



AUSGELÖFFELT

Stadthof, Glarus

Manchmal lohnt es, einen zweiten Blick zu riskieren. So wie im Glarner «Stadthof». Hinter der schlichten Fassade erwarten den Gast einfallsreiche Küche und freundlicher Service.

Von Sermîn Faki

Von aussen – man muss es leider sagen – macht der «Stadthof» in Glarus nicht sehr viel her: ein Mittelklassehotel gegenüber dem Bahnhof, ungünstig an der Ecke zweier Hauptstrassen gelegen – einladend ist anders. Und doch sollte sich niemand vom ersten Eindruck abschrecken lassen. Schliesslich zählen die inneren Werte, und seitdem die damals 26-jährige Michaela Eberhard das Hotel übernommen hat – 2006 als Geschäftsführerin, seit dem letzten November als Pächterin –, weht ein neuer Wind.

Michaela Eberhard begann ihre Ausbildung zur Köchin im Altersheim und verdiente sich die Sporen in bürgerlichen und Gourmetrestaurants der Schweiz ab, bevor sie in ihre Glarner Heimat zurückkehrte.

Im vorderen Teil des Gastraumes hat das Restaurant seinen Beizen-Charakter behalten, denn der «Stadthof» will ein Ort für jedermann sein: für die Einheimischen, für Gäste, für grosse und kleinere Geldbeutel, für Liebhaber «urchiger» Gerichte und für neugierige Feinschmecker. Für die, die die Küche der jungen Michaela Eberhard geniessen wollen, ist im hinteren, rauchfreien Teil des Gastraumes, abgetrennt durch eine ziegelrote Wand und ein imposantes Massivholzbuffet, weiss eingedeckt. Während vorn die Schwingclub-Fah-

ne hängt, dominieren hinten Tulpengestecke und Maiglöckchen-Arrangements in Kaffeetassen. Beide Teile des Restaurants sind an diesem grauen kalten Wintersonntag gut besucht – und das, obwohl im Fernsehen Wahlen und Skirennen locken.

Spezialität: «Schwebender Fisch»

Die Karte des «Stadthofs» bietet vor allem Bürgerliches, etwa eine Glarner Chalberwurst mit Herdöpfelstock und Dörrzweischgä, Stroganoff vom Rind und Pferd oder das beliebte Fridolin-Steak mit Ziger. Spezialität des Hauses ist der «Schwebende Fisch» – Loup de Mer oder Forelle auf einem Keramikgestell gegart und serviert.

Während wir unser Menü zusammenstellen, trinken wir zum Aperitif Orangenjus mit einem Spritzer alkoholfreiem Feuerwasser aus der Näfeler Gewürzmühle Landolt Hauser. Die Rezeptur ist geheim, aber Chili und Ingwer schmeckt man deutlich. Das Wasserchen weckt jedenfalls die Lebensgeister und öffnet den Magen für die Vorspeise.

So feurig, wie wir angefangen haben, geht es auch weiter. Aus der Saisonkarte, die derzeit unter dem Titel «Welt der Gewürze» steht, haben wir den marinierten Lachs an Linsencurrysalat gewählt – eine leichte und dennoch sättigende Vorspeise, hübsch aus garniert mit frischen Blattsalaten. Besonders erwähnenswert sind jedoch die Linsen mit einem stimmigen Curry-Essig-Akkord. Für Chefin Michaela Eberhard bietet die Saisonkarte immer wieder die Möglichkeit zur Kreativität: «Ich finde es einerseits schön, traditionelle Gerichte des Glarnerlandes anzubie-



ten. Auf der Saisonkarte kann ich mich andererseits austoben und Neues probieren.»

Der Hauptgang kommt: Lammracks unter einer Zitronenpfefferkruste auf indischem Gelberbsgemüse und Pfefferminzrisotto, zu denen uns die Neugier getrieben hatte. Kein Fehler: Das Lamm ist gerade medium und dementsprechend zart – und es weist einen deutlichen Lammgout auf, dem man heute nur noch selten begegnet. Vielfach ist der Gastronomie das Angebot von weniger Gefälligem zu riskant – Michaela Eberhard nicht. Das dazu gereichte indische Gelberbsgemüse ist eine kräftige Begleitung. Vor allem jedoch überzeugt das Risotto, das auf den Punkt gegart ist, samtig-sämig-körnig, und dessen subtil eingesetzte Pfefferminze einen frischen Beiklang zu Fleisch und deftigem Gemüse abgibt. Mutig von der jungen Chefin, eine Kombination auf

die Karte zu setzen, die vor allem aus der englischen Küche bekannt ist. Man kann ihr jedoch gratulieren: ein rundum gelungenes Gericht.

Hier findet jeder etwas

Zum Abschluss gönnen wir uns eine kleine hausgemachte Cremeschmitte, die wir schon jahrelang nicht mehr auf einer Dessertkarte gesehen haben – himmlisch. Wir selbst haben uns mit Elmer Mineral begnügt, dennoch ein Wort zur Weinkarte: Dieses listet Tropfen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Übersee auf. Hier findet jeder etwas – ganz so, wie es die Chefin wünscht.

Rundum stimmig: Lammracks mit Zitronenpfefferkruste, indischem Gelberbsgemüse und Pfefferminzrisotto.

Hotel Restaurant «Stadthof», Kirchweg 2, 8750 Glarus; Telefon 055 640 63 66; www.hotelstadthof.ch; Öffnungszeiten: Sonntag und Montag 8 bis 23 Uhr, Donnerstag bis Samstag 8 bis 24 Uhr, Dienstag und Mittwoch Ruhetag.



