&Chill» vorbereitet und auf Bestellung finalisiert – und dies alles auf Gault Millau-Niveau!

Insbesondere Stammgäste schätzen den neuen Heimlieferdienst. Gastronomin Jeannine Meili hat mit dem neuen Angebot den Nerv der Zeit getroffen und sich damit ein zweites Standbein geschaffen. Ausgeliefert wird abends zwischen 18.00 Uhr und 22.00 Uhr in den Goldcoast-Gemeinden Zollikon, Zollikerberg, Zumikon, Küsnacht, Erlenbach, Herrliberg und Meilen.

Das Brot – die Visitenkarte eines Restaurants

Qualität wird in allen Betrieben von Gastronomin Jeannine Meili sehr gross geschrieben. Lokal und nachhaltig sollen die Zutaten und Rohstoffe sein. Ihre Geschäftspartner wählt sie mit Bedacht aus, und sie sollen – neben qualitativ hochwertigen Produkten – dieselbe Passion für ihrem eigenen Beruf haben, wie dies Jeannine Meili als Unternehmerin und Gastgeberin täglich vorlebt. «Die Herausforderung für uns Gastronomen ist gross. Um zu bestehen, müssen wir den Gästen viel mehr bieten als nur ihren Hunger zu stillen. Wir müssen ihnen ein Erlebnis in allen Bereichen bieten», sagt sie gegenüber GOURMET.

Im «Restaurant zum Pflugstein» beispielsweise bilden hausgemachte Aufmerksamkeiten in Form von saisonal abgestimmter Butter, feinem Olivenöl und veredeltem Frischkäse veritable Glanzlichter. Serviert werden sie mit ofenfrischem, noch warmem Brot. Für die Restaurateurin ist Brot nicht einfach eine Beigabe. Es ist vielmehr Teil der «Visitenkarte» des Restaurants. Als klug kalkulierende Unternehmerin hat sie sich zugunsten von frisch gebackenen und knusprigen langen Schittbroten entschieden.



In der Spezialistin für tiefgekühlte Brot- und Backwaren, der Delitrade AG, hat sie sowohl die geeigneten Brot-Produkte als auch die passionierten Partner gefunden. Die langen Schnittbrote von Delitrade/Délifrance sind für den Service einfach und speditiv zu handhaben, können stets ansprechend serviert werden und verursachen weniger Verderb. Mittags kommen die beiden Twisterbrote hell und dunkel zum Einsatz. Am Abend werden aber auch die abwechslungsreichen Deli d'Or Nuss-, Rosinen- und Olivenbrote aufgetischt.

Saisonalität auch im Brotangebot

Zusammen mit Thomas Staub, dem Operativen Leiter von Delitrade/Délifrance Schweiz, und Verkaufsberater Miguel Angel Moreno hinterfragt Gastro-Unternehmerin Jeannine Meili mehrmals im Jahr ihr Brot-Sortiment: «Delitrade/Délifrance ist für mich viel mehr als 'bloss' der Brotlieferant. Es reicht nicht aus, einfach gutes Brot zu liefern. Ich erwarte, dass

Erfolgreiche Lieferanten- und Vertrauenspartnerschaft: Gastro-Unternehmerin
Jeannine Meili und Thomas Staub,
Operativer Leiter Delitrade/Délifrance Schweiz.



meine Geschäftspartner sich mit mir, meinem Angebot und meinen Gästen auseinandersetzen. Nur so kann ich meinen Gästen das Beste und Abwechslung auf hohem Niveau offerieren», betont die Gastronomin gegenüber GOURMET. So wird das Brotangebot gemeinsam und saisonal auf die Gerichte der einzelnen Lokale abgestimmt und angepasst. Aktuell bietet die «Rebe» in Herrliberg einen Wildburger mit Cranberrysauce im Mehrkorn-Bun von Delitrade/Délifrance an, und für die mediterrane Burger-Variante im Sommer kommen luftig-leichte Focaccia-Brote mit Oregano zum Einsatz. Ist das Backresultat einmal nicht optimal, nimmt sich Miguel Angel Moreno Zeit, das Backprogramm im Heissluft- und Kombidämpfer zu überprüfen, und überzeugt Jeannine Meili davon, dass sie auf das richtige Produkt gesetzt hat und kleine Handlingfehler verbessert werden können.

Delitrade/Délifrance – viel mehr als nur zwei Marken

Als Trendscout und mit dem Gespür für «Fine Goods» vertreibt die Delitrade AG seit mehr als zwölf Jahren Backwaren. Nun erfolgte ein Zusammenschluss mit der Délifrance Suisse SA, womit das Sortiment um ein Vielfaches verbreitert und vertieft wurde. Im Bereich von Broten, Gipfeli, süssen Backwaren, Patisserie und Snacking bieten die Délifrance-Produkte französisches «Savoir-faire» der Backkunst und heben sich durch die Integration der vollständigen Wertschöpfungskette ab – vom Getreide bis hin zu den fertigen Backwaren. «Fine Goods» und inspirierende französische Backwaren gibt es bei Delitrade/Délifrance aus einer Hand.