

SCHÜBLIG-ZIISCHTIG BESONDERES MENÜ IM RESTAURANT LÖWEN IN RÜTI

«Wurst ist nicht gleich Wurst»

RÜTI Gehobene Küche und Schübli: ein Gegensatz. Das Wirtespaar Lisa und Christoph Leiser wagt sich an das Experiment und tischt heute Abend ein Schübli-Ziischti-Menü im Restaurant Löwen in Rütli auf. Die beiden verarbeiten die Oberländer Wurst sogar im Dessert. Zwei Redaktorinnen schauten den beiden beim Vorbereiten über die Schulter und testeten die Kreationen.

Es nieselt. Leute huschen mit Regenschirmen über den Fussgängerstreifen an der Dorfstrasse in Rütli. Der einzige Farbtupfer an diesem trüben Tag sind die Union-Jack-Fähnchen und die giftgrünen Plastikpflanzen in den Geraniumkistchen auf den Fenstersimsen des Restaurants Löwen. Auch im Innern der Gaststätte setzt man auf britisches Flair. Eine lebensgrosse Mister-Bean-Pappfigur wartet beim Eingang in den Speisesaal auf die Gäste. An diesem Samstagvormittag ist das Restaurant aber leer.

Es riecht nach geröstetem Gemüse und frisch gebackenem Brot. In der Küche stehen Lisa und Christoph Leiser. Das Wirtespaar bereitet die Vor- und die Nachspeise eines ganz besonderen Mahls zu: des Schübli-Ziischti-Menüs.

Ein eingespieltes Duo

Mit einer schwungvollen Geste verteilt Christoph Leiser den zerkleinerten Rosmarin über das Nussbrot, das unter ihm auf der Ablagefläche liegt. Die grünen Zweige bilden optisch einen schönen Kontrast zum goldgelben Brot. Fast synchron wiederholt seine Frau die Bewegung. Durch ihre Finger rieselt Fleur de Sel und landet ebenso auf dem Gebäck.

Ein eingespieltes Duo: Jeder Griff sitzt. Es scheint, als hätten sie nie etwas anderes gekocht. Umso erstaunlicher ist es, dass die beiden die Speisen zum ersten Mal zubereiten. «Es ist sozusagen ein Testlauf für den Dienstag», sagt Lisa Leiser. Dann werden sie ihren Gästen das Drei-Gänge-Menü auf-tischen. Die Hauptzutat in jeder Speise ist, wie der Name des Menüs verrät, der Schübli.

Ausgefallenes Menü

Wer nun aber denkt, dass im «Löwen» Kartoffelsalat, Brot, Senf und gesottene Wurst auf den Teller kommen, irrt. «Wurst ist nicht gleich Wurst», sagt die 41-Jährige. Mit dem Produkt lasse sich viel machen. «Es sind diverse Kombinationen möglich. Im Teig, als Ragout, fein oder grob.» Der Anspruch der Leisers: den Schübli unkonventionell in

einem exklusiven Menü verarbeiten.

Den Anlass führen sie schon zum zweiten Mal durch. Auf die Idee brachte sie der Wolfhauser Daniel Schweizer, der eine Weinmanufaktur betreibt. «Er fragte uns an, ob wir zu seinen Weinen ein ausgefallenes Schübli-Menü kreieren könnten», sagt Lisa Leiser. Der Event fand Anklang und soll nun immer am Schübli-Ziischti durchgeführt werden. «15 Tische sind bereits reserviert. Es hat aber noch genug Platz für mehr Gäste», sagt Christoph Leiser und stellt das Brot mit dem Rautenmuster zur Seite.

In der Küche kennengelernt

Er trägt eine beige Cordhose, an der eine silberne Kette baumelt, die im Hosensack verschwindet. Dazu einen dunkelblauen Cardigan. Ein markanter Schnauz zielt seine Oberlippe. Kein typisches Kochoutfit. Meist steht der 41-Jährige im Restaurant und bedient die Gäste, während seine Frau in der Küche werkelt. Doch Ahnung hat auch er vom Kochen. «Ich habe wie meine Frau eine Kochlehre gemacht und danach eine Servicelehre angehängt.» Ein guter Entscheid: «Für die Kommunikation zwischen Küche und Service hilft es enorm, wenn man beides beherrscht», sagt Christoph Leiser. Vielleicht auch ein Grund, warum er und seine Frau sich in der Küche nicht auf den Füßen herumtrampeln.

