

Angie Kleinert, Restaurant Zur Frohen Aussicht, Isikon ob Hittnau

Genüsse mit Weitblick

Daniela Oegerli Im Restaurant Zur Frohen Aussicht ist der Name Programm. In der Küche ist Bio Programm.

Angie Kleinert hat sich erst spät für die Gastronomie entschieden. Ursprünglich verkaufte sie Stoffe, Büromöbel und Inserate. Ausserdem schloss sie die Ausbildung zur Marketingplanerin ab. Danach war sie in einer Druckerei tätig. «Die Gastronomie hat mich seit jeher fasziniert. Und eines Tages kam

«Die Gastronomie hat mich schon seit jeher fasziniert»

meine Freundin Hedy Werren vom Landgasthof Obstgarten in Oberlangenhard auf mich zu.» Ihr Partner wollte nicht mehr kochen und sie suchte jemanden, der sie in der Küche unterstützt.

«Daraufhin packte ich die Chance und wechselte von der Druckerei in die Restaurant-Küche.» Angie Kleinert geniesst den Kontakt zu den Gästen, darum wechselten Hedy Werren und sie sich im Service und in der Küche jeweils ab. Denn ihnen war es wichtig, ihre Gäste persönlich zu kennen. «Nur so erfährt man etwas über deren Bedürfnisse.» Ausserdem war die Arbeit in der Küche eine echte Herausforderung: «Gekocht wurde auf einem Holzbeziehungswiese Gasherd. Die Möglichkeiten in der Küche waren sehr beschränkt.»

Und als Hedy aus gesundheitlichen Gründen kürzer



Angie Kleinert verwöhnt ihre Gäste mit ausgewogenen Gerichten und einer tollen Aussicht.

treten wollte, begann ich nach einer neuen Herausforderung zu suchen: Ich wollte im Tösstal einen Betrieb übernehmen. Die Suche danach stellte sich aber als schwierig heraus. Denn es gab keine Betriebe, die

«Die Gäste üben grundsätzlich zu wenig Kritik»

meinen Vorstellungen entsprachen.» Gleichzeitig absolvierte sie das Gastrogrundseminar G1 bei GastroZürich. Und sie holte weiteres Rüstzeug während eines Praktikums bei Peter Schnabel, der damals noch das Restaurant Taggenberg

in Winterthur führte. Sie erfuhr, dass das Restaurant Zur Frohen Aussicht in Isikon oberhalb von Hittnau zu vermieten war. Der Betrieb befindet sich zwar nicht ganz im Tösstal, aber der Rest entsprach genau dem, was sich Angie Kleinert vorgestellt hatte. «Das Restaurant verfügt über 30 Plätze, ist ausserordentlich gemütlich, liegt mitten in der Natur im Zürcher Oberland und die Aussicht auf die Alpen ist atemberaubend.»

Die Quereinsteigerin schätzt am Gastgewerbe, dass die Arbeit sehr kreativ ist. Ausserdem sehe man sofort, was man geleistet habe. «Und man erhält von den Gästen gleich eine Rückmeldung auf

seine Arbeit.» Obwohl sie der Meinung ist, dass die Gäste grundsätzlich zu wenig Kritik üben. Denn Kritik ist ja nicht nur negativ. «Wenn Männer Kritik üben und nicht ganz zufrieden sind, geben sie einem in der Regel eine zweite Chance.» Frauen hingegen seien da rigoroser. Wenn sie jedoch begeistert sind, bringen sie bei weiteren Besuchen ihre Freundinnen und Freunde mit und sie empfehlen den Betrieb weiter.

In der Küche verwendet Angie Kleinert, soweit möglich, Produkte aus biologischem Anbau und Fleisch von Bio-Produzenten aus der Region. «Je nach Saison ist es nicht immer einfach, an biologische Produkte zu gelangen.»

Sie hat jedoch gute Quellen aus der Region, die sie mit qualitativ hoch stehenden Produkten versorgen. Vor allem beim Fleisch sei sie darauf angewiesen, dass sie dem Lieferanten vertrauen könne.

