

Jugendlich unbeschwerter Mehrgänger

Im Restaurant Schmiedhof in Samstagen kocht seit zwei Monaten der junge Stefan Schwarzenbach. Erst 24-jährig ist er bereits daran, seinen eigenen Kochstil zu entwickeln.

VON DANIEL BÖNIGER

SAMSTAGERN. Eine dreieckige Gabel, die im Schmiedhof auf dem gedeckten Tisch liegt, bleibt der einzige Patzer, der dem neuen Team bei unserem Besuch unterläuft. Vor rund zwei Monaten hat die Familie Schwarzenbach das Lokal an der Bergstrasse nach einem Umbau übernommen, und die neuen Gastgeber machen ihre Sache rundum tadellos. Natürlich merken das auch die Gäste: Zwar sei klar gewesen, dass es bisher kein vergleichbares Speiserestaurant in der Gegend gegeben habe, sagt der Küchenchef Stefan Schwarzenbach. «Dass es aber so gut laufen würde, wie es das derzeit tut, hätten wir nicht gedacht.»

Quer und von der Pike auf

Unterstützt wird der talentierte Koch von seiner Mutter Ursula: Sie besorgt den Service und schaut mit Hingabe nach den Gästen: «Sie ist eine sehr aufmerksame Frau», sagt der Sohn. «Ausserdem bleibt sie auch in Stresssituationen ausgesprochen ruhig.» Ursula Schwarzenbach ist Quereinsteigerin im Gastgewerbe – alles andere als Stefan: Der 24-Jährige hat die Lehre bei Jürgen Eder in der Eichmühle gemacht, dann im Militär den Posten des Koches innegehabt, später die Hotelfachschule Belvoirpark absolviert.

Grund genug, ihm an diesem Abend die Speisezusammenstellung zu überlassen – wir bestellen das viergängige Überraschungsmenü. «Gibt es etwas, das Sie nicht essen dürfen oder das Sie nicht gern haben?», will Ursula Schwarzen-



BILDER PATRICK GUTENBERG

FREIE BAHN FÜRS PERFERTE TEAM: Mutter Ursula Schwarzenbach besorgt den Service, Sohn Stefan kocht.

bach von uns wissen. Wir verneinen, und bald schon wird der überzeugende erste Gang serviert: Auf einem rechteckigen weissen Teller liegt sowohl eine kleine Portion zurückhaltend gewürztes, leicht scharfes Rindstatar wie auch ein feines und ausnahmsweise mal nicht zu kaltes Carpaccio, nochmals vom Rind.

Es folgt eine gelungene Hummerbisque, als Hauptspeise kommen Linguine mit Krevetten, Rindswürfeln und einer Cognacsauce auf den Tisch. Ein paar wenige Würfelchen Aubergine, Zucchetti und Paprika vollenden die Komposition. Es ist relativ mutig vom jungen Schwarzenbach, als Hauptgericht seiner Speisefolge einen Teller Teigwaren aufzutischen. Auch die Kombination von Meeresgetier und Fleisch, «Surf and Turf» genannt, ist ziemlich gewagt. Ganz offensichtlich entwickelt da einer seine eigene Hand-

schrift, deshalb: Hut ab! Abgeschlossen wird der Mehrgänger mit einem Dessertteller, bestehend aus einer Kugel Nussglace, einem hausgemachten Panna Cotta mit Beeren- und einer Passionsfrucht-Eistorte.

Weshalb kommen im Mehrgänger so wenig saisonale Gemüse und Früchte vor? Stefan Schwarzenbach hat dafür seine Gründe: In der ersten Woche habe er hier im Schmiedhof jeweils fünf, sechs verschiedene Gemüsesorten auf jeden Teller getan. Davon sei zu viel zurückgekommen – offensichtlich assen die Gäste lieber das Fleisch auf. «Und als Koch tut es mir doch weh, wenn ich etwas wegschütten muss», erklärt er.

Rauchen verboten

Seit der Neueröffnung ist das Speiserestaurant ein Nichtraucherlokal: «Erst drei, vier Leute sind wieder gegangen, weil sie keine Zigarette anzünden durften», erzählt der Küchenchef, selbst ein Raucher. In der Regel begrüssen die Gäste aber das Rauchverbot, denn es macht in der kleinen Gaststube durchaus Sinn: «Vor der Eröffnung haben wir ein Experiment gemacht», sagt Stefan Schwarzenbach. «Ich habe in einer Ecke eine Zigarre geraucht, meine Mutter in der anderen gegessen – der Rauch ist bis zu ihr hinübergeweht.»

Wenn man im Schmiedhof etwas macht, dann meist fehlerfrei. Und

wenn ich es mir genau überlege, sind mir beim Betreten der Gaststube die knusprig braunen, frischen Pommes frites des Tischnachbarn sogar noch vor der schmutzigen Gabel ins Auge gestochen.

DIE KLASSISCHE SPEISEFOLGE

«Ich vermisse die Mehrgänger in der heutigen Gastronomie», sagt Stefan Schwarzenbach, Küchenchef im neuen Schmiedhof. Dies sei einer der Gründe, weshalb er das Überraschungsmenü auf die Karte genommen habe. Nur klar, dass sich der junge Koch dabei, wie praktisch alle seine Kollegen, an der klassischen Speisefolge orientiert. Sie wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt: Begonnen wird das Essen mit einer kalten Vorspeise, auf die eine Suppe und eine warme Vorspeise folgt. Dann wird ein Fisch-, anschliessend der Hauptgang (Fleisch) aufgetragen. Doch der Mehrgänger ist noch lange nicht zu Ende: Nach einem warmen und einem kalten Zwischengericht – zum Beispiel Kutteln und Pastete – folgt ein Sorbet, das die Verdauung fördern soll. Nun wird ein Braten mit Salat, dann etwas Gemüse aufgetischt. Ob als krönender Abschluss zuerst das Dessert oder der Käse serviert wird, ist und bleibt eine strittige Frage. «Ich würde das von den Weinen abhängig machen, die man dazu trinkt», sagt Stefan Schwarzenbach. (boe)

RESTAURANT SCHMIEDHOF

Restaurant Schmiedhof
Bergstr. 168,
8833 Samstagen
Tel. 044 687 33 44
Öffnungszeiten: Di–Fr 8–24 Uhr,
Sa 9–24 Uhr, So/Mo geschlossen.
Preise: Vorspeisen 6.50–21, Hauptgänge 27.50–49 Franken; Menü Surprise, 4 Gang, 69, Mittagmenüs für 19.50 Franken; Wein offen dl ab 4, Flasche 7 dl ab 37.50 Franken.



ZWEI MAL RIND: Carpaccio und Tatar.