Die 21-jährige Stefanie Steiner führt neu die Adetswiler «Hirschfarm»

Bäretswil Seit dem 1. Februar betreibt Stefanie Steiner das Restaurant Hirschfarm. Die junge Köchin hat zugunsten des eigenen Lokals der Sternegastronomie den Rücken gekehrt. Denn sie verfolgt einen Anspruch, der in der gehobenen Küche schwer umzusetzen ist.

Eva Kurz

Es war «Grosi's gebrannte Crème» auf der Mittagskarte, welche die Autorin zu einem Ausflug nach Adetswil bewegte. Die Hoffnung, der Dessert der neuen Gastgeberin des Restaurants Hirschfarm möge sich mit den süssen Erinnerungen decken, die sie an den selbigen, zubereitet von ihrer eigenen Grossmutter, hatte.

Das Restaurant Hirschfarm liegt einen 20-minütigen Spaziergang entfernt von der Bus-Endstation Sunneberg in Richtung Oberhittnau. Auf einer Weide nebenan fläzen sich die Hirsche, Hühner und ein prächtiger Güggel scharren auf dem Mist. Auf dem Vorplatz steht ein Schuppen, an dessen Holzwand hängen unter dem Giebel drei Jagdtrophäen. Es ist das Schlachthäuschen des Hofbesitzers, des Bäretswiler Wildhüters Ludwig «Ludi» Weibel. Seit etwa 25 Jahren hält der Mittfünfziger Damhirsche. Dazu gehört, dass er einzelne Tiere tötet – welche im Restaurant Hirschfarm in der Pfanne landen. Neuestens in derjenigen Stefanie Steiners.

Seit dem 1. Februar führt die 21-jährige Köchin das kleine Restaurant in dem ehemaligen, von Weibel ausgebauten Kuhstall. Die junge Pächterin kommt aus der Sternegastronomie. Wie sie erzählt, ist diese nichts für sie. Allerdings nicht wegen des gehobenen Anspruchs an Qualität. «Mir ist Nachhaltigkeit einfach wichtiger», sagt Steiner. Diese sei in der Sternegastronomie kaum umsetzbar. Denn die Zutaten kämen üblicherweise aus aller Welt, also fernab von nachhaltig.

Die Köchin Stefanie Steiner will lieber nachhaltige Küche als Sterne. Darum hat sie jetzt Ludwig Weibels «Hirschfarm» übernommen. Foto: PD

Das Mäitli von nebenan

Stefanie Steiner ist in Hinwil aufgewachsen, heute lebt sie mit ihrem Partner in Bauma. Dieser arbeitet nebenbei auf dem landwirtschaftlichen Bio-Betrieb seiner Familie in Rüetswil und für Ludi Weibel in dessen Karosseriewerkstatt. Auf der Suche nach neuen Pächtern für «Ludis Hirschfarm» ging Weibel auf Stefanie Steiner zu. Was für sie die Gelegenheit war, auf die sie gewartet hatte. Denn sie wollte ein eigenes, möglichst kleines Restaurant, ist durch die Arbeit ihres Partners aber ortsgebunden. «Dazu bin ich von hier», sagt sie, «das Schweizer Mäitli von nebenan. Ich will nicht mehr weg. Es gibt hier so viele schöne und gute Sachen, mit denen man arbeiten kann.»

Mit dem Qualitätsbewusstsein einer Sterneköchin und inniger Liebe für ihr Handwerk setzt Steiner auf ausgewählte Grundprodukte aus der nahen Region. Wobei es viel näher kaum ginge: Fleisch von Rind, Kalb und Schwein bezieht sie vom Metzger in Bäretswil, Eier beim Familienbetrieb ihres Partners. Dieser beliefert mit seiner Milch die Käserei Bettswil, von welcher Stefanie Steiner wiederum den Käse hat. Von Weibel bekommt sie Fleisch vom Hirsch und je nach des Waidmanns Erfolg auch Wild.

Von Schnauze bis Schwanz

Ihr Menü passt sie dem Angebot ihrer Partnerbetriebe an. Erst wenn sie ihren Vorrat aufgebraucht hat, gibts wieder etwas Neues. Zur nachhaltigen Küche gehört, dass vom Tier mehr als nur das Filet verwendet wird. «Nose to Tail», von Schnauze bis Schwanz, nennt man die in früheren Zeiten selbstverständliche Methode, das Tier restlos zu verwerten. Heute ist sie bei innovativen Köchinnen wieder gang und gäbe. Weniger zarte Stücke verarbeitet Stefanie Steiner gerne in Schmorgerichten. Am Tag, an dem die Autorin das Restaurant Hirschfarm betritt, steht Wildschwein-Pfeffer auf dem Mittagsmenü. Auch dieses Tier stammt aus Ludi Weibels Jagd, er hat es im Januar in seinem Revier erlegt.

