

Wo Feinschmecker und Stars dinieren

Im «Pflugstein» hoch überm Zürichsee möchte man jodeln vor Glück. Hier schmeckt alles, wie man es selber kochen würde, wenn man es könnte. Sogar einige der erfolgreichsten Menschen der Welt suchen dieses bodenständig romantische Restaurant auf, um für ein paar Stunden Ferien zu geniessen.

Isabella Seemann (Text und Bilder)

Die Vorfreude, der Appetit und die Ferielaune wachsen nie so hoch hinaus, wie wenn man sich den Restaurantbesuch erwandert. Noch auf der Zürichsee-Schiffahrt fallen wir in den entspannten Reisemodus und lassen uns von der Begeisterung der Amerikaner, Inder und Koreaner für die Schönheit unseres Landes anstecken. Von der Schiffsanlegestelle Erlenbach geht es sodann bei brütender Hitze den Bach entlang, am Erlenbacher Tobel vorbei, hoch hinauf auf den Pfannenstiel. Und plötzlich steht es da, von der goldenen Abendsonne beleuchtet, das prächtig bemalte Winzerhaus aus dem 18. Jahrhundert mit dem verschörkelten Schild «Zum Pflugstein».

Bilderbuch-Idylle überm Zürichsee

Auf den Parkplätzen Ferraris, Bentleys und Mercedes-S-Klasse. Zugegeben: Auch damit kann man schön anreisen. Wir wechseln noch schnell die Flip-Flops zu High Heels und das Wandershirt zu einem eleganten Hemd. Comme il faut heisst Jeannine Meili ihre Gäste beim Eingang willkommen und geleitet sie an diesem warmen Sommerabend in den märchenhaften Platanengarten an den schön gedeckten Tisch. Auf der grünen Wiese oberhalb weiden die Kühe und unten leuchtet das Blau des Zürichsees. Eine Bilderbuch-Idylle. Für uns ist es Verliebtheit auf den ersten Blick. Doch die meisten Besucher seien treue Stammgäste, die eine langjährige, innige Beziehung zum Restaurant hätten, erzählt Jeannine Meili.

Die Gastgeberin wirkt seit genau zwanzig Jahren im Restaurant zum Pflugstein – und ihr Enthusiasmus scheint ungebrochen. Eine Begegnung mit der 52-jährigen Gastronomin wirkt stimulierend wie ein Glas Dom Pérignon am Morgen. «Wir freuen uns selber jeden Tag von Neuem, dass wir Gastgeber an diesem schönen Ort sein dürfen», sagt sie mit strahlendem Lachen. Ihre Handschrift ist an den gleichermassen geschmacksreichen wie liebevoll ausgearbeiteten Details zu erkennen. Sommerblumen, farbige Gläser und Teller sowie Stehtischchen aus Weinkisten verströmen provenzalische Eleganz und Harmonie.

Einfachen Zutaten, grosse Kochkunst

Bodenständig im besten Sinne geht es auf der Karte zu. Oder wie meine Begleitung begeistert ausruft: «Ich würde am liebsten alles nehmen, das sind ja lauter Lieblingsgerichte!» Tatsächlich orientiert sich Chefköchin Maria Appel bei der Zusammenstellung der Menükarte und der Zubereitung der Gerichte nach den Bedürfnissen der Gäste. Die gebürtige Bayerin und eingebürgerte Herrliburgerin, die seit 15 Jahren die Kelle im Pflugstein schwingt, setzt bei ihren Gerichten eher auf erstklassige Ingredienzen und Kochkunst als auf Extravaganzen, was ihr 13 Gault-Millau-Punkte einbrachte. «Natürlich freut man sich über diese Auszeichnungen, aber nichts ehrt mich so sehr wie die Begeisterung der Stammgäste, wenn sie gehen, und ihre Vorfreude, wenn sie wiederkommen», erzählt die 39-Jährige. Derweil erklärt und empfiehlt der Service die Speisen und Weine, als ob er seine Gäste mit der Begeisterung für die eigene Liebhaberei anstecken wollte. Man ist, so jedenfalls der Eindruck, ziemlich stolz auf das, was man hier auf den Tisch stellt. Und dies durchaus zu Recht.

