

BEAT WÜTHRICH

RAFFINIERTE MISCHUNG

Unser Gastrokritiker besuchte diese Woche das «Victoria» in Meiringen. Nichts in diesem luxuriösen Haus wird einfach dem Zufall überlassen



Der Wein, den wir am 14. August 1998 getrunken haben, bleibt immer auf der Karte», sagt Simon Anderegg, Besitzer des Hotels Victoria in Meiringen BE. An diesem Tag heiratete er seine Frau Franziska. Die beiden nennen deshalb den roten Syrah aus Saillon VS ihren «Hochzeitswein». Anderegg lächelt: «Auch unsere Liebe wird ewig bleiben.» Schön für das harmonische Paar! Ansonsten mag der 39-Jährige «Weine, die mir entsprechen, attraktive, aber auch klassische Tropfen. Sehr gerne habe ich Walliser, Tessiner und solche aus der Bordeaux-Region.» So viel zum Thema Wein.

Gattin Franziska, 35, ebenfalls in Meiringen geboren und aufgewachsen, spricht druckreif, wenn es um ihren Mann geht: «Mich fasziniert an ihm, dass er an diese Region glaubt, hier etwas verwirklicht, was es bisher noch nicht gegeben hat. Simon erfüllt Träume, die auf den ersten Blick nicht zu erfüllen sind.» Kann es ein lebenswürdiges Kompliment geben? Seit 1994 ist das «Victoria» in Andereggs Besitz. Vorher gehörte es seinen Eltern. Das Jahr 1998 war intensiv: die Hochzeit, die Geburt von Sohn Nicola, 7, und der Umbau des Hotels. Nichts wurde dem Zufall überlassen. Hier ein guter Schuss Luxus, dort geschmackvolle Details. Alles passt zu Simon Andereggs Koch-Philosophie: «Spitzenleistungen kann man

nur erbringen, wenn Harmonie herrscht.» Das Essen (Degustationsmenü für 75 Franken) im stimmungsvoll beleuchteten Restaurant nimmt seinen Anfang. Schon das Amuse-Bouche wird seinem Namen gerecht – meinem Gaumen gefällt es sehr gut. Es ist eine kleine Weizentortilla auf Kresse-Kartoffelmousse und angenehm würziger Tomatencoulis. Das eigentliche Mahl beginnt mit einem Stück Thunfisch im schwarz-weissen Sesam-Mantel, angerichtet auf (anderswo viel zu selten angebotenen) Portulak; dazu ein Sorbet auf der Basis von Zitronen und Limonen; Wasabi, der scharfe japanische Meerrettich, gibt der eisigen Kugel einen ganz besonderen Pfiff. Ein herausragender Gang – genauso wie der nächste: Cannelloni, gefüllt mit verschiedenen Pilzen, Lauch und Ricotta. Der in Butter, Zucker und Zitronensaft gedämpfte Chicorée ist ein guter Begleiter. Der Hauptgang dient als gutes Beispiel für Andereggs Küche, die das Beste aus südlichen Gebieten (siehe Rezept) mit schweizerischen und fernöstlichen Köstlichkeiten verbindet. Waghalsig! Doch der «Victoria»-Chef beherrscht diese Kunst.

Als Hauptgang gibts Lamm-Entrecôte an rotem indischen Curry. Das Fleisch ist mit Chutney aus Honig und Äpfeln bestrichen; Kürbisrisotto mit Rucola, glasierte Marroni, Fenchelsamen und Parmesan unterstreichen den raffinierten Mix verschiedener Küchenkulturen. Zum Dessert sind zwei Klassiker angesagt, «die von der Industrie total kaputtgemacht worden sind», wie sich Simon Anderegg später ausdrückt. Gerade deshalb wagt er sich an die Süssigkeiten heran. Mit verblüffendem Resultat: So muss Schoggimousse, so muss ein Soufflé Grand Marnier schmecken!

