«Schöntal» geht mit neuem Label auf Kundenfang

Das Baumer Restaurant Schöntal trägt neu das Label Fait Maison. Besonders anstrengen musste sich Koch Peter Aeschlimann dafür aber nicht.

Auch das Gemüse wird im «Schöntal» frisch zubereitet.

Fotos: Bettina Schnider

BAUMA Peter Aeschlimann hat am Morgen keine Zeit für Medienanfragen. Er steht dann in der Küche seines Restaurants Schöntal am Ortsrand von Bauma und bereitet die Mittagsmenüs vor.

Gemeinsam mit seinem Team kocht er, wenn immer möglich, mit selbst gemachten Zutaten. «Und darauf bin ich sehr stolz», betont Aeschlimann. Von der Suppe und blanchiertem Gemüse bis zur Salatsauce ist fast alles auf der Speisekarte hausgemacht.

Aus diesem Grund trägt das Restaurant neu das Label Fait Maison, zu Deutsch hausgemacht. Dieses existiert seit 2017. Ins Leben gerufen haben es die Organisationen GastroSuisse, Slow Food Schweiz, die Schweizer Genusswoche und der Westschweizer Konsumentenschutzverband FRC.

Nach Überzeugungsarbeit

Es soll Betriebe auszeichnen, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen frisch zubereiten. So sind zum Beispiel eingekaufte Produkte wie Tomatenmark oder Blätterteig erlaubt, Kichererbsen aus der Dose oder fertiges Pesto nicht.

Bisher wurden vor allem Westschweizer Restaurants ausgezeichnet. Erst seit diesem Jahr können sich Zürcher Betriebe für die Auszeichnung bewerben. Neben dem «Schöntal» hat in der Region auch das Restaurant Traube in Ottikon bei Kempthal das Label erhalten.

«Ich wurde vom ehemaligen Wirt des ‹Rössli› in Illnau angefragt, ob ich mich nicht für dieses Label bewerben will», erzählt Aeschlimann. «Er weiss, dass mir die hausgemachte Zubereitung der Speisen am Herzen liegt.» Trotzdem war einige Überzeugungsarbeit nötig, bis er sich darauf einliess. «Ich sagte vor allem zu, da ich eigentlich nichts anpassen musste», erzählt der Wirt.

Nur zwei Glacesorten und die Pommes frites sind bei ihm nicht hausgemacht. «Und das deklariere ich jetzt auf der Karte.» Die Einhaltung der Regeln wird dabei von einem Experten überprüft, der im Restaurant vorbeikommt und sich Küche und Vorräte genau anschaut.

«Ich will, dass die Aromen zur Geltung kommen.»

Peter Aeschlimann, «Schöntal»-Koch

Selber einfrieren

Aeschlimann ist stolz auf seinen Beruf. Die korrekte Zubereitung der Speisen ist für ihn eine Berufung. «Ich will, dass die Aromen zur Geltung kommen», betont er. Das gehe nur, wenn man – wenn immer möglich – auf Fertigprodukte verzichte.

Das Label bedeutet aber nicht, dass im «Schöntal» alles immer frisch in der Küche zubereitet werden muss. Das wäre auch gar nicht möglich. So verwendet Aeschlimann weiterhin eingemachte oder tiefgefrorene Produkte. «Aber die habe ich vorgängig selber hergestellt.» Zum Beispiel hat er letztes Jahr 60 Kilogramm Bohnen bei einem lokalen Produzenten eingekauft. «Die kann ich ja gar nicht alle auf einmal frisch kochen.» Deshalb hat er den Grossteil eingefroren.

Bodenständig in Bauma

Doch was bringt ein solches Label einem Gasthof im Tösstal? «Ich hoffe, dass Fait Maison bald auch hier bekannter wird», sagt Wirtin Luzia Aeschlimann. Es gebe viele Leute, die eine frische Zubereitung schätzen würden. So könnte das «Schöntal» allenfalls auch neue Gäste gewinnen. Aeschlimanns hätten gute Voraussetzungen, noch mehr zu erreichen. Peter Aeschlimann kochte über Jahre im Wirtshaus Wyberg in Teufen. Das Restaurant im Zürcher Unterland führt in der Zwischenzeit sein Sohn. Geschäftlich gehören die beiden Betriebe aber zusammen – und nutzen Synergien.

Der «Wyberg» hat 14 Gault-Millau-Punkte und ist im Guide Michelin aufgeführt. Wieso strebt der «Schöntal»-Koch nicht nach den gleichen Auszeichnungen? Peter Aeschlimann winkt aber ob dieser Frage sofort ab. «Das passt nicht.» Das Baumer Restaurant soll bodenständig bleiben.

Bettina Schnider