



NUR VOM FEINSTEN

«Schön go ässe» – das ist kein alltägliches Vergnügen. Die nächste Gelegenheit dafür ist der Muttertag am 8. Mai. Wir stellen Ihnen acht Restaurants vor, wo Kulinarik und Ambiance die Mütter beeindrucken.

— Text Michael Lütcher —



SPEISEN MIT SEESICHT

— Schloss Schadau —

Es ist ein Märchenschloss, das am Ende des Thunersees steht. Im 19. Jahrhundert als Sommervilla erbaut, ist es original erhalten – und von funkelnden Lüstern erleuchtet, mit gedrechselten Säulen, geblühten Tapeten und edlen Täfelungen ausgestattet. Festlicher und nostalgischer können Räume kaum sein. Die Speisekarte dagegen verspricht heutige Gerichte.

Schloss Schadau, Thun BE
schloss-schadau.ch

Opulentes Flair: Kronleuchter, Gedeck und Aussicht sind ein Gesamtkunstwerk.



Im Colani-Stübli: Kleine, gesellige Runden sind hier ganz unter sich.



GEDIEGEN IM SÄLI

— Veltliner Keller —

Dieses Restaurant liegt entgegen seinem Namen nicht in einem Keller, sondern besteht aus mehreren gemütlichen Stuben. Die Arvenholz-Täfelung im Hauptraum und Bezeichnungen wie Colani- und Segantini-Stube legen nahe, dass man sich in Graubünden befindet. «Das sind wir ja auch», würden Bündner Imperialisten sagen, die noch immer dem Verlust des Veltlins nachtrauern. Das Essen ist gutbürgerlich.

Veltliner Keller, Zürich
veltlinerkeller.ch

Ich liebe Restaurants. Zumindest solche, in denen ich mich wohlfühle und Spannendes erlebe. Schmeckt das Essen und ebenso der Wein, so ergibt sich dies im Lauf des Besuchs fast von allein. Aber es gibt Lokale, in denen sich der Mix aus Geborgenheit und Aufregung, der zur Attraktion eines ausserordentlichen Gasthauses gehört, schon vor dem Aperitif einstellt.

Ich meine jene Lokale, bei denen der Gast durch die Eingangstür tritt, alles vergisst, was rundherum geschieht, und in einer eigenen Welt landet, in einer feierlichen.

Solche Restaurants haben etwas von Kirchen: Es sind Orte, die Menschen zum Feiern vereinen. Bau und Gestaltung sollen den Zweck des Ortes unterstreichen.

Ein hoher Raum erfüllt diesen Anspruch. Ein Kronleuchter auch, ebenso eine verzierte Decke. Aber auch Lämpchen,

warmes Licht, mit Holz getäfelte Wände und ein schönes Parkett wirken. Ebenso das Gegenteil von Letzterem, ein dicker Teppich. Magisch kann auch eine niedrige Stube mit Kachelofen wirken, erst recht, wenn die Tische weiss aufgedeckt sind. In einem Restaurant geht es nicht um den Herrn, sondern ums Leben, und zwar vor dem Tod.

Tradition hochhalten

Innenarchitektur alleine macht kein tolles Lokal aus. Doch es soll noch festgehalten sein, dass man sich früher besser als heute darauf verstand, das feierliche Feiern wirkungsvoll zu inszenieren. Mir kommt fast kein zeitgenössisch eingerichtetes Restaurant in den Sinn, das diesem Anspruch gerecht würde. Es gibt viele neue Gaststuben, die auf Ausgelassenheit, auf Weltläufigkeit





Stilvoll schlicht. Ein Naturerlebnis gibt es als Beilage zum Essen dazu.

oder auf Party getrimmt und modern gestylt, praktisch nüchtern oder aber chaotisch-verspielt wie ein Brockenhaus eingerichtet sind.

