

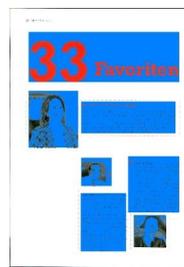
33 Favoriten

Fotos: Archiv Salz & Pfeffer, z. V. g.



Wir feiern – mit Désirée Egli

Schnapszahl fürs Salz & Pfeffer! Zur Feier unseres 33. Geburtstags fragen wir Menschen aus der Gastronomie nach ihren Top 33 (ohne Wertung): ob Wegbereiterinnen oder Visionäre, dead or alive, ob Lebens- oder Hilfsmittel, die das kulinarische Schaffen schöner machen, Lokale, die auf jede Bucket List gehören, oder gastronomische Geheimtipps. Den Anfang macht Désirée Egli, Wirtin des Zürcher Restaurants Rubina (und Tochter von Salz & Pfeffer-Gründer Daniel Egli).



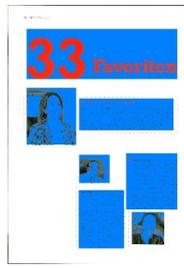
1

Daniel Eggli. Mein Pap, Gründer von Salz & Pfeffer, bekannt für seine spitze Feder und ungewöhnliche, direkte Art zu schreiben. Man hat ihn geliebt oder gehasst. Schon früh wurde ich dem Who-is-who der Gastronomie vorgestellt: «Das ist meine Tochter Désirée, die ich selber gemacht habe.» Am liebsten wäre ich jeweils in den Boden versunken. Noch heute habe ich Gäste, die mir irgendeine steinalte Anekdote über ihn erzählen. Das Daniel-Kotelett, das er als Seelentröster genoss und liebte, ist längst die beliebteste Speise in meinem Restaurant Rubina.

2

Irma Dütsch. Sie war in der von Männern dominierten Gastrowelt eine Powerfrau, die sagte, was sie denkt, ohne Rücksicht darauf, wen sie vor sich hat. Meine erste Stelle nach der kaufmännischen Lehre führte mich nach Saas-Fee, wo ich mir nach dem Saisonende im Fletschhorn bei Irma Dütsch ein Menü leistete. An das Rentier im Hauptgang erinnere ich mich noch heute. Ihr Mann Hans-Jörg krenzte dazu den Wein stilecht mit dem Tastevin, den er um den Hals trug.





Horst Petermann. Eine Legende, schon damals in den Neunzigern. Es vergingen viele Jahre, bis ich das erste Mal in seinen Kunststuben sass. Es war ein Kader-Weihnachtessen mit meiner damaligen Chefin Andrea Zimmermann (Gasthof Hofwiesen) und dem damaligen Küchenchef Ivan Pezzotta (Restaurant Hirschberg). Sie achtete ganz genau darauf, dass wir alles aufessen – bis auf die letzte Friandise.

4
Sven und Amanda Wassmer-Bulgin. Caminada-Zöglinge und zusammen ein engagiertes Spitzenteam. Man spürt, dass sich die beiden ganz der Gastronomie verschrieben haben.



5
Tanja Grandits. Im Stucki in Basel. Sie führt das Restaurant der Gastrolegende Hans Stucki seit Jahren mit ihrem Team auf höchstem Niveau in farbenfrohem Ambiente.

6
Silvio Rizzi. Gault & Millau. Als Kind mussten wir mit zum Testessen für den Gault & Millau, was mir und meiner Schwester im zarten Alter von acht und fünf Jahren gar nicht gefiel. Viel lieber hätten wir wie alle anderen Kinder Schnipo und Lasagne gegessen, stattdessen wurden uns glasierte Taubenbrüstchen und Seeteufel-Soufflés vorgesetzt. Silvio Rizzi war damals der

führende Gastrokritiker, und mein Vater machte ihm das Terrain streitig. Er nannte Rizzi neckisch Gastropapst. Sie pflegten eine lange Hassliebe, die mir in Erinnerung geblieben ist.

7
Giardino Ascona. Talentschmiede. Das war noch zu einer Zeit, als sich in den Hotels Gastgeber einen Namen machen konnten. Unverwechselbar waren Hans C. Leu und Annelise Leu, die Frau des Direktors.

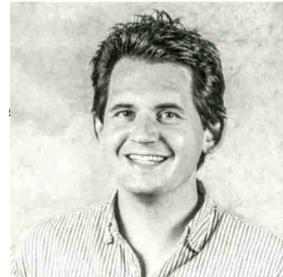


8
Hitsch Leu. Früher nannte man es Erlebnisgastronomie, heute geht man zum Hitsch aufs Hörnli und isst das beste Kräuter-Fondue, an das ich mich erinnern kann. Oder neu in den Alpenblick, den er zusammen mit Beat Caduff führt – und erlebt dort die Bergwelt urchig, gemütlich, weitsichtig und authentisch.

