



Charmanter, persönlicher Ort: Tanja Grandits in der Privatküche oberhalb ihres Restaurants am Bruderholz in Basel.

Spitzenköche ganz privat

Wie kochen eigentlich Spitzenköche zu Hause? Kochen sie überhaupt? Hausbesuche bei Tanja Grandits, Vreni Giger, Nenad Mlinarevic, Reto und Anni Lampart und Gregor Smolinsky. Von David Schnapp und Lukas Lienhard (Bilder)

Tanja Grandits, «Stucki», Basel

Sie ist die kaum bestrittene Königin der Schweizer Spitzenküche: Tanja Grandits gehört mit 2 Michelin-Sternen und 18-Gault-Millau-Punkten nicht nur statistisch zu den landesweit Besten ihres Fachs, sie hat mittlerweile auch einen Leistungsausweis als Unter-

nehmerin: 33 Leute führt die gebürtige Schwäbin, deren ansteckendes Lachen bisweilen ihr ganzes grosses Restauranthaus erfüllt.

Ihr kleines Reich im Basler Bruderholzquartier umfasst eine Patisserie und Bäckerei im Keller, die Hauptküche, einen kleinen Laden und eine grosse Terrasse im Garten,

in dem ausserdem Hunderte von Kräutern wachsen. Weiter gibt es verschiedene Restaurant-Räume und einen grossen Veranstaltungssaal im Obergeschoss. Grandits macht Catering und serviert an der Art Basel Eistee, Müesli oder Focaccias aus dem Food-Truck ihres Partners V-Zug. Zurzeit ist sie

daran, ihre Produktlinie auszubauen, die in Zukunft nicht nur in dem kleinen Quartierladen beim Restaurant, sondern auch über das Internet zu beziehen sein wird.

Von der Restaurantküche sind es nur ein paar Treppenstufen nach oben, wo die 47-Jährige mit ihrer Tochter Emma, 12, zu Hause ist. Und auch wenn die Tage einer Gastronomieunternehmerin lang und intensiv sind – zu Grandits' Ritualen gehört neben den wöchentlichen Yogastunden die Versorgung ihrer Tochter mit frischer, hausgemachter Küche: Das beginnt beim grünen Eistee im Kühlschrank, wo auch immer frische Biomilch vorrätig ist, und geht über die hausgemachte Granola-Mischung fürs

Frühstück bis zur Zwischenverpflegung, die Grandits ihrer Tochter täglich mit auf den Weg gibt: «Frisches Brot aus unserer Bäckerei, dazu vielleicht Salami und immer etwas Frisches wie Tomaten oder Gurken», beschreibt die Köchin ihre Znü nibrotformel. Und wenn sich jemand im Haus kränklich fühlt, wird sofort in einem grossen Topf eine Hühnerbouillon angesetzt.

Die private Küche von Tanja Grandits ist kein glamouröser, aber ein äusserst charmanter, persönlicher Ort. Der alte Herd mit den grünen Kacheln und der goldenen Reling sieht aus, als wäre er einer Puppenstube entwichen. Da steht ein Sofa, das eher unpraktisch wirkt, aber eine wichtige Sitzgelegenheit für

Norma darstellt: Die fünfjährige französische Bulldogge ist seit einigen Wochen Mitglied des Grandits-Haushalts. «Ein Buddha auf vier Beinen, der einfach ist», beschreibt sie Grandits. Ihre Küche ist so gesehen ein kleiner Raum für allerlei Begegnungen.

Tanja Grandits sieht es so: «Meine Tochter gehört nicht zu den Kindern, die leidenschaftlich gerne Rüebli mitrücken, aber das Kochen und Essen ist trotzdem ganz zentral für uns.» Während ihre Mutter an einem gemütlichen Sonntag zum Beispiel ein japanisches Omelett mit scharfem Gurkensalat und Basmatireis zubereitet, sitzt die Zwölfjährige in der Küche und liest oder erzählt. Unter der Woche ist der lange, schmale Holztisch im



Tanja Grandits' Rezept für Granola

- 150 g Honig
- 120 g Kokosfett (oder Butter)
- 150 g feine Haferflocken
- 150 g grobe Haferflocken
- 130 g grobe Dinkelflocken
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Leinsamen
- 150 g ungeschälte Mandeln, grob gehackt
- 100 g Macadamianüsse, grob gehackt
- 100 g Pecannüsse, grob gehackt
- 1 Vanillestange, ausgekratztes Mark
- 1 Zitrone, fein geriebene Schale und Saft
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel gemahlene Zimtblüten
- 1,5 dl Wasser

Honig und Kokosfett in einem grossen Topf schmelzen, die restlichen Zutaten gründlich untermischen. Auf zwei Backbleche verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 140 Grad Celsius Heissluft 40 Minuten backen. Die Mischung dabei alle 10 Minuten wenden. Vollständig auskühlen lassen und luftdicht aufbewahren. Mit Jogurt oder Milch servieren.