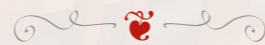
Im Gegensatz dazu flösst Ordnung Respekt ein. Und Tradition erzeugt ein Heimatgefühl. Bequem zu sitzen, ist mehr als angenehm, es ist die Voraussetzung für Genuss. Bedient zu werden und nicht danach schreien zu müssen, macht ein Essen einfach entspannter. Das gelegentliche Scheppern des Geschirrs, das Klimpern des Bestecks, helle Gesprächsfetzen und fröhliches Gelächter wirken zwar belebend und zeigen: Das Ohr isst mit. Sich aber trotz dieser Klangkulisse mit den Mitmenschen am eigenen Tisch verständigen zu können, ist Bedingung für ein vergnügliches Mahl, eine mühelose Unter-

haltung – und Zeugnis davon, dass die Raumakustik ernst genommen wird.

Wohlfühloasen

Am liebsten sitze ich auf einer gepolsterten Bank, weil sie mehr Platz als ein Stuhl und – weil immer an einer Wand – stets Sicht aufs Geschehen bietet.

In jener Art Restaurant, die ich meine, fühlt man sich immer wohl. Ob in einer gesprächigen Gruppe, als Paar bei einem Tête-à-Tête oder auch alleine. Dann, um still das Bedientwerden und das Essen zu geniessen. Und den Lauf der Dinge als Beobachter, als Voyeur zu verfolgen: Neben-an feiert eine Familie im Alltagslook mit Kindern und Grosseltern fröhlich einen Geburtstag, während ein perfekt gekleidetes, leicht mumifiziert wirkendes Paar fast



**BLICK
IN DIE BERGE**

– Bellevue des Alpes –

Tagsüber geben die grossen Fenster den Blick frei auf die spektakuläre Bergwelt des Jungfrauengebiets, abends sorgen die roten Lämpchen auf den Tischen des Hotelrestaurants für eine feierliche Ambiance. Im langen, geräumigen Speisesaal aus den 1920er-Jahren ist man unter den Leuten und doch für sich, wenn das feine Diner aufgetragen wird.

**Bellevue des Alpes,
Kleine Scheidegg BE
scheidegg-hotels.ch**



PARISER FLAIR

– Jack's Brasserie –

Wer hier eintritt, fühlt sich wie in Paris. Denn diese Brasserie ist so prunkvoll, als wäre sie irgendwo in der französischen Hauptstadt gelegen. Der Weg nach «Paris» ist übrigens unkompliziert: Gleich gegenüber liegt der Bahnhof Bern. Dort auszusteigen und sich in dieser Halle an einen Tisch zu setzen, ist eine gute Idee. Weil man hier viel sieht und gepflegt isst – etwa eine Seezunge, die eine Kellnerin am Beistelltisch tranchiert.

**Jack's Brasserie im Hotel Schweizerhof, Bern
schweizerhofbern.com**

**Fin-de-Siècle-Ambiente:
Hier wird den Gästen französische Küche kredenzt.**



**EHRWÜRDIGE
STUBE**

– Gasthof zum Schiff –

Was für ein Bijou ist die alte Gaststube des weitherum für seine (Fisch-)Küche bekannten Gasthauses am Untersee! Ein grosser Kachelofen, zierliche Biedermeierstühle und rundherum Holz. Die weissen Tischtücher laden den überaus gemütlichen Raum mit einer feierlichen Stimmung auf.

**Gasthof zum Schiff, Mammern TG
schiffmammern.ch**

Heimelige Atmosphäre: Nichts geht über ein gemütliches Zusammensein.

gleichgültig ein karges Mittagessen zu sich nimmt. Geschäftsleute treffen sich zum Businesslunch, Pensionierte zu einem Wiedersehen. Die Stammgäste konsumieren ein Minimum, die Feiern ein Maximum.

Frische Blumen sind immer eine Freude, auch wenn man, wie ich, keine einzige

beim Namen nennen könnte. Es hat Stil, wenn das Servicepersonal uniform auftritt, und es hilft, wenn es von weitem aus solches zu erkennen ist, um Nachschub bestellen zu können. Nützlich sind Beistelltische, weil sie Dichtstress auf dem Tisch zu vermeiden helfen. Und ein kleines Spektakel bietet sich, wenn ein Kellner →

Kunst und Gemütlichkeit: Kulinarische Köstlichkeiten bei «Wein, Weib und Gesang».