Kennengelernt haben sich die beiden – wie könnte es anders sein – in der Küche. «Ich arbeitete nach dem Ende meiner Ausbildung noch in meinem Lehrbetrieb in Ersigen bei Burgdorf. Lisa stiess als Verstärkung zum Küchenteam. Den Rest kann man sich vorstellen», sagt er und lacht. Das war vor 21 Jahren. Seither haben die beiden in diversen Gastronomiebetrieben gearbeitet.

Traum vom Restaurant

«Uns war schnell klar, dass wir gemeinsam ein Restaurant führen wollen», sagt Christoph Leiser, der im luzernischen Reiden aufgewachsen ist. 2006 erfüllten sie sich ihren Traum und über-

nahmen ein Gasthaus in Menzingen im Kanton Zug. Vor fast sieben Jahren zog es das Paar in Lisa Leisers Heimat Rütli. «Hier ist ihr Elternhaus, hier lebt ihre Mutter», sagt er. Die beiden pachteten den «Löwen» und brachten mit ihrem britischen Essen frischen Wind ins Dorf. «Es gibt an jeder Ecke italienische Restaurants in der Region. Wir wollten etwas anderes machen», sagt Lisa Leiser und zieht eine silberne Gratinform mit einem Ruck aus dem Backofen. Den angerösteten Blumenkohl, Apfel und Zwiebeln schüttet sie in einen grossen Topf mit sechs Litern Hühnerbouillon. Daraus soll die Vorspeise entstehen: Crèmesuppe vom gerösteten Blumenkohl mit Ragout vom grünen Diemberger-Schübli und Croûtons vom Nussbrot.

Nicht spiessig sein

Dass sie Freude am Aussergewöhnlichen hat, zeigt sich nicht nur an ihrem Gastrokonzept mit britischem Touch, sondern auch an ihrem Erscheinungsbild. Schwarzes Kochgewand mit roten Details. Auf dem Kopf eine Schiebermütze. So sieht nicht jeder Koch im Oberland aus. Aber genau das ist auch das Ziel der Leisers: nicht spiessig sein.

Das Paar ist angefressen vom britischen Lebensstil und hat das Vereinigte Königreich schon oft bereist. Dabei haben die Leisers auch die britische Küche kennen- und lieben gelernt. «Sie ist nicht so schlimm wie ihr Ruf», sagt Lisa Leiser. Es gebe mehr als nur «Fish and Chips».

Ihre erste Begegnung mit englischem Essen sei jedoch der blanke Horror gewesen. «Ich habe einen Sprachaufenthalt in Devon in Südengland gemacht, und meine Gastfamilie hat mir Tomatenspaghetti aus der Dose aufgetischt», erinnert sich die Rütnerin. Und trotz dieser Erfahrung habe sie der britischen Küche eine zweite Chance gegeben. «Sie hat mich nicht enttäuscht», sagt sie und lacht.

Mit einem meterlangen Stabmixer püriert die Köchin die Zutaten im Topf. Vollrahm kommt dazu. Der verleiht der Suppe eine cremige Konsistenz. Auf der Herdplatte daneben köcheln einige ungeräucherte Diemberger-Schübli. Sie kommen als Einlage in die Suppe. Die Würste sind so klein wie Cervelats und erinnern wenig an Schübli. «Sie sind feiner und haben keine sichtbaren Fettmökli.» Bestellt hat sie die Schübli für alle drei Gänge bei der Metzgerei von Franz Betschart in Eschenbach. «Es ist mir wichtig, dass die Produkte aus dem Oberland und der Region stammen.»

Mit Augenmass

Während sich Lisa Leiser um die Suppe kümmert, beschäftigt sich ihr Mann mit dem Dessert. Auch dafür verwendet er einen Schübli. Der Seeräuber-Schübli ist zwar intensiv, lässt aber anderen Aromen Platz, sich zu entfalten. Mit schnellen Bewegungen zerteilt Christoph Leiser

einen Butternusskürbis in millimetergrosse Einzelteile. Ingwer, Zimt, Kardamom, Vanille, Anis, Kurkuma. Die Gewürzmischung gibt dem Kürbis eine süsse Desertnote. Mit seiner rechten Hand greift er nach einer grünen Flasche, öffnet sie. Den französischen Wermut leert er mit einer kreisförmigen Bewegung in den Topf. «Das mache ich mit Augenmass», sagt er und fügt noch ein paar letzte Tropfen hinzu. Er schwenkt den Topf, bis alles gut vermischt ist, hilft mit der Kelle nach.