Dazu passt: Matcha Latte (Matcha-Grüntee in warmer Milch verrühren und aufschäumen).

Wohnzimmer, der einst in einem Kloster stand, schon mal Anlaufstelle für einen grösseren Mittagstisch mit Kindern aus der sechsten Klasse. «Essen sollte niemals etwas Nebensächliches sein», sagt Grandits zum Schluss. «Unsere Befindlichkeit hängt wesentlich damit zusammen, was und wie wir essen», ist sie überzeugt.

Gregor Smolinsky, «Sihlhalde», Gattikon

Seit 45 Jahren führt ein Smolinsky die «Sihlhalde» in Gattikon. 1972 hat Hans-Jörg Smolinsky das Restaurant in Pacht von der Gemeinde Thalwil übernommen, heute führt sein Sohn Gregor, Jahrgang 1976, das Lokal in einem pittoresken Riegelbau am Rande der Landwirtschaftszone. Der junge Smolinsky – Spitzname Smoly – ist buchstäblich in der Küche gross geworden, seinen ersten Hummer hat er schon im Jugendalter zerlegt, wie er dem *Tages-Anzeiger* einmal erzählte.

Bis heute ist die «Sihlhalde» ein charmanter Familienbetrieb, Gregor Smolinsky ist für kulinarische Fragen zuständig, sein Vater geht immer noch zweimal wöchentlich morgens um vier Uhr dreissig auf den Engrosmarkt im Westen Zürichs, um frisches Obst und Gemüse einzukaufen. Gregors Frau verantwortet Buchhaltung und Administration, und seine Mutter ist für das Ambiente im Restaurant zuständig.

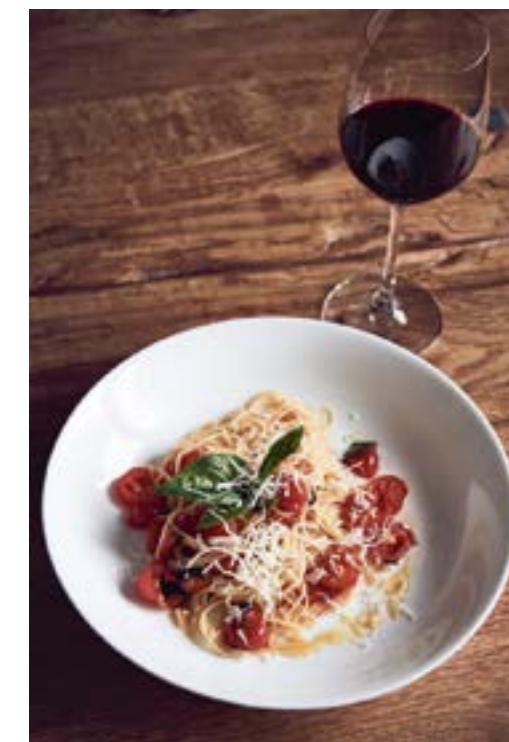
Gutes Essen ist die DNA der Familie, und gutes Essen heisst nach Gregor Smolinsky: «Es gibt keine Fertigprodukte, wir kochen frisch und saisonal.» Die einfache Pasta, die er für uns zubereitet, sei ein typisches Familienessen zu Hause, die Datteltomaten dafür kommen aus dem eigenen Garten. Am Wochenende stehe eher seine Frau Monica zu Hause am Herd, erzählt Smolinsky. Die gebürtige Italienerin pflegt die Küche ihrer alten Heimat, während ihr Mann im Restaurant auf der Basis der klassischen französischen Haut Cuisine arbeitet.

