

KÜCHE

Der Hirsch im neuen Gewand

Eine Zürcher Aschenputtel-Geschichte: Der «Hirschen» in Eglisau wird von einem Textilkaufmann entdeckt und entstaubt, sorgfältig restauriert und neu eingekleidet. Nach vollen sieben Jahren erstrahlt er in neuer, alter Schönheit.

Werner Dubno hatte eine Nase für wertvolle Bauten, als er den «Hirschen» in Eglisau übernahm. Doch um dem ehemals ersten Haus im Städtchen zu neuem Glanz in alter Pracht zu verhelfen, brauchte es auch Fingerspitzengefühl, ein Auge für schlummernde Schönheit, dazu Zeit, Geld – und Liebe. Fingerspitzengefühl und Geld hat der Textilhändler im lebenslangem Umgang mit grobem Tuch und feinen Stoffen erworben, Auge und Geschmack beim Sammeln antiker Möbel geschult. Die Zeit hat er sich genommen, und mit Liebe hat er seinen «Hirschen» von Kopf bis Fuss neu eingekleidet.

Sieben Jahre hat es gedauert, bis das prächtige Gasthaus in Eglisau seine Tore wieder öffnen konnte. Sieben wunderschöne Suiten und Zimmer, alle sorgfältig restaurierte Unikate mit allem Komfort, heissen Gäste aus dem nahen Zürich und vom noch näheren Flughafen willkommen – Menschen, die das Besondere lieben, Stille und Schönheit schätzen, sich kurzerhand in Kurzferien beamen wollen. Es ist, als ob mit dem auferstandenen Hirschen das ganze Städtchen aus einem Dornröschenschlaf erwacht sei. Der dafür verantwortliche Prinz lebt selber auf einem



Gastgeberin Franca Tedesco, Küchenchef Martin Slier und Werner Dubno, Restaurateur und Restaurator in Personalunion



Bei der Restauration der Festsaal-Suite kam eine prächtige Deckenmalerei zum Vorschein.

Schlösschen im Weinland. «Ich habe ein Faible für alte Häuser und Möbel. Sie sind schön, sie sind dankbar und sie können Geschichten erzählen», bekennt Werner Dubno. Seine Liebe und Sachkenntnis hat er als Co-Autor des prächtigen Bildbands «Zürcher Möbel» dokumentiert, der in den Zimmern aufliegt. Werners Onkel Hugo Dubno war den lukullischen Genüssen zugetan. 1947 hatte er eine Firma gegründet, die als erste Foie gras aus Frankreich importierte und heute Feines für die gepflegte Gastronomie anbietet: von Austern über Morcheln und Trüffeln bis Wachteln.

Lassen wir uns durch die nüchterne Anmutung des Bistros nicht täuschen: Fürs leibliche Wohl ist der «Hirschen» in Eglisau heute wieder

die erste Adresse – ganz wie damals, als Goethe auf der Reise nach Italien hier einkehrte. Dafür sorgen als Gastgeberin Franca Tedesco, die bei Vincent Klink von der Wielandshöhe in Stuttgart gelernt hat. Lehr- und Wanderjahre führten sie nach Neuseeland, dann ins Parkhotel Laurin nach Bozen und auf den Taggenberg.

Gasthof Hirschen
Untergass 28/Rheinstrasse
8193 Eglisau
Tel. 043 411 11 22
www.hirschen-eglisau.ch
Bistro sieben Tage offen, Restaurant
Sonntag und Montag geschlossen



Der «Hirschen» in Eglisau ist stolzer Nachbar der Stadtkirche.

Am Herd realisiert Küchenchef Martin Slier mit seinem Team eine marktfrische Küche mit regionalen Produkten. Der junge Mann mit dem schnellen Bürstenschnitt war Sous-Chef bei Roland Schmid im «Alpenhof» Zermatt, dann Küchenchef auf der «Drachenburg» in Gottlieben, die er von null auf vierzehn Gault-Millau-Punkte hochkochte, schliesslich im Hotel Widder am Rennweg. Hat er kein Heimweh nach Zürich? «Den morgendlichen Spaziergang mit meinem Hund durch den steilen Eglisauer Stadtberg möchte ich nicht mehr missen. Und wenn ich will, bin ich in einer halben Stunde mit der S-Bahn am Hauptbahnhof.» Umgekehrt ist auch gefahren: Von der Limmat ist es nur ein Katzensprung nach Eglisau, in den «Hirschen» am Rhein.

Ulrich Schweizer (Text)
Hans-Peter Siffert (Fotos)



Rehrücken im Croûtonmantel



Zutaten (für 4 Personen)

Rehrücken
500 g Rehrückenfilet, sauber pariert
8 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde, in 5 mm dünne Scheiben geschnitten
80 g Geflügelgarce (oder Brät)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
Wildfond, als Sauce reduziert

Schwarze Baumnüsse
1 kg Baumnüsse (in grüner Schale)
500 g Zucker
2,5 dl Wasser
4 Gewürznelken
1 Zimtstange

Gemüse
1 Broccoli.
200 g Eierschwämmli
1 Schalotte, in Würfel geschnitten
1 EL Butter
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rehrücken
Den Rehrücken salzen, pfeffern und in Butter von allen Seiten kurz anbraten. Die Toastbrotstreifen dünn mit Farce bestreichen. Mit Hilfe von Klarsichtfolie den Rehrücken stramm in den Brotmantel einrollen. Den Rehrücken im Brotteig nach Entfernen der Folie von allen Seiten in Butter anbraten und bei 200 °C für ca. 6–8 Min. im Backofen zu Ende garen.

Schwarze Baumnüsse
Nüsse mit einer Nadel durchstechen, 2–3 Wochen in täglich erneuertem kaltem Wasser legen und anschliessend in Salzwasser während ca. 10 Min. weichkochen. Die Nüsse abgieben, mit heissem Zuckerwasser übergossen

und 12 Stunden lang an einen kühlen Ort stellen. Flüssigkeit abgiessen, aufkochen und abermals über die Nüsse giessen. Fünfmal wiederholen. Dem eingekochten Zucker Gewürznelken und Zimtstange beifügen, dick einkochen. Gewürznelken und Zimtstange entfernen und deckend über die in Gläser gefüllten Nüsse giessen.

Gemüse
Die Broccoli blanchieren und im Butter glasieren. Eierschwämmli und Schalottenwürfel im Öl anziehen und würzen.

Anrichten
Den Rehrücken einen Moment stehen lassen, aufschneiden, in die Mitte eines vorgewärmten Tellers stellen und mit dem Gemüse und den schwarzen, in Scheiben geschnittenen Baumnüssen garnieren.



EGLISAUER BLAUBURGUNDER
2006
Hangartner Weinbau, Eglisau

PINOT NOIR STADTBERG EGLISAU
2006
Weingut Pircher, Eglisau

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit dezenten Noten von Bittermandeln; mittelmässig, passende Säure, gut integriertes Tannin; gradliniger, harmonischer Wein

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit schönen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, strenges, feines Tannin; sehr schöner, finessenreicher Wein mit Potenzial

Tel. 044 867 12 77
www.derzapfenzieherch Fr. 13,10

Tel. 044 867 16 37
www.weingut-pircherch Fr. 27,00