WIE IN EINER GALERIE

— Restaurant Kunsthalle —

Was kann Kunst? Zum Beispiel ein Restaurant bereichern. Das zeigt die «Kunsthalle» in Basel, wo tout Bâle Haché mit Hörnli isst. Hier hängen Werke von berühmten modernen Künstlern wie Bruce Nauman, Verner Panton oder Rémy Zaugg. Und auch das Triptychon mit dem prosaischen Namen «Wein, Weib und Gesang» von Carl Brünner. Diese imposante Wandmalerei entstand in den Jahren 1877 und 1878.

Restaurant Kunsthalle, Basel
restaurant-kunsthalle.ch



MODERNES AMBIENTE

— La Couronne —

Das Haus ist alt, aber die «Couronne» wurde vor wenigen Jahren samt Interieur komplett aufgefrischt. Dies mit sehr viel Stil. Wer im Hotelrestaurant tafelt, verspürt eine Grandezza, die dem Namen vollauf gerecht wird. Das gilt auch für die Küche, die ebenfalls gekonnt Tradition und Erneuerung verbindet.

La Couronne, Solothurn lacouronne-solothurn.ch

Gekonnter Stilmix: Ein geschichtsträchtiges Lokal in neuem Gewand.

IM GARTEN EDEN
— Brasserie Le Cardinal —

Wer sich in dieser Brasserie niederlässt, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Störche, Pfauen, andere Vögel und wild rankende Pflanzen zieren die gekachelten Wände. Hellgrün ist die dominierende Farbe, was das Restaurant ewig frühlinghaft erscheinen lässt. Und dies seit der Eröffnung 1902. Das nennt man Jugendstil! Serviert werden erstklassige Brasserie- und Bistrotgerichte.

Brasserie Le Cardinal, Neuenburg
lecardinal-brasserie.ch



Jugendstil-Bijou: Für Romantikerinnen und Romantiker ein Muss.

oder eine Kellnerin auf einem dieser Tischchen einen Wolfsbarsch tranchiert oder gar eine Crêpe Suzette flambiert.

Womit wir schliesslich beim Essen wären. Die Lokale, an die ich denke, sind gastronomische Institutionen. Hier wird nicht experimentiert, hier werden nicht kleine Portionen zum Teilen und üblicher-

weise auch keine Sieben- oder Zehngänger serviert. Hier stehen keine Kochstars in der Küche, sondern gute Handwerker, die es verstehen, Klassiker aus der französischen und italienischen, der österreichischen und der schweizerischen Küche freudvoll zuzubereiten, Zürli-Gschnätzlets und Wiener Schnitzel, Fegato alla vene-

ziana oder eine Seezunge à la meunière. Aufgetragen selbstverständlich auf Tellern, die eben noch im Wärmeschrank lagerten.

Das alles hat natürlich seinen Preis. Aber «schön go ässe», das leistet sich der Mensch ja nicht alle Tage, sondern zu bestimmten Anlässen, die gefeiert werden wollen – wie der Muttertag. ■

ANZEIGE

NOMINATION BESTE BÜHNENPRODUKTION - PRIX WALO

HENVMUSIC PRÄSENTIERT

Heiweh-Fernweh
Das Musical
LIDO

BUCH & REGIE: MAX SIEBER
CHOREOGRAFIE: CURTIS BURGER

MIT HITS VON
TRAUFFER/GÖLA/KUNZ
BLIGG/LO & LEDUC/GOTTHARD
SPAN/NATACHA/STEFF LA CHEFFE
YELLO/KROKUS/LOCO ESCRITO
PLÜSCH/MARC SWAY/MÜSLÜM/U.V.A.

BASEL MUSICAL THEATER
24.04.22 - 01.05.22

BERN EXPO MUSICAL THEATER
20.05.22 - 28.05.22

ZÜRICH THEATER11
03.06.22 - 10.06.22

NATIONALE MEDIENPARTNER: Blick, Schweizer Familie
REGIONALE MEDIENPARTNER: BZ BERNER ZEITUNG, Züricher Zeitung, Basler Zeitung
VORVERKAUF: See TICKETS

WWW.HEIWEHFERNWEH.CH