Montags, wenn die «Sihlhalde» geschlossen ist und die Kinder, sieben und acht Jahre alt, von der Schule kommen, brät Gregor Smolinsky im Restaurant zum Beispiel Seezungenfilets in Olivenöl, dazu gibt es Salzkartoffeln und gemischten Salat. «Mein Sohn ist kürzlich aus einem Fussballlager zurückgekommen und war entsetzt über die Qualität des Essens dort», erzählt Smolinsky und lacht. Zerkochte Teigwaren und Saucen ohne Geschmack hätten dem Achtjährigen nicht gemundet.

Auch seinen Gästen serviert der grossgewachsene, athletische Spitzenkoch Gerichte, die eine gewisse Schlichtheit haben, aber auch Raffinement und viel Geschmack: Ein Kabeljau von hervorragender Qualität wird mit einer fein säuerlichen Senfsauce auf der Basis einer klassischen Beurre blanc und Weisskohl serviert. >>>



Schlichtheit mit einem gewissen Raffinement auch zu Hause: Gregor Smolinsky beim Pasta-Kochen.



Gregor Smolinskys Pasta mit Cherrytomaten (für 4 Personen)

4 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
1/2 dl Olivenöl
300g Cherry- oder Datteltomaten
Salz, Chili, frisch oder getrocknet
frischer Basilikum, grob gehackt

Den Knoblauch in reichlich Olivenöl anziehen lassen, bis er leicht goldbraun ist. Die Tomaten zugeben, mit Salz würzen und so lange sautieren, bis sie etwas zerfallen. Sie dürfen aber nicht zu weich werden.

Die Pasta in sehr gut gesalzenem Wasser knapp al dente kochen und abgiessen – keinesfalls abschrecken! Pasta und ein wenig Kochwasser in die Pfanne mit den Tomaten geben, alles schwenken und vom Herd nehmen. Basilikum untermischen und nach Geschmack mit Chili abschmecken. Nach Belieben mit geriebenem Parmesan servieren.

Dazu passt: Fattoria Le Pupille Saffredi Maremma Toscana IGT 2013

Leidenschaften

Meine Küche

Wie ich die Kochgelegenheit in meiner Mietwohnung auf fast professionelles Niveau ausgebaut habe.

Ein Hobbykeller, in dem Modell-eisenbahnzüge fahren könnten oder wo Holzarbeiten entstehen, habe ich nicht. Ich habe dafür eine Küche: Sie ist gewissermassen meine Hobbyecke für eine breite, hausgemachte Produktpalette – vom Pastrami bis zu Schmorbratenravioli und Glacevorräten aller Art. Da sich die Küche aber mitten im gemeinsamen Wohnraum der Familie befindet, gab es zusehends Probleme. In Schweizer Mietwohnungen hat man die Küche, die es hat. Und irgendwann war darin kein Platz mehr für das Sous-vidé-Wasserbad, das Vakuumiergerät, die ISI-Flaschen, Räucherpistolen, die Bleche und Backformen, den Thermo- und den Vitamix, die Pfannen, das Geschirr, die Siebe, Zutaten aller Art et cetera.

Ich erfülle noch so gern jedes Klischee des kochenden Mannes, der mit Hilfe der Technik den effizientesten Weg zum möglichst perfekten Resultat sucht. Als unser offener Küchen-Ess-Wohnbereich aber immer stärker dem Laborraum einer Kantonsschule glich, wurde es meiner Frau zu viel. «Ich

möchte nicht in einer Küche leben», sagte sie, und auch das perfekte Mango-Passionsfrucht-Sorbet, das ich mit Hilfe meines Pacojets mittlerweile herzustellen in der Lage war, schien an ihrer Haltung nichts ändern zu können.

Problem «Hobbyraum» gelöst

Mit einem grossen verchromten Arbeitstisch und einer rollenden Ablage aus der Ikea waren die Möglichkeiten des Raumes praktisch ausgeschöpft, aber schöner wurde das Wohnen dadurch nicht. Ich nahm Kontakt auf mit einem Profi von Bulthaup. Der Küchenmöbelhersteller ist ein Garant für elegantes, schnörkelloses Design und hohe Qualitätsstandards. Jedes Möbel wird *on demand* produziert, eine Bulthaup-Schublade – so hiess es – schliesst auch beim zehntausendsten Mal noch sanft und geräuschlos.