«Dem Fleischlieferanten muss man vertrauen können»

«Ausserdem besuche ich regelmässig den Markt in der Winterthurer Altstadt.» Wenn die Produkte vorhanden sind, im Frühjahr, Sommer und Herbst, verbringt Angie Kleinert viel Zeit damit, Gemüse, Früchte und Beeren einzumachen für den Winter.

Im letzten Jahr gewann das Restaurant Zur Frohen Aussicht beim Best of Swiss Gastro den dritten Rang in der Kategorie Classic. «Ich hätte nie erwartet, dass wir in dieser Kategorie diese Auszeichnung erreichen. Denn da sind die meisten Betriebe vertreten und die Messlatte ist entsprechend hoch. Wir haben uns sehr darüber gefreut und sind stolz auf diesen Erfolg.» Sie habe erreicht, was sie sich vorgenommen hatte: «Wir bieten eine solide regionale Küche auf biologischer Basis mit viel Geschmack und feinen Düften.»

En bref

Angie Kleinert dirige le restaurant Zur Frohen Aussicht à Isikon, près de Hittnau, dans l'Oberland zurichois. Elle n'est entrée que tardivement dans la restauration alors même que la branche la fascinait depuis longtemps. En cuisine, elle mise sur les produits biologiques de la région. Et accorde beaucoup d'importance à une qualité élevée des ingrédients.

NAMEN

Manfred Bötsch, seit 2000 Direktor des **Bundesamtes für Landwirtschaft**, übergibt sein



Amt Ende Juni an **Bernard Lehmann**. Bötsch hat sich immer wieder für mehr Freihandel und mehr Zusammenarbeit mit Gastgewerbe und Tourismus ausgesprochen, traf aber vor allem in den eigenen Reihen auf grössten Widerstand. Innert zehn Jahren werde die Schweiz dennoch «in einem praktisch offenen Agrarmarkt ein noch vielfältigeres Produktespektrum und ein cleveres Marketing haben», ist Bötsch überzeugt.

Carmen Hersche hat die **Krone in Häggenschwil bei St. Gallen** übernommen. Während **Papa Urs** kocht, wirkt die gelernte Bankkauffrau im Service. Die Dorfbewohner Häggenschwils sind froh, dass nun Carmen Hersche die Krone

führt. Nachdem sich **Marianne und Hans Müggler** aus dem Gastgewerbe zurückgezogen hatten, war die Zukunft der Krone nicht mehr gesichert. Deshalb hat sich der Gemeinderat selber um eine Nachfolger gekümmert.



Marianne und Jean-Pierre Duboux aus Thun sind seit Jahrzehnten und weit über den deutschen Sprachraum hinaus Referenz für korrekte Schreibweisen in Sachen Lebensmittel, Gastgewerbe und Tourismus. Dabei gehen sie mit der Zeit und operieren inzwischen auch beratend in Facebook. Das Echo sei gross, sagt Jean-Pierre Duboux, obschon sie sich «sehr bewusst nur Leute aus der Branche» richteten.

Kathrin Leisi (Foto 4. Spalte), Präsidentin der **Swiss Barkeeper Union** (SBU), hat an einem Cocktail-Wettbewerb zum 50. Geburtstag der **Union des Barmen de Belgique** (UBB) den 2. Preis gewonnen. Zum Wettbewerb eingeladen waren alle europäischen Barkeeper-Organisationen, den 1. Platz holte sich **Guy Musart**, Präsidentin der **Association des Barmen de France**.



Torsten Götz, Executive Chef des Cuisines im **Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken**, rechnet mit einer Fortsetzung seiner TV-Arbeit. «Die Nachricht kam aus heiterem Himmel», kommentierte er das rasche Ende der Sendung «Ab in die Küche» im Schweizer Fernsehen. Indes plane der Sender ein Nachfolgeformat, und er hoffe «sehr, wieder dabei zu sein».

LES NOMS

Kathrin Leisi, la présidente de la **Swiss Barkeeper Union** (SBU), a obtenu la deuxième place lors d'un concours spécial organisé par l'**Union des Barmen de Belgique** (UBB) le 23 mai dernier.



