

Neue Aussichten

Gastronomie Die Spitzenköchin Vreni Giger hat vom St. Galler «Jägerhof» in den «Rigiblick» in Zürich gewechselt. Und ist in eine neue Rolle geschlüpft.

Peter Hummel
focus@tagblatt.ch

Nach zwanzig Jahren war für Vreni Giger die Zeit gekommen für eine Zäsur: Als «Landei» wollte sie sich auch in Zürich beweisen. Im Juli verliess sie ihren «Jägerhof» in St. Gallen, wo sie seit Jahren mit 17 Gault-Millau-Punkten bewertet und 2003 zur Köchin des Jahres gekürt worden war. Seit Anfang November führt sie nun den «Rigiblick» – das Sorell Hotel und die beiden Restaurants «Gourmet» und «Bistro».

Na ja, «in der grossen Stadt» ist sie nun zwar – doch vom «Puls der Metropole» ist hier oben wenig zu spüren: In den «Rigiblick» gelangt man nämlich ganz traditionell gemächlich mit der gleichnamigen Drahtseilbahn. Oben angelangt saugt man erstmal tief die frische Luft ein. Diese Anfahrtsfahrt, diese Aussicht (bei schönem Wetter soll man tatsächlich die Rigi erblicken)! Eigentlich muss sich Vreni Giger hier oben am Rand des Zürichbergs fast wie zu Hause wähen, am Waldrand in Teufen.

Und dann dieses Haus – zusammen mit dem Theater Rigiblick ein majestätisches Heimatstil-Ensemble aus der vorletzten Jahrhundertwende. Man kann Vreni Giger gut verstehen, dass sie sich dafür nach Zürich locken liess. Dem dies gelang, heisst Michael Thomann, Leiter der Hotels der ZFV-Unternehmungen (der frühere Zürcher Frauenverein). Der ZFV sei natürlich glücklich, so eine reputierte Frau als neue Betriebsleiterin gefunden zu haben.

Kochen, backen und managen

Und er hat auch dafür gesorgt, dass Vreni Giger glücklich wird: Während sechs Wochen wurden die beiden Restaurants umgebaut. Insbesondere das «Gourmet» strahlt mit seiner heruntergezogenen Lamellendecke, dem Lehmputz, dem Eschenholz und den stillvollen Lampen eine warme Grandezza aus. Beerentöne und Blumen auf dem Samt und in natura drücken Vreni Gigers Handschrift aus. «Es ist ein «Frauenlokal», in dem sich hoffentlich auch Männer wohl füh-



Appenzellerin in Zürich: Vreni Giger vor dem Heimatstil-Ensemble des «Rigiblick».

Bild: Peter Hummel

len», erklärt die Gastgeberin, die hier in ihrer neuen Rolle förmlich aufblüht.

Gut, aber das kann doch nicht alles sein – Vreni Giger nicht mehr hinter dem Herd? Nun, in der Tat steht sie in diesen Wochen sogar mehr am Herd als zuletzt im «Jägerhof»; wegen des noch knapp dotierten neuen Teams musste sie oft einspringen, vor allem auch am Ofen: Weil es im Bistro täglich hausgemachten Kuchen gibt, kann sie hier wieder ihre Leidenschaft fürs Backen ausleben.

Doch eigentlich macht sie immer noch das Gleiche – sie kreierte mit Küchenchef Ronny Zipfel die Menus und schmeisst den ganzen Laden. Der Unterschied ist, dass sie in St. Gallen hinter dem Pass die Küchenbrigade managte und nun eben davor, wodurch sie auch in direktem Kontakt mit der Kundschaft steht. Und dass sie

nun statt in der weissen Küchenschürze zivil gekleidet ist.

Nicht überraschend, dass auch ein Blick auf die Speisekarte Wohlbekanntes gewärtigt, wie etwa die Schmorbratenravioli. Die geliebte Nudelmaschine dazu hat sie zwar nicht mitgenommen (sie hat eine neue bekommen), dafür mehrere langjährige Lieferanten aus der Heimat, etwa Walter Langenegger aus Gais für den Quark oder Werner Kast aus Reute fürs Brot; dazu kommen auch neue wie die beiden Innerrhoder Bauern, welche das erstklassige Juuza-Fleisch (Jung und zart) liefern.

Lieber Regional als Bio aus dem Ausland

Noch immer haben für Vreni Giger hochwertige regionale Produkte höchste Priorität, noch vor Bio: «Erstens sehe ich nicht ein, wieso ich Bioware aus dem Aus-

land beziehen soll, nur weil sie zertifiziert ist, wenn ich gleichwertige Produkte in der Nähe haben kann; zudem gibt's Bio heute eh allerorten.» Sie ist sich aber bewusst, dass in Zürich ein Egli aus dem Zürichsee kommen sollte und nicht mehr von ihrem Bodenseefischer.

Sympathisch, dass im Bistro im Erdgeschoss neben der A-la-carte- und Mittagskarte (von der gleichen Crew gekocht wie fürs Gourmetlokal) künftig auch kleine Vesperplättli angeboten werden. Der «Rigiblick» soll eine Beiz fürs Quartier und für Spaziergänger bleiben. Wer hingegen nach einem ausgedehnten Gourmetschmaus im «Rigiblick by Vreni Giger» Bewegungsdrang verspürt, kann einen dreiviertelstündigen Verdauungsspaziergang machen und im Dolder mit der nächsten Seilbahn wieder in die Stadt eintauchen.