

Gastkolumne

In der Gastronomie herrscht
Endzeitstimmung

Kein Wunder, haben Sendungen wie «Bumann, der Restauranttester» Erfolg. Denn zahlreiche traditionelle Restaurants leiden und brauchen Unterstützung, um zu überleben. **Das oft zitierte Restaurantsterben ist real. Seit 2013** schliessen viel mehr Restaurants, als neue aufgehen. Was ist los?

Die Generationen Doppelverdiener, Fernsehkonsumenten und unsere Freizeitgesellschaft haben geschafft, was niemand für möglich hielt. Unsere Ernährungsgewohnheiten haben sich grundlegend verändert. So ist das gemeinsame Essen am Familientisch mittlerweile die Ausnahme. Kochen ist das, was der Fernsehkoch Jamie Oliver in vier Minuten hinzaubert und man «ganz einfach» nachkochen kann. Ernährung ist nicht mehr ein Grundbedürfnis, sondern im besten Fall Hobby. **So wundert es nicht, dass die Ausgaben für Essen, gemessen an den Lebenshaltungskosten, auf lächerliche Anteile gesunken sind.** Zum Frühstück gibt es überzuckerte Knusperflocken mit Sojamilch (man ist schliesslich Lactose-intolerant), zum Mittagessen gönnt man sich das billigste (wohl auch schnellste) Angebot der Filiale der neuesten Gastrokette «Chickeria». Und kommt dann der Feierabend, so wird das Essen flugs durch die Fleischschau im Fitness-Studio ersetzt.

Die Zahl der Restaurants – hauptsächlich in den ländlichen Gebieten – schwindet seit den letzten Jahren frapant. Vielerorts sterben traditionelle Gaststuben ganz oder sie wurden in Pizzerien, China-Restaurants oder Kebab-Buden umgewandelt. Wieso? Mittlerweile ist es durchgedrungen, dass sich mit einem traditionellen Restaurant in kurzer Zeit kein hoher Gewinn realisieren lässt. Die Mehrwertsteuer,

grösstenteils in Höhe von 7,7 %, schlägt dabei schmerzlich zu Buche. Im Gegenzug freut sich der Fast-Food-Verkäufer, wenn er seine «Kunden» mitsamt dem Essen (Preis CHF 15. – inkl. 2,5 % MwSt.) innert 5 Minuten abspesen kann. Auch sind die hohen Grundkosten nicht zu vernachlässigen. Vor allem in personeller Hinsicht gilt es beispielsweise zu berücksichtigen, dass einem Auszubildenden nach der Lehre gemäss Gesamtarbeitsvertrag CHF 4100. – monatlich zu bezahlen sind. Liebe Leser, ich würde lügen, würde ich behaupten ich wüsste, was sich die chinesische, albanische oder türkische Familie jeweils monatlich finanziell gönnt.

Kochen ist ein Knochenjob. Zu oft wird dabei vergessen, dass Gastgeber sein wie ein olympischer Zehnkampf ist: Kochen, Personal, Buchhaltung, Einkauf, Reinigung, Gäste. Aber: mit konsequenter Qualität und viel Herzblut lässt es sich schaffen. Man muss sich dabei aber über Jahre hineinknien und dies 12, 14, 16 Stunden am Tag. An dieser Stelle danke ich Ihnen für Ihre Treue und Genussfreude und wünsche mir noch zahlreiche gemeinsame und schöne Stunden mit Ihnen.

Siggi Tschurtschenthaler,
Chef Restaurant Adler, Fläsch.



Siggi Tschurtschenthaler Bild: pd



Eine Pastinakencremesuppe ist nur eines von zahlreichen Gerichten, die aus diesem gesunden Wurzelgemüse gezaubert werden können. Bild: iStock

Die Pastinake – eine Wurzel
erobert die Küche?

Die Pastinake gehört wie die Möhre und die Petersilie in die Familie der Doldenblütler. Sie ist in Europa heimisch und hatte früher eine grosse Bedeutung für die Ernährung. Die süsslich aromatischen Wurzeln können im Winter frisch aus dem Garten geholt werden, wann immer der Boden offen ist.

Aromatische und gesunde
Winterwurzel

Die Pastinake soll ein sehr gesundes Gemüse und reichhaltig an Vitaminen, Mineralstoffen, Ölen und Ballaststoffen sein. Durch ihren süsslich-würzigen Geschmack lässt sich die Pastinake vielfältig verwenden. Am gängigsten ist das Kochen von Suppen und Pürees, aber Pastinaken einfach nur roh geraspelt oder als Chips zum Knabbern schmecken sehr gut.

Pastinaken werden ohne Vorkultur ab März bis Juni direkt ins Beet gesät. Damit die Wurzeln lang und gerade wachsen können,

brauchen sie lockeren Boden. Bestenfalls lockert man die Boden mit Hilfe einer Grabegabel und dem Spaten circa 30 cm tief auf. Beim Auflockern lässt sich hervorragend Kompost zur Düngung mit einarbeiten. Die Pastinakenpflanzen können dann ungefähr alle 10 bis 20 cm in 30 cm-Reihen gesät werden. Der Standort sollte eher offen und sonnig sein. Bis zur Keimung braucht der Samen regelmässiges Giessen, danach nur noch, wenn es unbedingt nötig ist. Bis die Pflanze grösser ist, ergibt Jäten Sinn; Düngen allerdings muss man nicht zwingend.