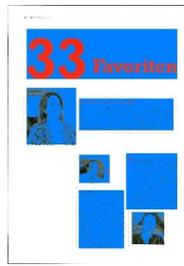
9
Martin und Reto Candrian. Mein Lehrbetrieb. Damals wie heute ein sehr grosses und lebendiges Unternehmen und eine Drehscheibe im und um den Zürcher Hauptbahnhof – mit Ablegern und einer Ausstrahlung über die Stadtgrenzen hinaus.

Tiziano Marinello. Picobello, der Gemüslers der Nation, der die noch so kleinste Frucht vom Ende der

Welt für uns Gastronomen aufreiben kann. Herrlich sind seine heiteren Marktberichte.



10
Adrian Stalder. Heute als charismatischer Gastrocoach und Ausbilder selbstständig. Früher Direktor verschiedener Vier- und Fünf-Sterne-Hotels. Als solcher war er einst mein Chef und ich als junge Rezeptionistin bei der Neueröffnung des Hotels Saratz in Pontresina dabei. Zu den Eröffnungstagen waren viele bekannte Gäste geladen. Adrian erzählte mir vor ein paar Jahren, dass ich auch Silvio Rizzi eingeecheckt habe, was er amüsant fand. Im Saratz gefiel es mir gut. Während einiger Nachtdienste an der Rezeption schrieb ich einen Bericht darüber, den ich nicht ganz so sicher abgespeichert hatte, sodass ihn Adrian fand. Er sprach mich sofort darauf an, denn eigentlich sollte ich in den ruhigen Nachtstunden ja Offerten schreiben und ganz sicher keine Texte ... Meinem Vater aber gefiel der Artikel – und er druckte ihn im Salz & Pfeffer ab.



12

Wolfgang und jetzt Christian Kuchler. Sterneküche vom Feinsten mit gelungenem Generationenwechsel.

feierte dort wahrscheinlich einen Geburtstag oder war einmal dazu eingeladen. Herrlich. Das Movie gibt es nicht mehr, dafür führen die Kerns jetzt das wunderbare Hexenhüsli auf dem Züriberg: die Wirtschaft Degenried.

mancher Hinsicht. So nahm er zum Beispiel für sich in Anspruch, das erste Mal in Zürich Champagner per Glas angeboten zu haben. Wie dem auch sei: Ich trank immer wieder gern ein Glas Champagner von Louis Roederer mit ihm. Für ihn gab es dafür keine unpassende Uhrzeit. Also passte ich mich an.

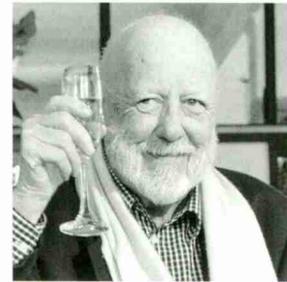
13



Elif Oskan, Restoran Gül. Ein Wirbelwind in der Zürcher Gastronomieszene und neu auch im Vorstand von Gastro Zürich-City. Sie mischt die lokale Branche erfrischend auf.

Bianchi Comestibles. Familienunternehmen in der fünften (!) Generation. Liefert auch das Unmögliche täglich frisch.

20



Stéphanie Portmann, die Enkelin von Fred Tschanz. Sie leitet charmant und überzeugend sein Unternehmen mit modernen Anpassungen und dem neuen Winter-Gastro-Highlight The 5.

17

18



Rebecca Clopath, eine Schülerin des Hexers, hext längst selber in einem Chrachen des Bündnerlands.

14



Antonio Colaianni. Er gehört zu meinen Lieblingsköchen und -gastgebern. Seit ich von seiner weissen Tomatensensenz kosten durfte, macht mich sein Essen glücklich und seine Gesellschaft froh.

René Widmer. Prorest. Der Küchenbauer der Nation, der jeden und jede kennt – genau wie die Geschichten, Freuden und Leiden von allen. Er war es auch, der die Rubina-Küche vor bald zwölf (!) Jahren umbaute.



21

Fredy Angst. B & N. Ohne ihn wäre die Gastronomie farblos, formlos und nicht auszuhalten.

15

Stefan Wiesner. Hexer aus Escholzmatt. Seine Küche war der Zeit voraus und ist noch immer ein Abenteuer, auf das man sich einlassen sollte.

