

Schwelgen im Reich der Spätzlikönige

Der Klettgau – oder «s'Chläggi» wie es auf gut Schaffhauserisch heisst – ist eine Genussregion par excellence: Gemütlich wandern, mehr oder weniger ambitioniert biken und natürlich gut essen. Ein Streifzug durch die wohl kulinarischste Landschaft des Kantons.

**Text Karl Hotz
Bilder Melanie Duchene**

Was eine gute Küche ausmacht, ist nicht leicht zu definieren. Lukas Meyer, der seit einigen Jahren im bekannten «Bad Osterfingen» kocht, bringt es jedoch mit einer prägnanten Formulierung auf den Punkt: «Wenn jemand bei uns gut gegessen hat und nach einiger Zeit wiederkommt, soll er sicher sein, dass es ihm wieder genauso gut schmeckt.» Die Konstanz sei das Wichtigste: «Schwankungen erträgt es nicht.» Für ihn war es schon früh klar, dass er dereinst den Betrieb übernehmen möchte, eine Ausbildung zum Koch darum selbstverständlich. Lukas Meyer reist gern herum, um sich weiterzubilden. «Bei meinen Vorspeisen etwa, die ich immer wieder dem saisonalen Angebot anpasse, lasse ich mich gern von der asiatischen Küche inspirieren.»

Bei seinem Vater Michael Meyer, der den ausgezeichneten Ruf des Gourmetrestaurants hart an der Grenze zu Deutschland entscheidend geprägt hat, war der Beruf des Kochs zuerst eher eine Art Nebenprodukt: «Zwar wollte ich den Betrieb immer übernehmen», erinnert sich der heute 60-Jährige. «Der Wein stand bei mir aber klar im Vordergrund, und ich bildete mich denn auch zum Önologen aus.» Ihm war jedoch klar, dass der Betrieb als Ganzes geführt werden muss, und darum hängte er eine

Kochlehre und die Hotelfachschule an. Ein Entschluss, den er nie bereut hat: «Als Koch habe ich zweimal am Tag Gelegenheit, gute Arbeit zu zeigen, als Weinerzeuger nur einmal im Jahr – dann kommt es allerdings im Keller darauf an, eine Spitzenleistung zu zeigen.» Ein Spagat, der Meyer senior offensichtlich gut gelungen ist, wie eine grosse Zahl von Auszeichnungen auf beiden Gebieten zeigen – so zum Beispiel die jüngste Auszeichnung zur «Beiz des Jahres» des Fachmagazins falstaff.

Gute Zutaten als Grundlage

Doch zurück zur Küche im «Bad Osterfingen». Was macht denn die gute Küche im Detail aus? Vater und Sohn Meyer werden fast nicht fertig mit dem Aufzählen. «Wichtig ist es insbesondere, immer auf die Details zu achten», sagt Vater Meyer. Die Produkte ändern sich immer wieder. Mehl sei nicht einfach Mehl. Oder Kartoffeln – sie werden in der Küche Meyer von A bis Z selber bearbeitet – seien ein besonderes Kapitel. Das vor allem gerade jetzt: «Die letztjährigen Kartoffeln gehen zur Neige, die neuen sind noch nicht da. Das geht Wochen und Monate, bis wir sicher sind, dass alles wieder genau gleich ist. Wir haben darum gerade einige Hundert Kilogramm der letztjährigen Kartoffeln gekauft, um für die Übergangszeit auf der sicheren Seite zu sein», sagt Michael Meyer. Beim Fleisch ver-



Der Klettgau – hier mit Blick vom Mörderraal oberhalb von Hallau – lädt an vielen Orten zum Schlemmen ein.

«Die Konstanz ist das Wichtigste. Schwankungen erträgt es nicht.»

Lukas Meyer
Wirt im «Bad Osterfingen»

lasse man sich auf bewährte Produzenten – Kalbfleisch kommt zu 100 Prozent aus der Schweiz, Rind fast ebenfalls zur Gänze. Für die Kalbsleber, die immer am Mittwoch angeboten wird, schaut sich Meyer am Dienstag etwa ein Dutzend Lebern selber an und wählt dann die beste aus. So geht die strenge Auswahl bei allen Produkten.

