



Blick in
Tanja
Büssers
Restaurant
Schäfli in
Uznach SG.

Foto: Christian Jäggi

Sie kochen routiniert und sehen sich lieber in der Küche als im Scheinwerferlicht. Sie sind naturverbunden und freuen sich über die Sterne am Firmament. Sie schätzen ihre Stammgäste, gehen mit der Zeit und beherrschen mühelos den Spagat zwischen Innovation und Tradition. Gäste, die sich nichts mehr beweisen müssen, setzen sich zu ihnen an den Tisch und geniessen. Willkommen bei meinen Heldinnen am Herd.

Annie Koller-Escanez und Isabelle Drusini

La Diligence, Chêne-Bourg GE
Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein, und mitten im Geschehen Gastgeberin und Köchin Annie Koller-Escanez, sekundiert von Madame Isabelle, die ein Cordon bleu der Extraklasse zubereiten. Vorneweg die hausgemachte Hühnerleberterrine oder doch lieber ein Dutzend Schnecken, danach Nieren an einer Madèresauce oder in der Saison eine Boudin von einer Boudin. Applaus.



La Diligence, Chêne-Bourg,
ladiligenceannie.ch

Julia Pfäffli Löwen, Bangerten BE Monika Gysin Il Grano, Büren an der Aare BE

Der Gast freut sich über den Gastraum, der hat, was er haben muss. Die Karte kommt, die Freude bleibt. Julia Pfäffli kocht Omas Gerichte, nur besser. Die Felchen sind fangfrisch, und aus den Kartoffeln von nebenan entstehen beste Frites. Mit von der Partie sind Mutter Ruth, Vater Hans und Julius Schwester, Bäuerin Anja, die Hühner vermietet, Bäume verkauft, Öl presst, mit Hans Schnaps brennt und alles ab Hof verkauft. Einige Kilometer weiter überlässt Monika Gysin die Gesellschaftsbühne Gastgeber Gianclaudio De Luigi. Sie zelebriert eine italienische Küche, die routinierte Gaumen lustvoll befriedigt. Den kulinarischen Überblick verschafft



sich der Gast mit dem Abendmahl, einfach nur auf ein Glas vorbeikommen geht aber auch.

Löwen, Bangerten,
loewen-bangerten.ch
Il Grano, Büren a. d. Aare,
ilgrano.ch

**Katherina Steiner-Bucher
Sternen Bistro, Einsiedeln SZ**
Einsiedeln ist bei den Pilgern beliebt, und wer in Demut reist, vergisst seine kulinarischen Gelüste. So weit die Theorie. Bin ich im Sternen-Bistro von Katherina Steiner-Bucher, gerät meine Askese aus den Fugen. Für ein mariniertes Gemüse mit Knoblauchzitrone und für Eglifilets aus dem Zürichsee, zu denen ich mir einen Räuschling von der Klosterkellerei gönne.



Sternen, Einsiedeln,
sternen-bistro.ch

**Manuela Buser
Rubino, Basel
Laetitia Oser
La Fourchette, Basel**
Manuela Buser (Foto) überlässt die Gastgeberrolle Beat Rubitsch, der seine Gäste entspannt durch den Abend führt. Allesesser werden hier glücklich, mit Saibling und Kressenmousse, Kalbstatar mit Schalottenconfit, Ricotta-Knusperpuffer oder auch mal mit einem Blanquette de veau, während im Fourchette Laetitia Oser Farbe und Geruch,



Heldinnen am Herd

Eine Liebeserklärung unseres Gastroexperten Martin Jenni an fünfzehn unpräntiöse Köchinnen.

Klang und Stimmung zur Assemblage vereint. Kalte Holunderbeeren- und Peperoni-Terrine, Tomatenbrot, Gourgette meunière, «Fleischschnacka», Gurken-Melonen-Tatar und eine Tomaten-Tartelette. Einmal alles einmal anders.

Rubino, Basel, rubino-basel.ch
La Fourchette, Basel,
lafourchettebasel.com

Dominique Favre Auberge Communale L'Ecusson Vaudois, Provence VD

Madame Dominique kocht, Monsieur Christian serviert und unterhält seine Gäste mit würzigen Bonmots, derweil Madame Gerichte zubereitet, die sich einfach anhören, aber Können voraussetzen, z.B. Croûtes aux morilles, Filets de perche avec frites fait maison, Filet de Bœuf Rossini und andere traditionelle Gaumentänze. Essen in der Provinz kann so unkompliziert sein.



