

SAISON



Empfehlenswert ist die «Traube» nicht nur der Pergola und der idyllischen Lage wegen.

International und saisonal

Das Restaurant Traube der Familie Boesch im Zürcher Oberländer Ottikon bei Gossau zieht nicht nur seiner Rebenpergola wegen die Leute in Scharen an.

«Da bogen sich in der Gaststube förmlich die Balken.» Ganz geheuer war es Paddy Boesch nicht beim Eröffnungsfest im April 1998, zu dem die Wirtfamilie je sieben Tänzer und Trommler aus Kongo ins Säli im ersten Stock der Beiz eingeladen hatte. Ein unheimlicher Anblick sei es gewesen, als sich die Decke im Erdgeschoss um mehrere Zentimeter bewegt habe, erinnert sich Boesch. Die Holzkonstruktion des behäbigen alten Hauses ist denn auch der Grund, weshalb in der Ottiker «Traube» selten Hochzeiten oder runde Geburtstage gefeiert werden: Das Lokal ist nicht geeignet zum Tanzen.

Für alles andere ist es nicht nur geeignet, sondern sogar sehr empfehlenswert. Da wäre etwa die lauschige Pergola zu nennen. An Sommer- und Frühherbstabenden sitzt man unter dem üppigen Blätterwerk der Weintrauben, denen das Restaurant seinen Namen verdankt, und blickt in die ländliche Umgebung hinaus – Ottikon besteht aus wenigen (Bauern-)Häusern. Für die kleinen Gäste, von denen es an Sonntag-nachmittagen jeweils nur so wimmelt, gibt es ein Gehege mit lustigen Kaninchen.

Meint es Petrus einmal nicht so gut, so besteht kein Anlass zur Sorge. In der Wirtsstube mit ihren hellen Tischen aus Naturholz sitzt sich's nämlich ebenso gemütlich wie draussen. Aus den Lautsprechern dringt fast immer irische Musik. Ob Boesch seine Gäste damit wohl «gluschtig» machen will auf die Konzerte, die regelmässig im Säli stattfinden? In Zukunft sollen diese nicht mehr vom Wirt selbst, sondern von einer eigenständigen Kulturgruppe organisiert werden. Geplant sind Auftritte von Folkmusikgruppen aus ganz verschiedenen Ländern.

Ebenso international nimmt sich die Speisekarte der «Traube» aus. Angela Boesch hat offensichtlich Spass daran, sich von den Küchen fremder Länder inspirieren zu lassen – und immer wieder Neues auszuprobieren. Das müsse sie ja, bei so vielen Stammgästen, meint die Küchenchefin; denen könne sie doch nicht ewig dasselbe vorgesetzen. Dies kommt auch schon deshalb nicht in Frage, weil die Boeschs grossen Wert auf die biologische und somit saisonale Küche legen. Und so wird der Restaurantbetrieb im September denn auch mit der Bio-Knospe zertifiziert.

Bereits der gemischte Vorspeisensalat (Fr. 7.80) ist in der «Traube» anders als in einem «normalen» Gasthof. Neben Karotten, Gurken und grünen Salatblättern finden sich darin auch Kichererbsen an einer Currysauce, Couscous mit gedörrten Aprikosen und Frijoles. Die in Mittelamerika beliebten schwarzen Böhnchen tauchen auch bei der Hauptspeise wieder auf: als Beilage zum Poulet-Spiessli (Fr. 36.50), das mit Ananas-Stückchen garniert ist und mit einer scharfen mexikanischen Kakaosauce serviert wird.

Viel milder, doch ebenso speziell ist die Safran-Zitronen-Rahmsauce, die es zu den mit Spinat und Feta gefüllten Blätterteigkrapfen (Fr. 28.–) gibt. Das Gemüse dazu ist je nach Jahreszeit verschieden; diesmal sind sommerliche Bohnen-, Peperoni-, Karotten- und Zucchinistückchen auf dem Teller. Zum Trinken empfiehlt Boesch den spanischen Dionisio de Nova (Fr. 5.50/dl). Wie alle Weine auf der «Traube»-Karte stammt er von «La Bottiglia» in Elgg, die vor allem Bioweine in ihrem Sortiment hat.

Anne Suter

Kulturrestaurant Traube

Bönlstr. 21, 8626 Ottikon

Montag, Dienstag, Freitag, Sonntag 11 bis 24,

Samstag 16 bis 24 h

Tel. 01 935 17 80