



Die eigenen Gerichte munden, diejenigen des Vis-à-vis ziehen optisch in den Bann. In der «Traube» wird gesund gekocht und gediegen serviert.

Restaurant «Traube» in Ottikon bei Gossau

# Unaufdringlich biologisch

Das Gemüse stammt aus der Region, das Fleisch von hilaufenden Viechern, die Früchte sind selbst eingemacht, doch Atmosphäre und Präsentation der Speisen in der «Traube» Ottikon sind alles andere als «handglismet»: bewusst gekocht, gediegen serviert.

«Ist das nicht die Kneipe, die letztes Jahr hat schliessen müssen», schallt's aus dem Funk, nachdem der Chauffeur des VZO-Busses von Wetzikon nach Grünigen bei seinen Kollegen den Weg zur «Traube» erfragt hat. «Nein», meint ein anderer, «auf 'm Strick in Oberottikon aussteigen, dann 200 m nach links.» Als erstes gewährt uns die «Traube» Einsicht ins frisch umgebaute Herz der Beiz: Ein grosses Fenster im Gang verführt zum Blick in die Kochtöpfe.

Hier und in der kleinen und sympathisch-gestylten Gaststube wirkt seit neun Jahren ein sechsköpfiges Kollektiv. Zusammen mit weiteren zwei Dutzend Teilzeitarbeitenden sorgen sie nicht nur umsichtig für das Wohl ihrer Gäste – im Sommer auch in Laube und Garten –, sondern machen die «Traube» zu der Kulturbeiz im Zürcher Oberland. Von Januar bis April organisiert der «Traube»-Kulturverein die sogenannten Montagstrauben: Lesun-

zerte, jeden Montag im Säli im 1. Stock, in welchem übrigens auch Gesellschaften bis 25 Personen bewirtet werden.

**Klein, aber fein**

Ein aufmerksamer und kompetenter Service verminderte die Qual der Wahl aus fünf Vorspeisen, zwei vegetarischen und zwei Fleisch-Gerichten. Ein hiesiger Riesling×Sylvaner (3.30 Fr./dl) stillte fürs erste den erwartungsvollen Speichelfluss, und gegen den Durst half das Mineral, im Glas gereicht. Die Rüeblicurrysuppe (6.50 Fr.), leicht, aber mit würzigem Curry, bestach als Vorspeise genauso wie das im Geschmack sehr sanfte Mousse aus geräuchten Felchenfilets (8.50 Fr.). Als Kontrast war das dazu servierte Chnoblilrot zwar interessant, aber doch etwas deftig.

Obwohl sich die Füllung meines geschmorten Fleischvogels eine Idee zu rezent präsentierte, vermochte das Tier schlechte Erinne-

glatt auszumerzen (26.50 Fr.). In sich hatte es als Beilage die Polenttaschnitte, mit Steinpilzen versetzt und raffiniert gewürzt. Dazu gab's wunderbar knackig gekochtes Saison-Gemüse: Rosenkohl, römischen Fenchel, Karotten und eine dekorative Pelati.

**Futterneid**

Das vegetarische Hauptgericht meines Gegenübers zog mich nicht nur optisch in seinen Bann. Die Buchweizen-Champignonschnitte mit Tomatensauce und als Gemüsebeilagen Broccoli, Rosenkohl, Schwarzwurzeln in Weiss – auch diese exzellent u. a. mit Kardamon gewürzt – liess mich das glückliche Fleisch auf meinem Teller fast und den bei derartigen Menüs unweigerlich aufschimmern den Chörnlipicker-Groove vollends vergessen (23.50 Fr.). Dazu gönnten wir uns eine Flasche Colli del Trasimeno Riserva 1987 (32 Fr.), einen etwas rauhen Biowein aus der kleinen Karte, deren Auswahl nicht nur auf naturnahe Produktion achtet, sondern auch darauf, dass für verschieden dicke Geldbeutel etwas zu haben ist. Der Offenausschank bietet wechselnde, ausführlich beschriebene Spezialitäten, und wenn es nach Ausgefallenem gelüftet kann sich an Met, süsse Pyrenäen-

hausgemachtem Caramelchöpfli (6 Fr.) und einem delikaten Mousse au Café (7.50 Fr.) ab und beruhigten den allerdings wenig strapazierten Magen mit einem Williams biologique (4 Fr.). Es braucht wohl kaum erwähnt zu werden, dass der Kaffee – übrigens ein Gedicht – nichts ist für Rahmdeckeli-Sammelnde.

23 Uhr war schon vorbei, als wir leicht angeduselt nach zehninütigem Spaziergang die Bushaltestelle erreichten und dank S-Bahn eine knappe halbe Stunde später wieder mitten in Zürich standen. PS.: Mittags bietet die «Traube» zwei Menüs an, eines davon vegetarisch, und nach Spaziergängen lädt die kleine Karte zum originellen Zvieri, ausser donnerstags und am Samstag erst ab 16 Uhr.

Christof Hegi

**GRIECHISCHE WOCHEN IN LA BOULLABAISSE**



**26. FEBRUAR BIS 31. MÄRZ**

**Unter dem Patronat:**  
Palace Hotel Korfou  
und der griechischen Zentrale  
für Fremdenverkehr.  
**Wettbewerb:**  
Für 2 Personen Flug  
und Halbpension  
im Palace Hotel Korfou