Meine Möglichkeiten waren auf Grund der Wohnungssituation beschränkt, aber es gab Platz für einen Monoblock zwischen den raumhohen Küchenschränken und der Zeile mit Herd und Wasserstelle. Das Wichtigste beim Bau der eigenen Küche, auch wenn es nur

um ein einzelnes Element geht, ist die Beratung. Der Fachmann, mit dem ich ins Gespräch kam, verstand schneller und besser als ich selbst, wie man das Problem Hobbyraum am besten lösen konnte.

Am Ende wurde es ein grosser Korpus vom Typ Bulthaup b3 mit Edelstahlfläche und Schubladen, in denen all die Geräte, Zutaten und Utensilien verschwinden konnten, die eben noch Laborstimmung verbreitet hatten. Der Korpus steht wie ein gewöhnliches Möbelstück auf speziellen, gedämpften Füüssen. Es mussten keine irreversiblen Eingriffe vorgenommen werden. Sollte mein Mietverhältnis irgendwann enden, liesse er sich mit etwas Aufwand wieder spurlos demontieren.

Auf der riesigen Chromstahlfläche steht nur noch mein wichtigstes Küchengerät, die Rocket-R58-Espressomaschine sowie der Pacojet, eine sogenannte Kopffräse für gefrorene Massen, die mit ihren Dimensionen nicht so recht in einen Privathaushalt passt. Mein Küchenberater sah zum Beispiel eine inwendig angebrachte Steckdose vor, so dass etwa zum Vakuumieren nur eine Schublade aufgezogen werden muss, in der das Gerät liegt: Deckel auf, vakuumieren, Deckel und Schublade wieder zu. Meine neue Küche sieht nicht nur schöner aus, sie hat auch eine harmonisierende Wirkung auf das Familienleben und steigert die Freude am Kochen. *David Schnapp*



Harmonisierende Wirkung auf das Familienleben: Küche von Gastrokolumnist David Schnapp.

Smolinsky, ehemaliger Rekrut in der Grenadierschule von Isonne, hat einige Zeit unter dem strengen Regiment des 3-Sterne-Kochs Philippe Rochat (1953–2015) in Crissier gedient. «Die französische Küche ist für mich wie die Grundmauern eines Hauses. Darauf kann man dann etwas Eigenes aufbauen», sagt Smolinsky und verlässt seine Küche im Haus der Familie, das gleich neben dem Restaurant liegt. Dort nämlich stehen letzte Vorbereitungsarbeiten für das heutige Lunch-Menü an.

Nenad Mlinarevic, «Focus», Vitznau LU

Von null direkt auf 2 Sterne, «Koch des Jahres 2016» mit 18 Gault-Millau-Punkten, Neufinder einer avantgardistischen Schweizer Nova-Regio-Küche: Der 36-jährige Nenad Mlinarevic ist eines der grössten Talente der hiesigen Kulinarikwelt. Sein Handy-Sperrbildschirm zeigt den Spruch: «Work harder than you think you did yesterday», und es ist nicht bloss ein Satz aus dem Motivationshandbuch für Manager der mittleren Führungsebene: Für das Einwandererkind war es immer die Devise, etwas mehr zu machen als die andern, mit mehr Fleiss, mehr Neugier, mehr Einsatz ans Werk zu gehen.

Vor einigen Wochen hat er die Szene allerdings mit der Ankündigung überrascht, sich vorläufig aus dem Haute-Cuisine-Geschäft zurückzuziehen und als Nächstes statt Neungang-Menüs für 240 Franken am Vierwaldstättersee Abendessen im Familienstil in einem Pop-up-Restaurant mitten in Zürich zu servieren.

Mlinarevic, der seine Kindheit im Zürcher Kreis 7 verbracht hat, denkt – wenn er nicht gerade schläft – eigentlich immer übers Essen nach. Wirft man ihm ein Stichwort zu, kommt wie bei einem Flipperkasten die Kugel sofort eine Idee zurück. Man sagt «Tomate», und zurück kommt: «Versuchen Sie doch einmal, eine Sauce aus leicht getrockneten statt frischen oder Dosentomaten zu machen. Das gibt einen viel intensiveren Geschmack mit viel Umami.» Selbst der Eiweissdrink, den der verschlankte und sportliche Koch zubereitet, hat in Bezug auf die verwendeten Zutaten und den Geschmack den Anspruch, mehr zu sein als ein rein funktionales Lebensmittel.