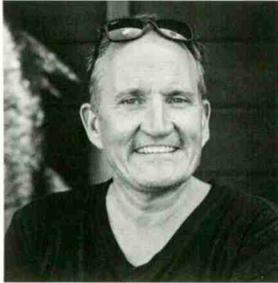
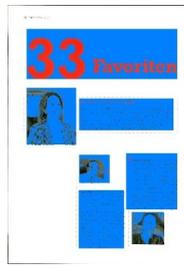
22

16

Nicolas Kern. Nick brachte mit seinem Restaurant Movie Hollywood-Feeling nach Zürich. Jeder von uns

Fred Tschanz. Der Patron der legendären Café Bar Odéon. Die hatte ich über neun Jahre als stellvertretende Geschäftsführerin geleitet, bevor ich mein Restaurant Rubina eröffnete. Das waren Zeiten! Fred war ein Pionier in

19



23

Michel Péclard. In der Branche als Tausendsassa bekannt. Ein Gastronom mit vielen Neidern und ebenso vielen Fans. Michel bewegt auf jeden Fall immer wieder Neues. Das ist gut so.



24

Andreas Caminada. Charismatisch und perfekt von der Ausführung bis zur Inszenierung. Ausbilder von diversen Kochtalenten.

Meta Hildebrand. Sie führt das Restaurant Le Chef weiter, das Fred Tschanz als letztes Lokal übernommen hat. Meta beeindruckt als Fernsehköchin, die sich international (!) einen Namen gemacht hat, Kochbücher schreibt, sich hingebungsvoll ihren Gästen widmet oder in den sozialen Medien mit ihren Fans austauscht.

25



Foto: Tobias Stahel

..... 26
Andrin Willi. Der Genussaktivist. Engagiert sich leidenschaftlich und mit Hingabe für die Welt des Genusses, ist super vernetzt, weiss, was wo läuft, ist kritisch und regt zum Denken an.



27

Chez Vrony. In Findeln, oberhalb von Zermatt. Ein Phänomen. Alle kennen es. Zum Geniessen gibt es ein wunderbares Panorama und eine herzliche Gastronomie – wie an vielen Orten. Nur hat das Ganze hier noch etwas mehr Glamour.

Rudi Bindella und Rudi Bindella junior. Ein grosser, grosser Familienbetrieb, dem ich mich sehr verbunden fühle. Rudi Bindella war ein grosser Unterstützer meines Vaters und Aktionär der ersten Stunde von Salz & Pfeffer.



28

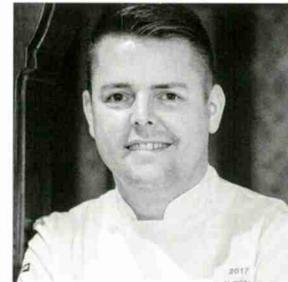
..... 29
Jacky Donatz. In jeder Hinsicht grossartig, ein Entertainer mit Herz und Klassikern, die sich über Jahrzehnte gehalten haben – Jackys Kalbskoteletts und seine Mezzelune.

30

Nenad Mlinarevic. Noch ein Caminada-Zögling, mit einer unheimlich steilen Karriere in der gehobenen Punkte-Gastronomie. Inzwischen führt er mit seinem Team in Zürich das Restaurant Bauernschänke und bietet dort ein ganzheitliches Genusserlebnis, das von der puristischen Einfachheit auf dem Teller zur Geschmacksexplosion im Gaumen wird. Ein Aha-Erlebnis. Hinzugekommen ist die Neue Taverne, die sich der vegetarischen Welt für Gourmets widmet.

31

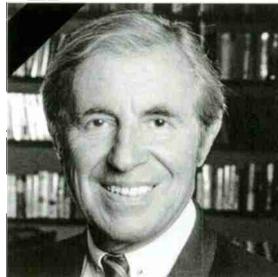
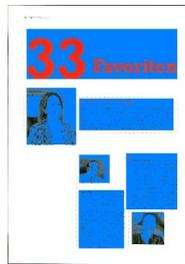
Stefan Heilemann. Junger begnadeter Chefkoch mit steiler Gault-Millau-Karriere, der auf jedem Bild um die Wette strahlt. Er hat dem Restaurant Widder einen gewaltigen Schub verliehen – mit seiner sehr persönlichen Note.



32

André Jaeger. Er war der Erste, der in der gehobenen Gastronomie mit asiatischen Einflüssen experimentierte. Legendär sind seine jährlichen Fisch-Buffets im Hotel Storchen in Zürich nach wie vor.

33



Ueli Prager. Mövenpick. Seine Ideen waren der Zeit voraus. Schnell etwas essen gehen, wie eine Möwe, die etwas aufpickt. Und Mövenpick war geboren. Als Kind war das Brunchbuffet immer ein Highlight: Das Essen hatte für uns einen Spezialpreis – einen Franken pro Altersjahr –, und so entdeckte ich Saumon fumé. Ausserdem: Ohne Ueli Prager gäbe es Salz & Pfeffer wohl nicht. Er glaubte ganz zu Anfang an die Idee meines Vaters und unterstützte ihn als Erster finanziell.