Ebenso wichtig ist dann natürlich die Verarbeitung in der Küche, wie die Meyers am Beispiel der berühmten Spätzli erläutern, die bei den Hauptspeisen nicht einfach Beilage sind, sondern von Gästen geliebt werden. Was genau und in welchen Anteilen in den Teig kommt, ist Betriebsgeheimnis, seit die Mutter von Michael mit dem Kochen von Spätzli begann. Genau so wichtig seien alle Schritte in der Zubereitung. «Das Mehl ändert sich immer und damit wird der Teig immer wieder ein wenig anders», erläutert Vater Meyer. Er erinnert sich, dass nach einem verregneten Jahr der Teig immer etwas zu dick wurde und stets mit zusätzlicher Flüssigkeit ergänzt werden musste, bis man merkte, dass das veränderte Mehl das Problem war. Das geht

weiter mit der Wassertemperatur, mit der Menge Salz, die ins Wasser gegeben werden muss, mit dem Tempo, mit dem der Teig ins Wasser gehobelt wird – kurz: Viele Komponenten müssen stimmen, damit Spätzli gemäss dem Motto von Lukas Meyer so sind wie immer und stimmen.

Weil die Zusammenhänge so komplex sind, sind Vater und Sohn Meyer froh, dass seit 17 Jahren immer der gleiche Mitarbeiter den Teig zubereitet. «Wer neu dazukommt, muss sich mindestens ein halbes Jahr einarbeiten, bis er den perfekten Teig herstellen kann», sagt Lukas Meyer. Zur Qualität trägt ebenfalls dazu bei, dass der Teig zweimal am Tag frisch zubereitet wird – «was übrig ist, gibt es am Tag darauf für das Personal.» Und schliesslich der letzte Punkt: «Jede Portion, die die Küche verlässt, ist frisch zubereitet», sagt Vater Meyer. Dass von Zeit zu Zeit immer wieder eine zweite Person ein wenig probiert, damit sichergestellt ist, dass die Spätzli so schmecken, wie sie müssen, gehört auch zur Qualitätskontrolle.

Dieser letzte Punkt gilt übrigens auch für die anderen Produkte. Als Beispiel erwähnt

Lukas Meyer den Rehrücken, der im Herbst zu den Höhepunkten des Angebotes im «Bad Osterfingen» zählt: «Mein Vater brät den Rücken an und ich schneide ihn dann auf. Manchmal probiert auch jemand Dritter – sicher ist sicher.»

Weinbau als zweites Standbein

Genauso bekannt und berühmt wie die Küche sind die Weine des Hauses aus dem eigenen Rebberg – wobei jeweils ein Teil der Trauben zugekauft wird. Wichtig ist der Familie hier, dass Anbau und Weinbereitung komplett in eigener Hand liegen. Michael Meyer war allerdings selten im Rebberg. Ein Weinbauer aus Osterfingen schaute da in einer etwa 50-Prozent-Stelle jeweils zum Rechten. Im Moment ist ein Cousin von Lukas Meyer, der über die entsprechende Ausbildung verfügt, daran, sich einzuarbeiten. Er soll, wenn alles klappt, in den Betrieb eintreten.

Das Zusammenspiel von Gasthaus und Weinbau hat viele Vorteile. Einmal natürlich dadurch, dass man die Weinqualität in den eigenen Händen hat. Zudem in der täglichen

«Wer neu dazu kommt, muss sich mindestens ein halbes Jahr einarbeiten, bis er den perfekten Teig herstellen kann.»