Zu Hause kocht Mlinarevic alles Mögliche, vom beidseitig gebratenen Spiegelei zum Frühstück bis zur Reste-Verwertung mit gedämpftem Broccoli mit Sesam und Sojavinägrette, für die er abends zusammen mit seiner Freundin in der Küche steht. «Ich habe gerne verschiedene Sachen auf dem Tisch und nicht nur ein Gericht.» Er macht dann asiatisch gewürzten Broccoli, sie steuert eine serbische Spezialität aus in Schichten angeordnetem Filoteig, Fetakäse und Eiern bei.

Seit einigen Monaten wohnen sie zusammen in der modernen Wohnung mit See-



Mehr Fleiss, mehr Neugier, mehr Einsatz: Nenad Mlinarevic in seiner neuen Wohnung mit Seeblick.



Nenads Mlinarevic Eiweissdrink mit Datteln und Mandelmilch

2,5 dl Mandelmilch
1 Banane
4 Datteln, entsteint
20 g Erdnussbutter
1 Messerspitze Zimtpulver
1 g Guaranapulver
30 g Proteinpulver (Vanille)

Alles in den Standmixer geben und einige Minuten mischen.



Prinzipien, so hart wie alter Parmesan: Ehe- und Wirtepaar Lampart.



Lamparts Black-Angus-Tatar mit Ziegenkäse

160 g Filet vom Black-Angus-Rind (80 g pro Person)
 1 frischer Chili, kleingeschnitten
 Olivenöl, Cognac
 1 Teelöffel Senf, 2 Eigelb (klein)
 Eingelegte Kapernblätter (aus Pantelleria)
 Radieschen
 Zitronenabrieb
 Basilikum
 Das Fleisch mit dem Messer kleinschneiden, auf keinen Fall durch den Wolf drehen. Mit Chili, Senf, einem Spritzer Cognac, Kapernblättern, Eigelb, etwas Zitronenabrieb, Radieschen und Basilikum mischen. Achtung: «Tabasco und Ketchup gehören nicht in ein Tatar» (Reto Lampart). Mit frischem Brot, Ziegenkäse und Butter servieren.
 Dazu passt: Monteverro Chardonnay IGT Toscana, 2012



blick. Die Küche ist – mit Ausnahme der Nespresso-Maschine, die er nicht bedienen kann – Mlinarevics Reich, und er hat sie bereits mit verschiedenen Massnahmen optimiert: Über die neue Kitchen-Aid-Küchenmaschine in Mattschwarz freut er sich wie ein kleines Kind über einen Legobausatz. Und auf der Terrasse steht ein grosses «Big Green Egg», die Luxuslimousine unter den Holzkohlegrills. «Ich gehöre nicht zu den Köchen, die zu Hause keine Pfanne in die Hand nehmen wollen. Es macht mir Spass, Neues zu probieren und für meine Freundin oder Gäste zu kochen. Zu unserer Wohnungseinweihung haben wir Tacos serviert, und die eingeladenen Freunde hatten Freude daran. Deshalb ist das für mich immer noch der schönste Beruf, den es gibt», sagt Mlinarevic. Und es ist bei ihm nicht ein Bedürfnis, das am Ausgang der Restaurantküche endet.

Anni und Reto Lampart, «Lampart's», Hägendorf SO

Anni und Reto Lampart sind das erfreuliche, gute Beispiel dafür, dass man erstens als Paar Arbeit und Privatleben ohne Kollateralschäden verbinden kann. Dass man zweitens als Gastronomieunternehmer auch ohne Mäzenaten- oder Sponsorentum erfolgreich wirtschaften kann. Und dass man drittens gemeinsam ein Schweizer Toprestaurant über lange Zeit führen kann, indem man seinen kulinarischen Überzeugungen treu bleibt. Seit 2004 wird das «Lampart's» mit 2 Sternen im «Michelin» bewertet, der «Gault Millau» vergibt 17 Punkte.

Morgens stehen die Lamparts gemeinsam in der Küche, er verantwortet als Koch den ersten Teil des Menüs, sie ist für die Desserts und eine der besten Brotauswahlen in der Schweizer Gastronomie zuständig. Die gelernte Bäckerin-Konditorin ist auch noch Confiseurin, hat die Hotelfachschule absolviert und ein Diplom als Sommelière. Die unterschiedlichen Sichtweisen würden zu konstruktiven Auseinandersetzungen führen, sagt Reto Lampart: «Sie fragt: «Warum macht ihr das nicht so?» Ich antworte: «Weil man das nicht so macht.» Und am Schluss hinterfrage ich mich dann doch selber, was mich oft weiterführt.»