Auberge Communale, Provence,
(Tel. 024 434 1143), keine Website,
Mi-Sa mittags und abends, So nur
mittags geöffnet

Claudia Kläger Gasthaus Avrona, Tarasp GR Monika Ambühl Alte Post, Rongellen GR

Das Gasthaus Avrona ist eine Oase, die mittags brummt und abends Ruhe vermittelt. Claudia Kläger (Foto) serviert Wanderern mittags ein Dinkel-Roggen-Brot

aus dem Holzofen mit Ochsenherztomaten oder eine geräucherter Bratwurst mit Polenta und begeistert abends ihre Gäste mit einem vorzüglichen Überraschungsmenü.

Auch in Rongellen haben bei Monika Ambühl die Gäste Zeit. Ihr Haus ist ein vergessener Alltagsort, konserviert für die Gegenwart. Spontane Besucher werden mit einer Säumer-Platte bedient, Wochenendgäste melden sich frühzeitig an und lassen sich überraschen, z.B. mit Braten und Stampf oder bald aktuell mit Spargeln aus Reichenau und Sauce Hollandaise.



Avrona, Tarasp,
avrona.ch
Alte Post, Rongellen,
alte-post-rongellen.ch

Tanja Büsser Schäfli, Uznach SG

Tanja Büsser philosophiert nicht über eine marktfrische Küche, sie kocht sie. Ihr Stil ist heiter und undogmatisch, ab und zu gewagt, nie abgehoben, dafür gut und besser. Die von ihr verarbeiteten Produkte kommen von



Kleinproduzenten, die sie in ihrer Freizeit aufstöbert. Auf reife Genussmenschen warten Birnensuppe, Albelifilet, Felchenleber, Schinken-Carpaccio, Milken, Nieren und Haxe vom Bündner Grauvieh. Das überlegte Weinangebot besticht mit Schweizer Provenienzen und Naturweinen. **Schäfli, Uznach,** restaurant-schaeffli.ch

Sonja Guzzanti Mediterrane Leckereien Solothurn

Der Name der Beiz ist neben-sächlich. Die Gäste gehen einfach zur «Söne». Sie kommen mit Durst und Appetit und lassen sich treiben. Sonja Guzzanti kocht, kredenzt, schenkt ein und nach, holt das eigene Brot aus dem Ofen, sautiert Steinpilze, schüttet Tajarin ab, «fatto in casa» versteht sich, richtet an und tischt auf. Geprüftes Schweigen kehrt ein.



Mediterrane Leckereien,
Solothurn, (Tel. 079 251 15 11),
keine Website,
Landhausquai 21,
Di-Sa abends geöffnet.
Reservierung erforderlich.

Anica Schmid Augarten, Rheinau ZH

Anica kocht, Nicole Schmid tischt auf, Fleisch, das vorwiegend vom elterlichen Bauernbetrieb stammt. Z.B. zarte Koteletts, die mit der Braugarten-Biersauce aromatisiert werden, oder butterweiche Schweinskopfbäcker. Auch der Bierteig wird mit dem hausgemachten Flüssigbrot parfümiert, in dem der filetierte und durch den Fleischwolf gedrehte Alet (Weissfisch) steckt. Wer den Sonntag auf dem Lande liebt,



sitzt hier mit Freunden in der ersten Reihe.

Augarten, Rheinau, Ferien bis Mi 13.4! augarten-rheinau.ch

Susanne Gerber Speck, Aarau

Der «Speck» hat sich durch eine gelungene Renovation herausgeputzt. Die Küche bietet Neues und Altes von und mit Susanne Gerber. Fritto misto vom Fisch und Gemüse, gefüllte Zucchini-Blüten, Tafelspitz und vieles Gute mehr. Unter dem Titel der Retro«speck»tive werden Gerichte des Vorgängers und Originals Fredy Speck angeboten. Wiener Schnitzel und Kalbsleber. Mein Lieblingsplatz ist vor dem Haus mit Blick auf das Leben. Chapeau zu diesem Juwel.



Speck, Aarau, speck-aarau.ch

Annegreth Eggenberg Schützenstube, Schaffhausen

Annegreth Eggenberg praktiziert schon seit Jahren «Nose to Tail». US-Beef? Nein, danke, wenn das Vieh beinahe vor der Türe steht. Auch Coca-Cola sucht der Gast vergebens. Dafür findet er vegetarische Gerichte, Fischklassiker und Kutteln an Tomatensauce. Alles gut und hausgemacht. Auch die Frites und das Ketchup. In der stimmungsvollen Beiz sorgt Anita Schwegler für das Wohl.



Schützenstube, Schaffhausen,
schuetzenstube.ch

Jenni deckt auf:
In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (u. a. Restaurantführer «Aufgebelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Lieblingsköchinnen.