Beitrag vom 02.12.2012

BESSER ESSEN MIT WALTI

Mein Lieblings-Restaurantkritiker ist der dürre Ego aus dem Trickfilm «Ratatouille», ein selbstverliebter, frustrierter Wichtigtuer, der das, woran er herummäkelt, am wenigsten kann, aber gerne können würde wollte, nämlich herausragend kochen und mit Freude essen. Andererseits ist Ego eine mutige, ehrliche Haut. Er gibt sich als Chefmeckerer zu erkennen, und wenn er seine Häme über die armen Köche ergiesst, steht er mit seinem Namen gerade.

Restaurantkritiken sollten nie anonym sein. Wer öffentlich lobt oder tadelt, sollte sich outen und dem Heruntergemachten die Chance geben, die vergifteten Pilze an die richtige Adresse zu schicken. Ich als Leserin will sowieso wissen, wer der kluge Kerl ist, der genau das geschrieben hat, was ich auch geschrieben hätte. Und wie die Kanaille heisst, die mir widerspricht, folglich von Tuten und Blasen, Kochen und Braten keine Ahnung hat.

Meine Forderung für die Zukunft: Zu jedem Kritiker soll ein Curriculum vitae abrufbar sein samt Liste, in welchen Restaurants er oder sie schon gegessen hat. Denn wer nicht weiss, wie die Besten in Bern, München, London, Paris oder in Samnaun-Ravaisch kochen, der kann auch die Qualität des Newcomers im Zürcher Kreis 4 nicht beurteilen. Drei Dinge muss ein ernst zu nehmender Kritiker deshalb unaufhörlich tun: essen, essen und essen. Aber auch die Fähigkeit besitzen, uns mit seiner Leidenschaft zu infizieren.

Einer, der diese Kriterien erfüllt, weshalb ich ihm und seinem Guide seit Jahren die Treue halte, ist Walter Kunz, Herausgeber und Autor von «Waltis Beizenführer». Das Büchlein, das gut in die Handtasche passt, beschränkt sich aus Kapazitätsgründen des Testers Walter Kunz und des Co-Testers Balz Hösly auf Stadt und Region Zürich, ist aber gerade deshalb auch für Berner, Luzerner, Schaffhauser und Aargauer geschrieben, die ja wissen wollen, wo sie einkehren sollen, wenn sie in die Limmatstadt kommen. «Waltis Beizenführer» - Ausgabe 2013 in leuchtendem Orange - gibt knapp und lustvoll Auskunft über Lieblinge und schwarze Schafe, Weinkultur-Pfleger und «Waltis sichere Werte».

Als Liebling und mit Herzchen gekennzeichnet ist auch die Chässtube Rehalp, eine der besten Adressen für Fondue in diesem Land. Kürzlich hat dort der Verein Schweizer Brenzer Kirsch drei Spitzenbrenner gebeten, den ihrer Meinung nach optimalen Kirsch zum Fondue mitzubringen und von leidenschaftlichen Essern bewerten zu lassen. Gewonnen hat der Brenzer Kirsch von Erika und Hermann Röllin in Baar. Er war auch für meinen Gaumen der perfekte Brand im und zum heissen Käse. Deshalb heute an dieser Stelle kein Rezept, sondern zwei Tipps: Den Kirsch von dunklen Früchten alter Hochstammbäume (30 Fr.) bekommt man bei Röllins selber, Tel 041 761 11 59, «Waltis Beizenführer» (20 Fr.) über www.waltis-beizenfuehrer.ch.

Publiziert am 02.12.2012
von: sonntagszeitung.ch