

GELUNGENER MIX VON ALT UND NEU Gastgeber Christoph Köhli und Janine Hausmann beweisen Gespür und viel Geschmack.



RESTAURANT KUNSTHOF
 Zürcherstrasse 28
 8730 Uznach
 Tel. 055 - 280 30 00
 Montag und Dienstag Ruhetag
 EC-Direct, keine Postcard
 Alle Kreditkarten ausser Diners
www.kunsthof-uznach.ch



weekend

Im feinen Karussell der Aromen

Restaurant Kunsthof, Uznach SG Nicht nur Störche fühlen sich hier wohl. Gastgeber **Christoph Köhli** und **Janine Hausmann** verschmelzen geschickt Tradition und Moderne – auch auf dem Teller!

Der «Kunsthof» ist kein Restaurant wie andere, in der geräumigen Anlage steht Historisches neben Zeitgenössischem. Vor Sichtbetonwänden flackert ein Cheminéefeuer, die Dachbodenromantik ergänzen Designer-Garderobenschränke. Und wie es sich für Uznach gehört, setzen sich jedes Jahr die Störche ins gemachte Nest auf dem Dach. Sie sind beständiger als die Küchenmannschaft, denn Patrick Buser hatte hier nur ein kurzes Gastspiel.

Einen längeren Aufenthalt wünscht man seinen talentierten und bei Spitzenköchen ausgebildeten Nachfolgern, dem jungen Paar Janine Hausmann und Christoph Köhli. Jung ist auch die Küche

des Nik-Gygax-Schülers. Er zeigt aber Respekt vor Tradition und Terroir, ist offen für Neues und hat dennoch keinen Hang zur Effekthascherei.

Schon das Amuse-Bouche – ein Kafirlimetten-Stüppchen mit Crevette, grüne Spargeln mit Sot-l'y-laisse und schwarzem Trüffel – war ein beeindruckender Auftakt. «State of the art» war auch das Zweierlei von der Entenleber, fern vom Alltagstrott die Suppe von jungem Knoblauch samt geräucherter Aal.

Mit dem saftigen, zarten Gommiswälder Kalbskotelett übertraf Köhli locker den einen oder anderen etablierten Kollegen.

Im «Kunsthof» kommt eben Kunst von Kochenkönnen. Am originellsten geriet das Dessert: eine Variation von Crème brûlée aus Cassis, Vanille, Tonkabohne, Passionsfrucht und Rosmarin – ein Aromenkarussell, hübsch um hauchzarte Zuckerwatte drapiert: Fünfmal eine Karamellschicht knacken, dazwischen Zuckerwatte naschen, das würde auch dem Nachwuchs passen.

Für die Erwachsenen gibt es dafür einen kleinen, aber vorbildlich gestylten und klimatisierten Weinraum mit einer klug disponierten Auswahl in einem vernünftigen Preissegment. ●

WEIN-TIPP

SOAVE: PERFEKTER BEGLEITER ZU FISCH

Soave ist nicht etwa eine Traubensorte, sondern der Name eines italienischen Weissweins, der im Norden des Landes – um Soave herum – produziert wird. Erlaubt sind die Traubensorten Garganega,

Trebbiano, Pinot Bianco und Chardonnay. Steht auf dem Weinetikett «Soave Classico», muss der Wein mindestens 70 Prozent der Garganega-Traube enthalten. Auf dem Schweizer Weinmarkt findet man neu die Weine der Kellerei Ca'Rugate. So auch den Soave Classico

2006, San Michele (12%). Ein nahezu perfekter, gradliniger, mineralischer und saftiger Soave. Das pure Gegenteil eines buttrigen Chardonnay – denn hier wird Zurückhaltung zelebriert. Kulinarisch ist der Soave der beste Begleiter zu Fischgerichten jeder Art.

Bei Spar erhältlich.
 Jetzt trinken.
 Trinktemperatur:
 8 bis 10 Grad.
 ► CHF 12.80