Als Koch hat Reto Lampart Prinzipien, die so hart sind wie alter Parmesan: «Das Wichtigste ist der Geschmack, deswegen kommen die Leute wieder. Das Aussehen kommt an zweiter Stelle. Aber guter Geschmack löst Emotionen und Erinnerungen aus, auch wenn es nur ein grossartiger Wurst-Käse-Salat auf einer Alp ist.» Lampart kocht gerne klassisch, auch wenn seine Teller durchaus in einer zeitgemässen Ästhetik, aber nie überzitiert daherkommen. Er erzählt, wie er vor einigen Jahren von einem Restaurantführer dafür kritisiert worden sei, dass er Schwarzenmagen, Kalbshaxe oder Ochsenchwanz

Champagne & Reims - Ein prickelndes Erlebnis

8 Tage ab CHF 1'950.-

Folgen Sie zusammen mit unserem Weinpartner Andreas Candrian den prickelnden Routen rund um Reims und Epernay und entdecken Sie herrliche Tropfen in den Kellern der Hersteller.

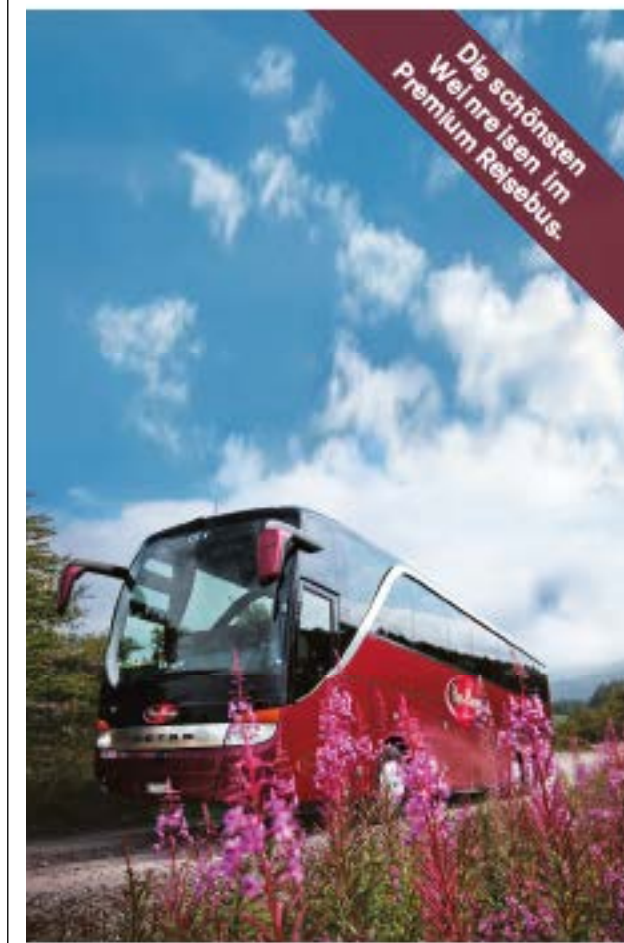
27.05. - 31.05.2018

Flugreise Portugal - Feuerwerk der Emotionen

8 Tage ab CHF 2350.-

In Portugal gibt es aufgrund unterschiedlicher Klimazonen über 500 verschiedene Rebsorten. Lassen Sie auf dieser Reise die aufstrebenden Weinregionen Alentejo, Dão und Tejo kennen.

07.04. - 14.04.2018





«Am Sonntag gehe ich zum Auftanken ins Appenzell»: Vreni Giger an ihrem Rückzugsort in Teufen AR.

serviert habe. Heute würden junge Köche dafür zu Superstars erklärt, sagt er nicht ohne Ironie. Und Reto Lampart serviert immer noch Kalbsschwartenmagen als Amuse-Bouche und weiss, wie man eine Kalbshaxe zubereitet, die man nicht so schnell vergisst.

