

Neuer Gastgeber im Restaurant

Muggenbühl

Von Daniel Böniger. am 04.08.2009

Ernst Bachmann, Präsident von Gastro Zürich, wirtet seit kurzem im Muggenbühl. Er macht seine Sache gut - wir haben für ihn trotzdem drei Vorschläge.



«Wir überlegen jeden Tag», sagt Ernst Bachmann, «was wir noch besser machen können.» Der 63-Jährige sitzt mit seinen Stammgästen am Nebentisch und trinkt ein Glas mit ihnen. Man sieht, er ist durch und durch Wirt - so war es schon im Wollishofer Bahnhofli, das er zuvor gepachtet hatte. So ist es auch jetzt, ganz in der Nähe: im Restaurant Muggenbühl, seiner Pacht seit rund drei Wochen.

Es würde ja auch erstaunen, wenn Bachmann seiner Berufung als Gastgeber nicht mit Haut und Haar nachgehen würde. Schliesslich präsidiert er seit Jahren den kantonalen Wirteverband Gastro Zürich und ist Vizepräsident von Gastrosuisse. Ausserdem vertritt er seine Interessen als Kantonsrat der Zürcher SVP.

Nach einem anonymen Testbesuch im Muggenbühl muss man zugeben: Ernst Bachmann versteht etwas von seinem Gewerbe. Als Vorspeise kommt ein grosszügiger Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Zwiebeln und Croutons auf den Tisch; als zweites Entree ein paar gebackene Felchenfilets aus dem Zürichsee mit Sauce Tartar - in Kombination mit Reis oder Salzkartoffeln wären sie eigentlich als Hauptgang gedacht. Der Einstieg erfüllt die Erwartungen.

Das Highlight in Bachmanns neuer Gaststube ist der «Muggenbühl-Hit»: ein imposantes Kalbs-Cordon-bleu. Wer es einmal probiert hat, wird mit Bestimmtheit wieder vorbeikommen, um bei Bachmann Fleisch zu essen. Ebenso überzeugend ist ein

Kalbsschnitzel mit Landrauchschinken- und Kräuterkäsefüllung, serviert mit Champignons, Rotweinspiegel und Weissweinsrisotto. Die ebenfalls grosszügige Portion mundet ausgezeichnet.

Die Getränke bestätigen den Eindruck: Ein Pinot noir «Obermumpfer» 2006 aus dem Fricktal, von Ernst Bachmanns Tochter Andrea gekeltert, erntet Beifall. Und eine so schöne Stange Bier wird in Zürich leider zu selten gezapft: Der Schaum überlebt den Weg vom Buffet zum Gast, Temperatur und Kohlensäuremenge sind perfekt. Dass die 3 Deziliter 4.40 statt wie früher im Bahnhöfli 4.20 Franken kosten, dürfte einigen sauer aufstossen.

Der neue Gastgeber im Muggenbühl will noch besser werden - hier drei Ratschläge des «züritipp»: Auf der Weinkarte sollten bei 7-dl-Qualitäten die Jahrgänge vermerkt werden. Mancher Gast wäre wohl froh um eine breitere Vorspeisenauswahl, statt nur Salate und Suppen. Und wenn der Risotto noch etwas weniger Käse enthält, etwas mehr Wein, wird er noch gelungener sein. Ansonsten kommts gut, Herr Bachmann.

Vorspeisen 4.50-14.50, Hauptgänge 18.50-48, Wein offen dl ab 4, Flasche 75 cl ab 38 Fr.