«Unser Privatleben findet nicht im Restaurant statt.» Da sind sich die Andereggs einig. Die Mutter kocht für die Familie, zu der inzwischen auch Anina, 5, gehört. Was kocht sie? Der Vater: «Die besten Tomatenspaghetti der Welt.» «Und Sachen wie Partyfilets», ergänzt sie. «Nach dem Rezept von Betty Bossi?», frage ich unschuldig. «Ganz genau!» Im Hotel Victoria arbeiten rund zehn Leute. Franziska Anderegg ist fürs Büro und das Marketing zuständig. «Aber wenn es hässcheret, arbeite ich auch im Service mit.» Gibts da noch Freizeit? Ja. An erster Stelle stehen die Kinder. Zudem ist die Chefin eine ausgezeichnete Kletterin und geht ins Gym-Jazz-Studio, der Chef läuft Marathon und mag Deltasegeln. Joggen und Skifahren lieben bei-



FOTOS: STEFANO SCHROTER

de. Und Reisen, am liebsten nach Florida. Simon Anderegg liest gerne. Seit Monaten liegt eine Churchill-Biografie auf dem Nachttisch. Nach getaner Arbeit schafft er aber nur zwei Seiten.

→ VICTORIA

Bahnhofplatz 9, 3860 Meiringen BE
Täglich geöffnet. Betriebsferien vom 17.
April bis 7. Mai 2006. Tel. 033 972 10 40
www.victoria-meiringen.ch



ERFÜLLTE TRÄUME

«Spitzenleistungen kann man nur erbringen, wenn Harmonie herrscht.» Davon sind Franziska und Simon Anderegg überzeugt. Der Gast spürt das



OSSOBUCO CREMOLATA

→ Rezept für 4 Personen

→ Zutaten

4 Kalbshaxen, je ca. 250 g | Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Mehl | 2 Rüebli, geschält, gewürfelt | 1/2 Knollensellerie, geschält, gewürfelt | 2 Zwiebeln, geschält, gehackt | 3 Knoblauchzehen, gehackt (I) | 1/2 Zitrone, nur die Schale (I) | wenig Butter (I) | 2 dl Weisswein | 4 dl braune Grundsauce | 1 dl Bouillon | 1 Lorbeerblatt | wenig Zitronensaft | 2 Zitronen, nur die Schalen (II), gehackt | 1 Knoblauchzehe (II), gehackt | 1 Bund italienische Petersilie, gehackt | wenig Butter (II)

→ ZUBEREITUNG

Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben.

Im heissen Öl beidseitig gut anbraten. Rüebli, Sellerie und Butter (I) dazugeben. Anrösten.

Zwiebeln, Knoblauch (I) und Zitrone (I) kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen. Einkochen lassen. Braune Grundsauce und Bouillon dazu-

giessen und Sauce aufkochen. Lorbeerblatt und Zitronensaft beifügen. Abschmecken. Die Sauce sollte nun die richtige Konsistenz haben. Falls sie zu flüssig ist, leicht mit in Wasser angerührtem Mai-

zena abbinden. Kalbshaxen mit der Sauce zugedeckt ca. 8 bis 10 (!) Stunden im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen garen (z. B. von 10 bis 18 Uhr) oder auf der Herdplatte ca. 1 bis 2 Stunden leicht köcheln

lassen. Zitronenschalen (II), Knoblauch (II) und Petersilie in wenig Butter (II) anziehen. Diese Cremolata-Mischung über die angerichteten Haxen verteilen.

→ TIPP

Simon Anderegg serviert dazu Safranrisotto, garniert mit frischen Kräutern

→ DAS PASSENDE GETRÄNK

Syrah 2002 von Pierre-Antoine Cretienand, Saillon VS. Hochwertige Rebsorte mit Johannisbeer-Aroma. Eine Flasche dieses Rotweins kostet im «Victoria» 48 Franken