Das Essen beziehungsweise dessen Zubereitung ist aber nicht nur ihr Beruf, auch zu Hause in ihrer Wohnung ist die gemeinsam hergerichtete Mahlzeit Ausgangspunkt für Gespräche. Er macht dann zum Beispiel ein Rindstatar, weil im Restaurant noch etwas Angus-Beef-Filet übrig war, sie sucht den Wein aus und ist etwa für Salatsaucen zuständig: «Ich

nehme dafür immer frische Kräuter wie Bohnenkraut oder Oregano, verschiedene Essige wie etwa Balsamico und Aprikosenessig, Raps- und Olivenöl, Zwiebeln, frische Chili und zum Beispiel ein Rotweinsalz und japanischen Bergpfeffer», so Anni Lampart. Auch Lasagne oder Flammkuchen bereite sie hin und wieder zu, «aber meistens werde ich bekocht, das ist mein Privileg», fügt sie lachend an.

Vreni Giger, «Sorell Hotel Rigiblick», Zürich

Am Telefon hat die Pionierin der Schweizer Bioküche schon angekündigt, dass sie dann zu

Hause nicht gross koche. «Ich bin den ganzen Tag in der Küche mit Essen beschäftigt, wenn ich dann mal zu Hause bin, reichen mir geschwellte Kartoffeln mit Käse und Trockenfleisch», sagt Vreni Giger. Die «Köchin des Jahres 2003» hat auch den Transfer des Jahres gemacht: Nach zwanzig Jahren im «Jägerhof» in St. Gallen ist sie seit kurzem als Gastgeberin und Geschäftsführerin im Hotel «Rigiblick» hoch über der Stadt Zürich zugange.

Ihrer Philosophie ist sie treu geblieben: Ihre Gerichte bestehen aus vertrauten, oft einfachen Zutaten vorwiegend schweizerischen Ursprungs. Wachtel kombiniert sie im aktuel-

len Menü mit Birne, Bohne und Speck, Kaninchen aus ihrer Heimat Appenzell gibt es mit Wirsing, Steinpilzen und Estragon. Der Egli kommt aus einer Zucht am Lötschberg, die Felchen aus dem Zürichsee und die Spargeln nur aus Flaach. Der Charme dieser Küche besteht in ihrer Bodenständigkeit, die durch die Mittel der Haute Cuisine mit Eleganz kombiniert wird.

Bodenständigkeit verbindet denn auch ihre Restaurantküche am vornehmen Zürichberg mit ihrem Rückzugsort in der Heimat: «Am Sonntag gehe ich zum Auftanken ins Appenzell», sagt Giger, die seit sechzehn



Vreni Gigers Gschwellti

- 500 g neue Kartoffeln
- 1 TL Kümmelsamen
- 1 EL Butter
- Salz
- Käse, rezent
- Zwetschgenkonfitüre

Gutgesalzenes Wasser mit dem Kümmel erhitzen und die Kartoffeln darin weich kochen. Abgiessen, etwas Butter untermischen, bis diese geschmolzen ist. Mit Käse und Zwetschgenkonfitüre geniessen.

Dazu passt: Domaine La Grange Castalides Édition Languedoc Pézenas AOP, 2014

Jahren ein Haus in Teufen bewohnt. Dort gibt es zwar eine hübsche, recht moderne Küche, aber die Köchin sagt: «Am Wochenende gehe ich gern in die Pizzeria, ins Dorfrerestaurant oder zum Chinesen.» Für sich selbst bereitet Vreni Giger eher einfache Snacks zu: «In meinem Kühlschrank hat es immer Milch, Käse, Trockenfleisch, Tomaten, Essiggurken oder Peperoni.» Milch und Käse kommen aus einer Molkerei in Herisau, das Brot von einem lokalen Bäcker und «sonst reichen mir Migros und Coop für meinen täglichen Bedarf», sagt Vreni Giger in ihrer angenehm unprätentiösen Art.

Die Verbindung zwischen Heimat- und Arbeitsort ist ihr wichtig, die Heimat soll in ihren Gerichten spürbar bleiben, sagt sie: «Lieber Ochsenfleisch als Rindfleisch; ich mag einfache, gute, regionale und saisonale Produkte.» Im «Rigiblick» führt sie gleich zwei Restaurants, oben – mit fantastischer Aussicht – das Gourmetlokal, im Erdgeschoss ein Bistro: «Käsehörnli mit Zwiebelschwitze gibt es dort immer auf der Karte, das ist ein Lieblingsgericht aus meiner Kindheit», sagt sie. Dazu gehören auch das mit Hackfleisch gefüllte Omelett oder «das Gulasch meiner Mutter», einer Appenzeller Bäuerin. O