Die Erntezeit beginnt Ende September und zieht sich über den ganzen Winter bis in den späten März. Pastinaken sind frosthart, sie können im Winter im Boden bleiben. Es heisst, dann seien sie besonders süss und mild. Dieses Wintergemüse ist jederzeit frisch aus dem Garten zu ernten.

Bis ins 18. Jahrhundert war die Pastinake eines der meist angebauten Wurzelgemüse in Europa.

Verdrängt wurde sie durch den Anbau von Kartoffeln und Möhren. Oftmals wird sie ob ihres Nährwertes als Viehfutter verwendet. Durch den Ökolandbau findet sie zurück in die Küchen.

Eine leckere
Pastinakencremesuppe

Warum nicht einfach mal eine feine Pastinakencremesuppe zubereiten? Dafür benötigt man 300 g Pastinaken (mit Grün), eine mehligere Kartoffel, eine Zwiebel, etwas Olivenöl, ein Liter Gemüsebrühe, etwas Apfelessig und gemahlene Muskatnuss. Die Suppe noch entsprechend mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist die Mahlzeit. Der Geschmack dieser herzhaften Suppe wird sicherlich überzeugen.

Die zahlreichen enthaltenen ätherischen Öle in der Pastinake, wie beispielsweise das Apiol, wirken übrigens antimikrobiell und sind förderlich für die Verdauung und die angeregte Nierentätigkeit. (pd)

Weintipp

Königin der
Rotweine

Als wichtigste Qualitätsrotweintraupe im gemässigten Klima findet die Sorte Pinot Noir ideale Bedingungen auf den Reblagen von Vaduz. Sie wurde vermutlich bereits von den Römern kultiviert. Karl der III. brachte sie 884 vom Burgund als «Clävner» an den Bodensee. Pinot Noir bedarf einer sehr guten, weinbaulichen Pflege, da sie besonders in feuchten Jahren zu Edelfäule neigt. Die Lese ging Anfang Oktober bei guter und trockener Witterung vorstatten. Gesundes vollreifes Traubengut wurde mit knapp 100 Grad Oechsle geerntet. Nach dem direkten Abpressen, um die Farbextraktion zu verhindern, und anschliessender Gärung wurde der Wein auf der Feinhefe ausgebaut. Degustationsnotiz: Nussig und würzig mit Aroma von frischer Grapefruit, füllig am Gaumen mit harmonischem Säurespiel. Idealer Begleiter zu Fischgerichten, würzigem Käse und geräucherten Wurstwaren. Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 8 bis 10 Grad Celsius. (pd)

Erhältlich um 18.90 Franken/Flasche in der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Vaduz.



Vaduzer Blanc de Pinot Noir 2016, Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein.

Genuss am Samstag
Degustation
24. Februar 2018 11 - 17 Uhr
Cognac
Der feinste Weinbrand der Welt von VS bis XO!
Einladung zur Degustation bei Delta Möbel AG in Haag 2. - 4. März: Weine aus Spanien
Buchserstrasse 3, 9469 Haag
Tel. 081 740 31 03
Infos: complimenti.com
seit 1995
Complimenti.com
WEINE • SPIRITUOSEN • KULINARIUM

RESTAURANT MÜHLE OBERSCHAN
Nach unseren Ferien freuen wir uns Sie mit **«urchigen» Spezialitäten** zu verwöhnen.
9479 Oberschan – Mo und Di Ruhetag
Tel. 081 783 19 04 – www.restaurantmuehle.ch

DONNERSTAG-DINNER IM PINOT: DIE KUNST DES GUTEN ESSENS
Spitzenkoch Roland Schmid in der Küche des PINOT
RESTAURANT PINOT IN DER KLINIK GUT FLÄSCH | STEIGSTRASSE 12 RESTAURANT
7306 FLÄSCH | TEL. +41 81 595 55 57 | WWW.RESTAURANT-PINOT.CH
TÄGLICH 08.30 BIS 18.00 UHR | DO. AB 18.00 UHR GOURMETABEND
PINOT

«DER JUNGE WILDE 2015» live zu Gast im Adler Fläsch
Über 2000 Köche hatten sich für den trendigsten Kochwettbewerb Europas beworben und – Matthias Bernwieser gewann. Der in Norwegen kochende Wiener ist auf dem besten Weg einer der aussergewöhnlichsten Köche der Welt zu werden. Ein Gastkoch-Genussmoment der Superlative!
Sonntag, 25. Februar 2018, ab 18 Uhr
5-Gang Genuss Menü CHF 148 p.P
Weitere Infos: www.adlerflaesch.ch/anlaesse
Gleich reservieren! Es hat nur noch wenige Plätze.
Restaurant Adler
CH-7306 Fläsch
Tel. +41 81 302 61 64
www.adlerflaesch.ch

Mehr zum Thema À la carte
am Donnerstag, 22. März 2018
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Simona Koller, Tel. +423 236 16 49, gibt Ihnen gerne Auskunft.
Vaterland
Wir wollen es genau wissen