

DIE NEUE LUST AUF S LAND

Draußen vor den Toren der Städte liegen sie: Die Sehnsuchtsorte für Gourmets und Geniesser, die sich nach Natur, etwas Ruhe und exquisitem Wohlfühlen sehnen. Falstaff hat sich auf die Reise gemacht und die schönsten Restaurants und Beizen auf dem Land besucht.

TEXT DOMINIK VOMBACH



Über 300 Jahre ist dieses traumhaft schöne Haus im Kanton Uri beherrscht von dem «Restaurant Wirt».



Foto: bogner

Draussen alt und innen ganz neu: im «Restaurant Warr» steht kontemporäre Küche auf dem Programm.



Die historische Gaststube im «Gasthaus Bad Osterfingen».

Die Sehnsucht war gross, für viele viel- leicht sogar unendlich gross. Endlich wieder raus, endlich wieder leben, endlich wieder geniessen. Und das eben nicht in jenem Zuhause, in dem wir die letzten Wochen eingesperrt waren. Vielleicht gab es einen Garten zu dieser Zeit, der als Zufluchtsort diente, aber auch der wird irgendwann zum goldenen Käfig. Draussen ist es eben doch am schönsten. Vor allem an Orten, die unsere Sehnsucht nach Sicherheit befriedigen, die sich in diesen Tagen immer noch nicht wieder vollständig manifestiert hat. Und wo lässt sich dieses Gefühl am besten finden? In den Beizen und den Restaurants draussen auf dem Land, mitten in der Natur, im Paradies sozusagen. Die Städte sind jetzt sowieso vollgepackt mit lebenshungrigen Menschen, deshalb raus aufs Land und geniessen – das ist die Devise. Weit fahren muss man dafür in der Regel nicht.

Nur eine halbe Stunde von Zürich entfernt liegt nämlich so ein Ort, der unsere



Endlich wieder draussen geniessen – wie hier im «Restaurant Warr».

Sehnsucht stillen kann, das «Restaurant Warr» im zugerischen Hünenberg. In einem über 300 Jahre alten Gebäude gelegen, mit wunderschönem Garten. Hier kocht seit 2017 der deutsche Sebastian Rabe, der zuvor unter anderem im «Rigiblick» und im «The Dollar Grand» wirkte. Mit ihm hielt die kontemporäre Küche im altherwürdigen Haus Einzug. Rabe besitzt jenen Mut zur Einfachheit, der heute prägend ist, genauso wie einen Hang zur neuen nordischen Küche und ihren altherwürdigen Zubereitungsstrichen. Regionale Gemüsesorten, fangfrischer Fisch vom Zugersee und ganz nach dem Nose-to-Tail-Prinzip verarbeitete Tiere gehören da zum guten Ton. Wer sich im unscheinbaren Hünenberg mit einem derartigen Konzept niederlässt, beweist Mut.

Genau den hatte auch Tobias Funke vom «Gasthaus zur Fernsicht» im appenzellischen Heiden, als er 2015 startete. Mittlerweile umfasst das Mutterhaus drei verschiedene Restaurants, darunter auch das mittlerweile zweifach besternte «Incantare», wo Funke avantgardistische Alpen-

Fotos: bregestli

NUR EINE HALBE STUNDE VON ZÜRICH ENTFERNT LIEGEN DIE ERSTEN SEHNSUCHTSORTE.

Restaurant und Weingut gehen in Bad Osterfingen Hand in Hand.



Zander-Tatar, serviert im «Gasthaus Bad Osterfingen».