Bald glänzen die orangefarbenen Stücke. Er mischt sie mit einem Apfelchutney, das er schon vorbereitet hat. Der Essigeruch ist anfangs sehr prägnant, verschwindet aber nach und nach und macht einem süsslichen Duft Platz. Leiser führt einen Löffel mit der Mischung zum Mund, bläst, probiert. Er nickt, murmelt bestätigend.

Aromen herauskitzeln

Dass auch in der Nachspeise Schübli verwendet wird, findet das Paar nicht seltsam. «Man vergisst oft, dass in einer klassischen Menüfolge Käse als Dessert serviert wird», sagt Lisa Leiser. Ihr Mann nickt. Dessert müsse nicht zwingend nur süss sein. «Süß-salzig ist manchmal sogar besser. Das Salz hilft, die Aromen herauszukitzeln. Darum gehört bei jedem süssigen Gericht auch eine Prise Salz dazu», sagt Christoph Leiser.

Die salzige Komponente des Desserts fehlt noch: Strudel vom Seeräuber-Schübli. Auf einem dünn ausgewallten Teig werden gestampfte Kartoffeln, die geräucherte, gesottene und enthäutete Wurst und Federkohl drapiert. Lisa Leiser entscheidet spontan, dass sie die Zutaten nicht in den Teig rollt, sondern Strudelsäckchen formt. «Mal schauen, ob es hält», sagt sie kritisch. Oftmals würden die Ideen während des Kochens entstehen, sagt sie und faltet den Teig samt Inhalt zusammen. Ein prüfender Blick. «Das sollte passen.» Die Säckchen verschwinden im Backofen.

Fabia Bernet, Sibylle Egloff



Vereinen Währschafes mit gehobener Küche: Lisa und Christoph Leiser wirten

SCHÜBLIG-ZIISCHTIG

Ein alter Brauch im Oberland

Der Schübli-Ziischti gehört zu den ältesten vorreformatorischen Bräuchen im Zürcher Oberland. In der Katholischen Kirche bedeutet die Fastenzeit Busszeit zur Vorbereitung auf Ostern. Sie begann am Aschermittwoch und dauerte etwa 40 Tage bis Ostersonntag. Während dieser Zeit galt das Abstinenzgebot. Auf Fleischspeisen wurde verzichtet. Um für die Fastenzeit gewappnet zu sein, schlug sich die Bevölkerung am letztmöglichen Tag, am Dienstag vor Aschermittwoch, den Bauch noch mit vielen Würsten voll.

Mit speziellen Würsten

Auch nach der Reformation, die die Fastenzeit abschaffte, pflegte man den Brauch weiter. Deshalb

stellen alle Oberländer Metzger für den Schübli-Ziischti spezielle Würste her, die während des übrigen Jahrs nicht erhältlich sind. So etwa die Talegg Metz in Wald. Dort kann man Speck-Schübli, Walder Schübli, grünen Schübli und Talegg-Schübli kaufen. In der Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei in Saland wird der Bassersdorfer Schübli angeboten. In der Metzgerei Betschart in Eschenbach und Schmerikon ist heute der Seeräuber-Schübli erhältlich.

Den verwenden Lisa und Christoph Leiser auch in ihrem Drei-Gänge-Menü im Rütli «Löwen». In diversen Coop-Filialen im Oberland gibt es einige der speziellen Schübli ebenso zu kaufen. sib



Dessert muss nicht zwingend süss sein: Lisa und Christoph Leisers Nachspeise-kreation mit Schübli.

Kirchenpflege soll schrumpfen

HINWIL Die Hinwiler Reformierten haben am Sonntag beschlossen, dass die Kirchenpflege auf die kommende Amtsdauer hin von neun auf sieben Kandidaten reduziert wird. Damit müssen weniger neue Kandidaten gesucht werden.

Bislang bestand die Kirchenpflege der Reformierten Kirche Hinwil aus neun Personen. Vor der letzten Amtsdauer wurde die Anzahl gar von sieben auf die momentan neun erhöht. Grund dafür war, dass damals viele operative Aufgaben von der Kirchenpflege übernommen wurden. Im Hinblick auf die kommenden Erneuerungswahlen ging die Kirchenpflege mit den Mitarbeitern nochmals über die Bücher. «Ziel ist für unsere Gemeinde eine klare Aufgaben-, Kompetenz- und Verantwortungszuweisung», sagt Kirchenpflegerin Kaarina Müller.

