

Wo man sich Zeit nimmt fürs Kochen

Der warme Frühling lockte die Redaktion von «casanostra» aufs Land. In Oberottikon entdeckte sie ein ganz besonderes Restaurant, die «Traube». Hier wird nicht nur richtig gekocht, nämlich frisch und aus der Region, sondern auch mit einem speziellen Küchenteam.

LANDBEIZ «TRAUBE», OTTIKON

__ Am Ende des ehemaligen Bauernhofes Ottikon kommen Wanderer oder Velofahrer an eine Kreuzung mit Wegtafeln: 3 Kilometer bis Wetzikon, 2 Kilometer bis Grüningen, 1 Kilometer bis Hanfgarten. Das sind paradiesische Aussichten. Wir stehen mitten im Zürcher Oberland – und direkt vor dem lauschigen Garten des Restaurants «Traube». Unter der ausladenden, Trauben überwachsenen Pergola lässt sich an diesem prächtigen Frühlingstag ein feiner Weisser schlürfen. Biologischer natürlich. Denn die Traube ist eine besondere Landbeiz. Lange Zeit war sie eine Genossenschaft mit anspruchsvollem Kulturprogramm. Seit 1998 führen Angelika und Patrick Boesch als Pächter den Betrieb.

Saisonal und regional

Als einziges Restaurant im Oberland ist die Traube mit der Bio-Knospe und mit dem Goût-Mieux-Label des WWF zertifiziert. Dazu lebt man den Grundsätzen der Slow-Food-Vereinigung nach. Das bedeutet: Man nimmt sich Zeit zum Kochen. Die kulinarischen Köstlichkeiten werden frisch, saisonal und mit regionalen Rohstoffen zubereitet. Dafür garantiert ein ganz besonderes Küchenteam.

Hier kommen alle auf ihre Kosten. Vegetarier können vollwertige und glutenfreie Menüs kosten. Dazu gibts frisch zubereiteten Eistee, mit Ahornsirup gesüsst. Ein Vegi-Tageshit kostet am Mittag 15 Franken, ein Fleisch-Tageshit 17 Franken, beides inklusive Suppe und Salat. Dazu stehen Wochenhits zur Auswahl, die zwischen 18 und 23 Franken kosten. Natürlich steht auch Fisch auf der Speisekarte, aus hiesigen Seen oder Meerfisch aus Biozucht. Die Gerichte am Abend sind etwas teurer (zwischen 24 und 40 Franken). Eine Spezialität sind (hausgemachte) Quark-Gnocchi, natürlich mit saisonalen Beilagen (24 Franken). In der Gaststube stehen helle Naturholztische; sie bietet 35 Sitzplätze. Ebenfalls für 35 Per-



sonen stehen im ersten Stock der Saal oder das Sali für 15 Leute zur Verfügung.

Junge Leute in Ausbildung

Die Traube ist nicht nur eine feine Landbeiz. Dahinter steht auch ein sinnvolles Sozialprojekt: Das Traubenteam besteht aus drei Meisterköchen und zwei Serviceprofis, die vier Service- und elf Küchenleute betreuen – alles Jugendliche mit schwierigen Startbedingungen, die in der Traube ihre Lehre oder Anlehre absolvieren können. Seit zweieinhalb Jahren gehört die Traube und die dazugehörige «Sousol»-Kantine in Wetzikon dem Verein axisBildung an. Das Projekt wird von IV, Jugendanwaltschaft und Sozialämtern unterstützt. Weil in der Traube Junge eine Chance haben, mundet das Menü gleich doppelt! __ Text: Stefan Hartmann

Restaurant und Kultur, Bönlerstrasse 21, 8626 Ottikon b. Gossau ZH, Tel. 044 935 17 80, (ÖV: mit S 5 ab Zürich bis Wetzikon, dann mit Bus 867 bis Ottikon) Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr 11–14 Uhr, 17–24 Uhr; Sa 17–24 Uhr; So 11–24 Uhr. Mittwoch geschlossen. www.traube-ottikon.ch