So gefällt das Hiramasa-Kingfish-Ceviche durch seine erfrischende Geschmacks Mischung mit rosa Grapefruit, Avocado, Koriander, Ingwer und Limette. Das Vitello tonnato mit dünnen Scheiben vom Kalb und einer feinen Thunfisch-Kapern-Sauce ist ganz traditionell zubereitet und verückt durch seine Ausgeglichenheit. Beim Allervelts-Chicorée zeigt

sich Maria Appels Kreativität und Verwandlungskunst. Sie macht aus den bleichen und bitteren Blättern mit Erdbeeren, gerösteten Cashewnüssen, Avocado und Granatapfelkernen und allerlei essbaren Blumen einen betörenden Salat, den wir so noch nie gegessen haben.

Während wir auf den Hauptgang warten, schauen wir uns um und fragen uns, weshalb einige der berühmtesten Menschen der Schweiz, ja der Welt, hier auch schon zu Gast waren. Die Antwort ist einfach: Hier findet man keine falsche Vornehmheit, sondern Gastlichkeit, die von Herzen kommt, kultivierten Geschmack und behaglich-edles Ambiente. Der Umgang mit den Gästen ist ebenso charmant und nonchalant wie professionell. Die spektakuläre Aussicht auf den Zürichsee und die hinterm Uetliberg untergehende Sonne ist da lediglich noch das Rahmhäubchen obendrauf.

Restaurant auch bei Promis beliebt

Diskretion ist Ehrensache, Namen nennt die Gastgeberin keine. Aber hier verbrachten schon eine weltberühmte Rockdiva, eine Sportlegende, eine französische Chansonsängerin, schweizweit bekannte Politiker, Banken-Top-Shots und weltweit tätige Unternehmer einige unbeschwerte Stunden. Kürzlich sei ein amerikanischer Rap-Produzent aus Los Angeles hier gewesen, so viel verrät Jeannine Meili, der ihr zum Abschied sagte, er sei noch nie in einem solch schönen Ort gewesen. Selbst wenn man die Grosszügigkeit der Amerikaner beim Verschenken von Komplimenten bedenkt, so ist es kaum übertrieben. Hier lässt es sich ebenso gut leben, feiern und geniessen wie in den vornehmsten Lokalen. Und schliesslich kommen all

diese Menschen, die mit dem Edelsten vertraut sind, auch hierher wegen des köstlichsten aller einfachen Gerichte: Hacktätschli und Kartoffelstock mit Jus. Originelle Be-

schreibungen fallen uns dazu nicht mehr ein, nur bei jedem Bissen ein «Wow! Ist das megafein, und dieser Häröpfelstock, zum Reinliegen gut, möglicherweise der beste, den wir hatten» – und wir sind auch anspruchsvoll und verwöhnt. Perfekt notabene auch die Scaloppine al limone mit Zitronenrahmsauce und frischen Taglierini. Die Weinempfehlung zu jedem Gang vervielfacht die Freude.

Mit einem Dessert lassen sich schwierige Zeiten besser ertragen, sagen wir uns. Das luftig-leichte Aprikosentörtchen schmeckt nach Sommer. Und das heisse Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit dem Wort «himmlisch» zu umschreiben, wäre keine Übertreibung bei diesem Mass an Wohlgeschmack. Einen Abend im Platanengarten des Restaurants zum Pflugstein zu verbringen ist geradezu erholsam für die Seele – und man wünscht sich, der Sommer möge nie zu Ende gehen.

Restaurant zum Pflugstein
Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach
Tel. 044 915 36 49, www.pflugstein.ch



Nachtessen zu gewinnen

Der «Küsnachter» testet Angebote in der Region, die «ferientauglich» sind. Wer ein Nachtessen im Restaurant zum Pflugstein in Erlenbach gewinnen möchte, meldet sich via E-Mail unter: kuesnachter@lokalinfo.ch. Einsendeschluss: 17. August.

Keine Korrespondenz über die Verlosung. Rechtsweg ausgeschlossen. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird durch die Redaktion benachrichtigt.



Hier findet man keine falsche Vornehmheit, sondern Gastlichkeit, die von Herzen kommt, kultivierten Geschmack und behaglich-edles Ambiente.



Gastgeberin Jeannine Meili (l.) mit Chefköchin Maria Appel, die eine Spezialität des Hauses, den Wolfsbarsch in Salzkruste, präsentiert.



Mit rosa Grapefruit, Avocado, Koriander, Ingwer und Limette: das Hiramasa-Kingfish-Ceviche.



Chicoréesalat mit Erdbeeren, Avocado, Granatapfelkernen und gerösteten Cashewnüssen.



Zum Dessert: eine luftig-leichte Aprikosentarte, die nach Sommer schmeckt.



Einstiges Winzerhaus aus dem 18. Jahrhundert.



Autorin Isabella Seemann geniesst ihren Hauptgang im Pflugstein: Scaloppine al limone.