Dadurch wäre eine Rückkehr zur alten Ausgangslage von sieben Mitgliedern möglich. «Die Kirchenpflege geht nun davon aus, dass mit der Fokussierung auf die strategischen Aufgaben die Kirchenpflege auf sieben Mitglieder reduziert werden könnte», schreibt die Kirchenpflege in der Einladung zur Kirchgemeindeversammlung. Die Behörde werde weniger stark belastet.

Antrag angenommen

Der Antrag zur erneuten Reduktion wurde an der Kirchgemeindeversammlung vom Sonntag behandelt. Die 74 anwesenden Stimmberechtigten haben sich einstimmig für die Reduktion ausgesprochen. Die Kirchgemeindeordnung wird nun angepasst. Die Wahlordnung wurde allerdings bereits vor der Kirchgemeindeversammlung gemacht. Da wurde noch nach neun Kirchenpfleger gesucht. Jetzt wurde die Übergangsbestimmung wie folgt festgelegt: «Sind nach dem ersten Wahlgang der Erneuerungswahlen der Kirchenpflege für die Amtsdauer 2018 bis 2022 sieben Mitglieder rechtskräftig gewählt und ist die Kirchenpflege vollständig besetzt, so findet kein zweiter Wahlgang statt.»

Allerdings könnte es auch passieren, dass im ersten Wahlgang dennoch mehr als sieben Mitglieder gewählt werden. Dann würde, sobald jemand aus der Kirchenpflege austritt, kein Nachfolger gesucht. Es findet keine Ersatzwahl statt, bis die Kirchenpflege aus sieben Mitgliedern besteht. Gemäss Status quo setzt sich die Kirchenpflege für die kommende Amtsdauer aus sieben noch aus neun Kandidaten zusammen. Sechs potenzielle Mitglieder haben sich nach Ablauf der zweiten Frist gemeldet. Rolf Gerber (EVP) wird erneut für den Vorsitz kandidieren. Auch die vier parteilosen Bisherigen Sandra Aeschbacher, Kaarina Müller, Yvonne Hägi und Verena Christen kandidieren wieder als Mitglieder der Kirchenpflege. Neu kandidiert Josua Raster (parteilos).

Kandidat gesucht

Kaarina Müller hofft, dass sich bis zu den Behördenwahlen im April noch ein siebter Kandidat finden lässt. «Allerdings ist es nicht mehr so einfach, Leute für die Behördenämter zu finden», sagt sie. Die Behördenämter in der Politischen Gemeinde und der Schule seien beliebter. «Wir können aber auch mit sechs Mitgliedern starten», sagt Müller. Die Kirchenpflege sei allerdings in der Pflicht, den siebten Sitz zu besetzen. Im Zusammenhang mit der Reduktion kann nun auch die Behördenentschädigung angepasst werden.

Bislang stehen der Kirchenpflege 40'000 Franken und Sitzungsgelder zur Verfügung. Durch die Reduktion auf sieben Mitglieder wird dieser Betrag neu auf 32'000 Franken angesetzt. «Die Kirchenpflege kam zum Schluss, dass es sinnvoll wäre, künftig auf eine Sitzungspauschale umzustellen», heisst es weiter in der Einladung zur Kirchgemeindeversammlung.

So würden es auch die übrigen Hinwiler Behörden machen. Die Entschädigung soll künftig pauschal 44'000 Franken ausmachen. Das bedeutet eine Einsparung von 11'800 Franken pro Jahr. Auch dieser Antrag wurde am Sonntag angenommen.

Fabia Bernet



schon seit fast sieben Jahren im «Löwen» in Rüti. Der Schüblig ist der Star ihres Drei-Gänge-Menüs für heute Abend.

Fotos: Fabio Meier

MIT GANZ VIEL WURST

So schmeckt das exklusive Schüblig-Menü

RÜTI Das Schönste am Kochen ist die Vorfreude aufs Essen. So ergeht es uns jedenfalls, während wir mit Lisa und Christoph Leiser in der Küche stehen. Nach zwei Stunden dürfen wir uns an den gedeckten Tisch setzen und testen.