Alkoholgehalt spielt eine kleine Rolle

MASTER OF WINE



Philipp Schwander (43) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die vom Londoner Institute of Masters of Wine durchgeführte Prüfung gilt als schwierigste im Weinfach; weltweit tragen nur rund 250 Weinfachleute diesen Titel. Philipp Schwander ist Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander (www.selection-schwander.ch) in Zürich.

Herr Schwander, wieso haben die meisten Weine heute mehr Alkohol als früher?

Philipp Schwander: Heutzutage liest man in der Regel deutlich später, bei höheren Reifegraden. Dadurch enthalten die Traubenbeeren mehr Zucker, und die physiologische Reife ist höher, das heisst, die Gerbstoffe sind weicher. Wein aus solchen Trauben ist vollmundiger, geschmeidiger und kann deutlich früher konsumiert werden.

Spielt auch die Klimaerwärmung eine Rolle?

Schwander: Es hat sich gezeigt, dass in vielen europäischen Regionen heute früher gelesen wird als noch vor 20 Jahren. Es ist eindeutig wärmer geworden, das heisst, die Reife wird im Schnitt früher erreicht. Wie lange diese Klimaerwärmung anhalten wird und wie stark sie durch unser Verhalten beeinflusst wurde, ist schwierig zu sagen. Es gab schon immer wärmere und kältere Perioden, auch zu Zeiten, in denen der Treibhauseffekt noch kein Thema war. In der Wachau kannte man beispielsweise in den letzten 800 Jahren Perioden, in denen es sehr warm war. Es war aber auch schon so kalt, dass fast keine Reben mehr kultiviert wurden.

Unter dem Aspekt der Volksgesundheit und der aktuellen Promillegrenze für Autofahrer dürfte es eine Rolle spielen, ob man einen Bordeaux mit 12,5 Volumenprozent Alkohol trinkt oder einen Amarone mit 16 Prozent.

Schwander: Ob der Wein nun ein

bisschen mehr oder weniger Alkohol enthält, spielt entgegen der herrschenden Meinung keine allzu grosse Rolle. Wer eine halbe Flasche – sprich 3,75 Deziliter – eines alkoholstarken Weines mit 14 Volumenprozenten konsumiert, nimmt 42 Gramm Alkohol auf; das sind lediglich 4,5 Gramm mehr Alkohol als jemand, der die gleiche Menge Landwein mit 12,5 Volumenprozenten trinkt. Konsumiert man im Anschluss noch einen kleinen Schnaps – also 25 Milliliter –, hat man dagegen schon acht Gramm mehr Alkohol aufgenommen. Ausschlaggebend ist in erster Linie die konsumierte Getränkemenge. Das Institut für Rechtsmedizin am Kantonsspital St. Gallen hat auf seiner Homepage einen Alkoholrechner publiziert, mit dessen Hilfe dieser Sachverhalt dargestellt werden kann. Klicken Sie doch unter www.irmsg.ch einfach mal die Rubrik Promillerechner an.

Obwohl namentlich Amarone sehr im Trend ist, stellt man auch eine Rückbesinnung vieler Konsumenten auf leichtere Weine fest. Wo findet man noch solche Gewächse?

Schwander: Die deutschen Weissweine liegen im Alkohol meistens deutlich tiefer als andere Weine, einige enthalten lediglich 7,5 Volumenprozent; Moscato d'Asti aus dem Piemont liegt gar nur bei rund fünf Volumenprozenten. Je trockener der Wein, desto höher jedoch in der Regel der Alkohol.

SMOKE

Trinidad Fundadores

Fidel Castro ohne eine Puro? In den Sechzigerjahren war das unmöglich. Fast immer hielt er eine lange und schlanke Puro in der Hand oder im Mundwinkel – die Cohiba Lancero. Entsprechend gross war die Nachfrage nach dieser Zigarre, und dazuhin war die Lancero eine wirklich hervorragende Panetela, gefertigt aus erstklassigen Tabaken. Nur ihr Zugverhalten liess nicht wenige Geniesser verzweifeln, denn das Format mit dem kleinen Ringmass 38 ist delikat und verlangt in der Serienfertigung erfahrene und sorgfältige Roller. 1998 stellte die Habanos die Trinidad Fundadores vor: Eine ähnliche Tabakmischung wie die Lanceros, doch mit etwas mehr Kraft und Würze, und für das Zugverhalten spendierte man mit dem Ringmass 40 etwas mehr Durchmesser. Die ersten Exemplare waren wunderbare, kraftvolle und aromatische Zigarren mit einer begeisternden Entwicklung über die Rauchdauer, die Zugprobleme gehörten der Vergangenheit an. Diese Qualität ging in den Jahren des Booms leider über Bord. Doch nun hat man auch in Kuba die alten Werte wiederentdeckt und den Fundadores mit mehr Lighero ihre Kraft und Würze zurückgegeben. Mit dem markentypischen kleinen Zöpfchen am Mundende, ihrem eleganten Erscheinungsbild und ihren olfaktorischen Eigenschaften gehört sie zu den besten Vertreterinnen der kubanischen Puros. Kräftig im Geschmack, vielschichtig und subtil in ihren Aromen, ihr feiner Duft schmeichelt selbst kritischen Nasen – das macht sie zur perfekten Zigarre nach einem schönen Abendessen.

Marc Portmann (27) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz.