Michael Meyer
Senior-Chef im «Bad Osterfingen»

Arbeit: Ist einmal wenig los, können Arbeitskräfte im Keller zum Etikettieren oder fürs Waschen von Flaschen eingesetzt werden – das ist nur ein Beispiel für flexible Einsatzmöglichkeiten. Zehn Vollzeitbeschäftigte und etwa gleich viele in Teilzeit sind im Betrieb angestellt. Betriebsklima ist dabei nicht nur ein leeres Wort. So hat der Betrieb nicht nur am Montag und Dienstag geschlossen, sondern sechs bis sieben Wochen Ferien, damit Angestellte mit Kindern flexibel sein können. Ein Mittagessen immer um 11 Uhr, für das eine halbe Stunde eingerechnet wird, ist auch Standard. «Wir sind überzeugt, dass zufriedenes Personal auch für zufriedene Gäste sorgt», sagt Michael Meyer.

Sie hätten sehr viele Stammgäste, sagen die Meyers. Viele davon haben diese Tradition von ihren Eltern übernommen. Neben der Qualität des Angebotes ist ein anderer Faktor auch wichtig: «Bei uns wird nicht gehetzt, Kunden wissen und schätzen das sehr.» Für die Meyers erfreulich: Sie stellen fest, dass auch immer mehr jüngere Leute ab etwa 25 Jahren diese Art von Gastronomie schätzen. «Diese Kundengruppe hat dann mit der Zeit auch mehr Interesse an gutem Wein», sagt Lukas Meyer.



Die Mühle Wunderklingen ist an schönen Sonntagen regelmässig ausgebucht.

Mühle Wunderklingen: Ein Zentrum für Essgenuss

Seit Bianca und Sven Vögeli vor sieben Jahren die «Mühle» in Wunderklingen bei Hallau im Baurecht übernommen haben, hat sich das Restaurant einen bekannten Namen gemacht. An schönen Sonntagen ist die Mühle regelmässig ausgebucht. Aber das gutbürgerliche Essen ist nicht das Einzige, das die Leute anlockt. Das frühere Gebäude des Elektrizitätswerks ist zur Eventhalle ausgebaut worden, die 90 Leuten Platz bietet – etwa für Bankette, Geburtstage, Hochzeiten oder Taufen. Eine genussvolle Menükarte lockt mit einer grossen Auswahl an herzhaften Gerichten. Daneben gibt es jeden ersten Mittwoch im Monat einen Eltern-Kind-Nachmittag, geführte Wanderungen sind möglich, E-Biker treffen sich in der Gartenwirtschaft, Töfflitouren von Mofun

Klettgau machen Halt, und Reitergruppen finden den Weg in den idyllischen Weiler. In Zusammenarbeit mit dem Fasshotel Trasadingen oder dem Berghof Hallau freuen sich Bianca und Sven Vögeli, den Gästen erlebnisreiche Übernachtungsmöglichkeiten anbieten zu dürfen.

Für die Küche werden wenn möglich regionale und biologische Produkte eingekauft. Die Weinkarte enthält nur Schaffhauser Weine – sowie eigene vom Hofgut, die in den Rebbergen von Gäcklingen reifen. «Bei uns soll man sich wohlfühlen», sagt Bianca Vögeli. Auch Familien mit Kindern, die ums Haus viel Platz zum Spielen haben, sind willkommen. Das Angebot reicht vom Schnippen bis zum Entrecote, neu gibt es auch vier verschiedene, hausgemachte Burger.



Der grosse Garten auf der Alp Babental ist zu Fuss gut erreichbar.

«Uecho zum Abecho»: Das Alprestaurant Babental

Das schönste Kompliment, das Marianne Meier Schaffner in den gut vier Jahren, in denen sie Pächterin des Alprestaurants Babental ist, erhalten hat, lautete: «Uecho zum Abecho» prägte diesen Ort. Ausser Kuhglocken hört man kaum etwas, der Blick kann in die Ferne schweifen, und eine vielfältige Küche lädt zum Geniessen ein. Der Garten ist das Tüpfelchen auf dem i. Kinder haben Platz zum Spielen und Tiere zum Streicheln.