Christoph Leiser serviert uns die Vorspeise. Im Teller liegen Stückchen vom grünen Diemberger-Schüblig und Croûtons vom Nussbrot. Aus einer stählernen Sauciere lässt Leiser die Blumenkohl-Crèmesuppe in den Teller plätschern. Das Gericht verleiht der cremigen Suppe eine leichte Säure. Immer wieder beisst man auf ein resches Croûton und die knusprigen Nussstückchen darin. Das Spiel der

Texturen ist eine wahre Freude im Gaumen. Die Wurst und die Suppe sind beide nicht zu dominant und ergänzen sich im Geschmack hervorragend. Einzige Kritik: Die Wurststückchen sind etwas gross und könnten mundgerechter geschnitten sein. Optisch ist die Vorspeise schön angerichtet. Ein Farbtupfer fehlt jedoch.

Das gewisse Etwas

Die Nachspeise lässt diesbezüglich keine Wünsche offen. Das Strudelsäckchen wurde auf einen Pesto-Ölstreifen gesetzt. Darum verteilt sich das Kürbis-Apfel-Chutney. Das Highlight folgt beim Aufschneiden des Säckchens. Die Schüblig-Rädli zwischen Kartoffelstock und Federkohl kommen zum Vor-

schein. Der Geschmack kann mit der Optik mithalten. Der Strudelteil ist durch und knusprig. Der Inhalt ist mild.

Der heimliche Star ist das Chutney. Es gibt dem Gericht den letzten Schliff, das gewisse Etwas. Es schmeckt fruchtig, hat durch die indische Gewürzmischung eine Spur Exotik und erinnert durch die Rosinen und die Pflaumen gleichzeitig an Weihnachten. Schön ist, dass der Strudel warm und das Chutney kalt ist. Das gibt dem Gericht eine weitere Geschmacksdimension.

Die Wurst stört nicht

Zu Beginn sind wir von der Idee, Wurst in einem Dessert zu verarbeiten, etwas befremdet. Doch der Nachspeisenteller leert sich so schnell, dass wir uns beim Es-

sen gar keine Gedanken darüber machen können. Die Wurst stört uns nicht. Die Zutaten harmonisieren. Wir sind satt und glücklich. Dass man mit Schüblig so exklusive Speisen schaffen kann, hätten wir nicht erwartet.

Die Hauptspeise, ein Brioche, gefüllt mit St.Galler Schüblig sowie Schwarzwurzelpüree und Schalotten, können wir nicht probieren. Sie wird erst am Schüblig-Ziischting zubereitet. Das ist aber auch gut so, sonst gäbe es auf dem Teller gar nichts mehr zu entdecken. *sib*

Wer das Schüblig-Ziischting-Menü im «Löwen» in Rüti ab 19 Uhr kosten möchte, kann unter Telefon 055 240 12 61 oder per E-Mail info@loewen-rueti.ch einen Tisch reservieren.

Schlatter kandidiert auch fürs Parlament

WETZIKON Stadträtin Esther Schlatter (GLP) kandidiert auch für den Grossen Gemeinderat. Die beiden bisherigen GLP-Gemeinderäte überlassen ihr den ersten Listenplatz.

An ihrer letzten Mitgliederversammlung hat die GLP Wetzikon-Seegräben die Kandidaten für die Parlamentswahlen nominiert. Die beiden bisherigen Gemeinderäte Tina Fritzsche und Joachim Meissner kandidieren auf den Plätzen 2 und 3. Esther Schlatter wurde auf die Nummer 1 gesetzt. «Das ist ein Statement», schreibt die Partei in einer Medienmitteilung.

Dass bisherige Stadträte auch für den Grossen Gemeinderat kandidieren, ist ungewöhnlich. Man gehe mit diesem Schritt auf Nummer sicher, sagt Parteipräsidentin Tina Fritzsche. «Wir wollen Esther Schlatter auf jeden Fall in der Politik halten.» Die

Partei stehe voll und ganz hinter ihr. «Wetzikon braucht diese integre und kompetente Persönlichkeit in der Exekutive.»



Zwar gehe die GLP davon aus, dass Schlatter auch nach ihrem Ressortentzug wieder in den Stadtrat gewählt werde. Ob allerdings der Bezirksratsentscheid zum Ressortentzug noch rechtzeitig vor den Wahlen falle, sei im Moment noch unklar. Vom Entschcheid erhofft sich die Partei viel. «Wir erwarten, dass sich der Ressortentzug nach der Prüfung als ungerechtfertigt erweisen wird und die Stimmbürger bei der Wahl diesem Umstand Rechnung tragen», sagt Fritzsche.

Auf den weiteren Listenplätzen für den Gemeinderat folgen Anna Meinen, Florian Immler und Sabine Mühlinghaus. *aku*