

# Bistrogerichte - elegant und charaktervoll

Drei Jahre sind seit unserem letzten Besuch im Hirschen Eglisau vergangen, und seit gut einem Jahr kocht dort Christian Kuchler. Der junge Mann aus dem Thurgau, noch keine 30 Jahre alt, ist im «Gault Millau 2010» zur Entdeckung des Jahres erklärt worden, nachdem er von einem Stage bei Alain Ducasse in Paris zurückgekehrt und im Schupfen in Diessenhofen als Küchenchef begonnen hat. Anderthalb Jahre hatte er bei Ducasse im Plaza Athénée wertvolle Erfahrungen gesammelt, die ihm jetzt zugute kommen - und natürlich auch den Gästen, ob die nun im Gourmetrestaurant im ersten Stock speisen, unten im Bistro mit Blick auf den Rhein oder auf der Terrasse.

Der stille Ort gefällt immer noch: das sorgfältig restaurierte Haus, die Lage am Rhein, die wohlige Gelassenheit, die der Fluss hier ausstrahlt. Der junge Chef erhält durchwegs gute Kritiken, sein Menü wird gelobt, er gilt als Versprechen für die gastronomische

Zukunft der Schweiz. Die beste Nagelprobe ist ein Essen im Bistro, denn in den einfachen, traditionellen Gerichten lässt sich das Verständnis für Produkte und Rezepte am besten herausspüren. Und Kuchler überzeugt.

In der Rubrik **«A point»** besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



Zum Studium der Speisekarte bestellen wir Vin mousseux vom Weingut Pircher, das sich ein paar Hundert Meter flussaufwärts befindet. Der geschmeidige Schaumwein ist ein Blanc de blancs aus Räschling und Pinot gris (1 dl 14 Fr.). Wir beginnen mit einem

Tagesgericht, der Wurzelschaumsuppe mit Walliser Kürbiskernöl (18 Fr.) und der Eglisauer Rieslingsuppe (14 Fr.). Die Suppen sind zurückhaltend gesalzen, da kann jeder nach eigenem Gusto nachhelfen. Die Weinsuppe dürfte nach Meinung des Begleiters etwas mehr Säure haben, das Kürbiskernöl wirkt in der gelblichen Wurzelkombination wie ein Achatmuster und verleiht der Suppe eigenwillige Tiefe.

Zu den Hauptgängen trinken wir Pirchers Pinot noir 2009 (75 cl 79 Fr.). Der Eglisauer Winzer gehört seit Jahren zur Elite im Land, sein Pinot noir, ausgebaut in Barriques, rangiert bei Degustationen regelmässig unter den Besten. Der Begleiter hat Bouillabaisse mit Kräuterbaguette und Gemüse gewählt (35.50 / 28.50 Fr.), ich den Brasato vom Rind mit Kartoffelstock und Gemüse (34.50 Fr.). Nach der Wein- die Fischsuppe: nicht unbedingt eine klassische Speisefolge, aber der Begleiter ist glücklich mit seiner Wahl,

er identifiziert in der feinen, mit Safran veredelten Suppe Egli, Zander, Lachs und Prawn. Der Rindsbraten zerfällt unter dem sachten Druck der Gabel, das geschmorte Fleisch mit dem kräftigen, fast wuchtigen Jus schmeckt hervorragend, und so weich der Braten, so knackig das Gemüse mit Rüebli, Zucchetti und Kohlräbli.

Bistrogerichte von solcher Qualität und Sorgfalt sind keine Selbstverständlichkeit. Oft werden sie ziemlich rustikal und lieblos zubereitet, denn da gibt es kaum kreative Lorbeeren zu verdienen. Christian Kuchler nimmt auch diese Küche ernst, sie ist die Basis und verleiht den Gerichten etwas Elegantes, ohne dass an ihrem Charakter, ihrer Ursprünglichkeit gebastelt wird. *Paul Imhof*

*Gasthof Hirschen, Untergasse 28, Eglisau. 043 411 11 22. Di bis Sa 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.30 Uhr (Bistro), 18.30 bis 23 Uhr (Gourmetrestaurant).*