

# Der Stubenkater will ein Lachsforellenfilet

Die Traube in Ottikon ist Bio-zertifiziert und Lehrbetrieb für verhaltensauffällige Jugendliche. Der Herr des Hauses ist der 14-jährige Schnurrli.

Von **Christine Brülisauer**

**Ottikon.** - Kater Schnurrli scheint Fisch zu mögen. Er schielt erst gierig auf meinen Teller und lässt sich dann majestätisch auf meinem Schoss nieder. Er lässt mir keine Wahl: Vom ersten Schrecken über sein unerwartetes Auftauchen erholt, kraule ich ihn. Worauf er zutraulich zu schnurren beginnt.

Doch bei aller Tierliebe - vom Lachsforellenfilet auf meinem Teller kriegt der ältere Katzenherr trotz charmantem Blick bestimmt nichts ab. Nicht allein wegen des Pernod-Sudes, der dem Vierbeiner bestimmt nicht bekommen würde. Das Bachser Lachsforellenfilet, in Pernod-Weisswein-Sud gegart an einer Kürbis-Haselnuss-Sauce (34 Fr.), ist schlicht zu lecker, um es mit irgendjemand zu teilen.



### «Irrsinnig freundlicher» Gruss

Das von Angelika und Patrick Bösch geführte Restaurant Traube in Ottikon strahlt Wärme aus. Wie geschaffen, um einem tristen Winterabend zu entrinnen. Tritt man durch die Holztüre in die Gaststube, fühlt man sich wie in einer Oase. Der helle Raum lädt zu ausgedehnten Gesprächen und zum Geniessen ein.

Die Bestellung wird prompt und freundlich aufgenommen. Das Amuse-Bouche folgt rasch – Steinpilzmousse, eingehüllt in Blätterteig, gekrönt von einem Petersilienregen, begleitet von einem «irrsinnig freundlichen» Gruss aus der Küche – und macht Appetit auf mehr. In der Traube wird mit saisonalen und regionalen Zutaten gekocht. Alle Zutaten müssen das Bio-Knospe-Label tragen. Das Gemüse stammt vorwiegend von einem Hombrechtiker Hof, der Fisch wenn möglich aus dem Greifensee. Meeresfische werden in der Traube keine serviert.

Als Vorspeise wählt mein Begleiter einen gemischten Salat (1.80 Fr.), mich gelüstet die Quit-



BILDER CHRISTOPH KAMINSKI

Angelika und Patrick Bösch «beschäftigen» in der Traube nicht nur Schnurrli, sondern auch 13 verhaltensauffällige Jugendliche.

ten-Ingwer-Kartoffel-Crèmesuppe mit einem Cappuccinohäubchen (9.80 Fr.). Hat uns bereits die Vorspeise überzeugt, vermag auch der Hauptgang zu begeistern. Wenn auch etwas zu wenig warm, zergeht das Lachsforellenfilet auf der Zunge, der Weisswein in der Sauce passt perfekt zum Kürbis. Dazu wird Reis serviert.

Das Rinds-Cordon-bleu, gefüllt mit Rohschinken, Taleggio und Pilzen (36 Fr.), ist zart gebraten und fantasievoll gewürzt. Begleitet wird es auf Empfehlung des Hauses mit Kartoffelgratin. «Das Auge isst mit», diesem Grundsatz wird in der

Traube Rechnung getragen. Die Gerichte sind sorgfältig angerichtet und liebevoll dekoriert. Nachdem mich sein Charme nicht zu bestechen vermochte, zieht Kater Schnurrli noch vor dem Dessert enttäuscht von dannen.

Langsam beginnt sich der Raum zu füllen. Ein älteres Pärchen, eine Familie mit Babywagen und Hund sowie zwei Jugendliche halten den Kellner auf Trab. So müssen wir uns ein wenig gedulden, bis das Dessert serviert wird.

Ein luftig leichter Schoggicake mit Schlagrahm (6.80 Fr.) sowie Marronimousse und Mandel-

quarkmousse mit Cassiskompott (10.80 Fr.) verwöhnen zum Abschluss noch einmal den Gaumen.

Gut gelaunt gehts darauf zurück in die winterlich kühle Nacht – nicht aber ohne vorher noch einen «irrsinnigen Dank» zurück an die Küche zu senden.

Restaurant Traube, Bönlerstr. 21,  
8626 Ottikon bei Gossau,  
044 935 17 80  
[www.traube-ottikon.ch](http://www.traube-ottikon.ch)

Öffnungszeiten:  
Mo, Di, Do und Fr 11 bis 14 und  
17 bis 24 Uhr. Sa 17 bis 24 Uhr und  
So 11 bis 24 Uhr.

## Die Traube

Die Traube in Ottikon bei Gossau ist mit der Bio-Knospe und von Gout-Mieux (WWF) zertifiziert.

Das Restaurant folgt den Grundsätzen der Slow-Food-Vereinigung. Zudem bieten Angelika und Patrick Bösch in ihrem Betrieb 13 niederschwellige Ausbildungsplätze für verhaltensauffällige Jugendliche an. (cry)