En effet, pour fêter son **cinquantenaire**, l'UBB a invité toutes les associations européennes à participer à un concours de cocktails. Parmi les huit nationalités qui avaient répondu à l'invitation, la France a obtenu la première place, grâce au cocktail du président de l'**Association des Barmen de France**, **Guy Musart**.

François Glauser rend son tablier après avoir travaillé quatre ans dans les cuisines de **La Croix-Fédérale de Vugelles-La Mothe**. Ce jeune

père de trois enfants a décidé de se consacrer à l'éducation de ces enfants. Il vient de sortir un livre de recettes faisant la part belle aux produits du marché. Pour le moment aucun projet en vue ni l'envie de retourner derrière les fourneaux. Ainsi, dès la fin du mois de juin, cet établissement rendu jadis célèbre par Mary Nozahic cherche un repreneur.

Erhard Kohli, fromager installé à Gstaad, s'est illustré lors de l'Assemblée des délégués de GastroSuisse, le 24 mai. Sur la



place du village, il a fabriqué en direct un fromage de montagne. Ce dernier a été tiré au sort le soir-même. Le gagnant est prié de s'annoncer à la fromagerie pour emporter son prix. Il devra toutefois attendre encore quatre mois que le fromage atteigne sa maturité!

MARKT / MARCHÉ

	CHF	+ / -
Gemüse / Légumes		
Aubergine	kg 2,70	
Blumenkohl		
Chou-fleur	kg 2,10	
CCA Aktion	1,98	
Brocoli		
Broccoli	kg 2,90	
Fenchel		
Fenouil	kg 3,10	
Gurke		
Concombre	1,20	
↗ Kabis weiss (neu)		
Chou blanc	kg 2,30+12%	
↗ Karotten		
Carottes	1,70+13%	
CCA	1,28	
→ Kohlrabi		
Chou rave	0,80 +0%	
↗ Lauch grün (neu)		
Poireau vert	kg 3,90+77%	
→ Randen		
Betterave	kg 1,80 +0%	
CCA	1,68	
→ Rhabarber		
Rhubarbe	3,50 +0%	
→ Sellerie		
Céleri	kg 3,10 +0%	
→ Tomaten Cherry		
Tomates cerises	1,30 +0%	
CCA	1,18	
Wirz leicht (neu)		
Chou frisé	kg 2,60	
Zwiebeln		
Oignons	kg 1,40	
CCA	1,28	
Salate / Salades		
↘ Batavia		
Batavia	0,80 -11%	
→ Chinakohl		
Chou chinois	1,70 +0%	
↘ Eichblatt grün		
Feuille de chêne	0,80 -11%	
↘ Eisberg (foliert)		
Iceberg	1,10 -8%	
CCA	1,04	
↘ Kopfsalat		
Laitue pommée	0,80 -11%	
CCA	0,78	
→ Radieschen (Bund)		
Radis (bouquet)	0,90 +0%	
→ Rucola		
Rouquette	12,00 +0%	
CCA	9,28	
Schnittsalat		
Salade à tondre	kg 12,00	
CCA	11,88	
→ Spinat Salat		
Epinards à salade	7,00 +0%	
CCA	4,88	
Gemüse/Salat: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler		
Quelle/Source: Bulletin SGA Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs		
Obst / Fruits		
→ Äpfel Gala		
Pommes Gala	kg 3,50 +0%	
CCA	3,38	
→ Äpfel Golden		
Pommes Golden	kg 3,20 +0%	
CCA	2,98	
Tafelobst: Schweizerischer Obstverband Fruits de table: Fruit-Union Suisse		
Fleisch / Viande (kg)		
Kalbsfleisch zum Schnitzeln		
Veau, viande à émincer 28,75		
Rinds-Filet CH		
Bœuf, filet CH		61,50
Aktionspreis		51,50
Rinds-Hohrücken		
Bœuf, haute côte		28,95
Schweins-Nuss		
Porc, noix		13,90
Schweins-Hals Braten		
Porc, rôti dans le cou		15,45
Cash+Carry		
CC A Angehrn		
<i>Frische für Trofés.</i>		
Preise Cash + Carry Angehrn gelten bis und mit Samstag.		
Prix de Cash + Carry Angehrn valables jusqu'à samedi.		