«Wir machen selber, was immer möglich ist», lautet das Motto. Über 90 Prozent der Wertschöpfung werden mit Produkten aus dem Naturpark Schaffhausen erzielt. Das Alprestaurant richtet sein Angebot an Wanderer und Biker, ist aber auch ein Speiselokal mit einem reichhaltigen Angebot, Fleischgerichten, ver-

schiedensten Salattellern und vielen vegetarischen und veganen Gerichten. Beliebte sind auch die Spezialitätenwochen. Es gibt Leute, die eigens wegen der reichhaltigen Glacekarte und der hausgemachten Patisserie auf die Alp kommen. Motorisierte Besucher kommen oft zum Mittag- oder Abendessen. Im Winter – das Restaurant ist ganzjährig geöffnet – sind diese besonders wichtig. Im Frühling und Herbst kommen zudem Wanderer von allen Seiten. Gut ausgewirkt habe sich, so Meier Schaffner, der Randebus. «Die Leute wandern zu uns von der Endstation, kehren bei uns ein, und gehen weiter zur Siblingerhöhe, wo sie wieder den Bus nehmen.» Wichtig seien die sechs Mitarbeiterinnen. «Sie prägen den Geist des Hauses entscheidend mit.»



Michael Meyer (links), Lukas Meyer und Ariane Meyer führen das «Bad Osterfingen» mit Herzblut und grossem Erfolg.

Unterwegs Das Chläggi hat ein reiches Angebot

Natürlich bietet das Chläggi noch mehr als die drei hier aufgeführten Restaurants. Das Wanderwegnetz ist enorm. Ins Babental kann man gut zu Fuss kommen. Etwa von der Siblingerhöhe her, im Frühjahr für Freunde des Bärlauchs spannend. Auch ein Marsch vom Mäserich, wohin der Randebus fährt, unter dem Schlossranden durch empfiehlt sich. Allein die Glacekarte des Alprestaurants ist mit ihrem vielfältigen Angebot eine Wanderung wert – es locken etwa Sorten von Honig-Ingwer über Fior di Latte oder Blaueis (Banane) bis zu Pistache de luxe. Hinzu kommen Angebote, die auf Wanderer ausgerichtet sind.

Auch zur Mühle Wunderklingen kann man gut wandern. Zum Beispiel von Hallau aus über Rummenen. Von Wunderklingen kann man auf einem kurzen Spaziergang der Wutach entlang Biber und ihre Bauten entdecken. Auch die Speisekarte bietet mit Salattellern aller Art und Fitnessstellern etwas für jene, die nicht gerade ein im Magen schwerer liegendes Hauptgericht wollen. Natürlich gibt es auch viele andere Einkehrmöglichkeiten. Bekannt und beliebt sind jene auf dem Randen: die Restaurants Siblinger oder Beringer Randen sowie der «Rossberghof» auf dem Südranden. Auch zahl-

reiche Velorouten sind ausgeschrieben. Auf der Webseite des Naturparks findet man zudem lohnende Routen für Reiter. Immer einen Besuch wert sind auch die Weinproduzenten im Klettgau, von denen viele ebenfalls beim Naturpark aufgelistet sind und die einen auf Anmeldung gerne empfangen. Im Herbst sind in Hallau eine Handvoll Rähbütsli geöffnet, wo man bei einfachen Essangeboten auch die Weine degustieren kann. Hinzu kommen natürlich die bekannten Herbstsonntage in verschiedenen Weindörfern, an denen Wein und Genuss ebenfalls einen hohen Stellenwert haben. (khtz) ■

17

Jahre Übung hat der Spätzli-Chef

Die Zubereitung von Spätzli ist laut Senior-Chef Michael Meyer eine Kunst für sich. Zum Glück sei der verantwortliche Mitarbeiter bereits seit 17 Jahren im Betrieb: Er beherrscht die Spezialität des «Bad Osterfingen» in Perfektion.



Sie sind mehr als nur Beilage: die Spätzli im «Bad Osterfingen». Jede Portion wird frisch zubereitet.