Von Stefanie Steiners fünfköpfigem Team ist heute Priska Steiner im Service. Sie ist die Mutter der Köchin. Herzlich begrüsst sie die eintrudelnden Gäste, während die Tochter in der Küche fröhlich in den Töpfen rührt. Die Vorspeise ist eine grasgrüne, sämige Lauchsuppe, garniert mit einem Klacks Schlagrahm und gerösteten Lauchzwiebeln. Grosszügig gesalzen, keineswegs zu viel. Der Pfeffer ist zart, die hausgemachten Spätzli sind weich und butterig. Die Vorfreude auf den Dessert steigt.

In der Vorstellung der Autorin braucht die gebrannte Crème eine für den Laien schier unmögliche Zubereitung. «Nicht so», sagt Stefanie Steiner. Bloss «gute Milch, Schweizer Zucker, frische Bio-Eier, etwas Maisstärke – und eine gute Portion Vollrahm. Wichtig ist, dass der Zucker wirklich stark karamellisiert. Es kommt nur auf das richtige Handwerk an.»

Priska Steiner trägt das Schälchen mit der ockerfarbenen Crème an den Tisch. Tatsächlich schmeckt diese nicht genau gleich, wie sie die Autorin in Erinnerung hat. Viel karamelliger als die gebrannte Crème ihrer Grossmutter. Dennoch: Beim Naschen macht sich bei ihr rasch ein heimeliges Glücksgefühl breit.

Stefanie Steiner

Stefanie Steiner (21) lernte Köchin im Bubiker 4-Sterne-Restaurant Löwen. In den folgenden Wanderjahren machte sie mehrere Stages, unter anderen bei der Spitzenköchin und «Grande Dame der österreichischen Küche» Lisl Bacher-Wagner im niederösterreichischen Landhaus Bacher und beim Schweizer Sternekoch Andreas Caminada auf Schloss Schauenstein in Fürstenau. Stefanie Steiner kommt aus Hinwil, heute lebt sie mit ihrem Partner in Bauma. *(ek)*

Weitere Infos gibt es online unter www.restaurant-hirschfarm.ch.

Bilder unter **zueriost.ch**

Übers Feld gefahren: Auto-Rowdies sollen sich entschuldigen

Weisslingen Ein grösserer Landschaden auf einer Wiese bringt Jasmin Schmid auf die Palme. Sie stellt den Missetätern auf den sozialen Medien ein Ultimatum – ansonsten überlege man sich eine Anzeige.

Jasmin Schmid staunt nicht schlecht, als sie am Montagmorgen über die Tollenstrasse zur Arbeit fährt. Gleich an mehreren Stellen führen Autospuren direkt in das grosse Grasfeld. Sie erkennt sofort: «Das war kein Versehen. Das war mutwillig.» Ihre Gefühlslage: «Hässig.»

Immer wieder komme es vor, dass Autos beim Kreuzen oder Parken Spuren an den Feldrändern hinterliessen. Aber das, so Schmid, habe eine ganz andere Dimension.

Querfeldein übers Feld

Tatsächlich lässt die Szenerie kaum einen anderen Schluss zu. Offensichtlich sind ein oder gleich mehrere Fahrzeuge querfeldein über die grosse Wiese gefahren. Der Landschaden verteilt sich auf eine grosse Fläche. Schnell zückt Jasmin Schmid ihr Handy, um einen Post in der lokalen Facebook-Gruppe «Du bisch vo Wislig, wänn ...» abzusetzen. Mit diesem sucht sie nach Augenzeugen und ruft die Verantwortlichen dazu auf, sich bis Mittwoch zu melden. Andernfalls überlege man sich, bei der Polizei Anzeige zu erstatten. Sie sagt: «Es geht uns nicht darum, jemanden zu bestrafen. Sondern darum, dass sich diese Leute bewusst werden, was sie da angerichtet haben. Wir wünschen uns eine Entschuldigung.»

> «Diese Leute sollen sich bewusst werden, was sie da angerichtet haben.»
>
> **Jasmin Schmid**
> Bäuerin aus Weisslingen

Die Wisliger Bäuerin, die nebenbei noch in einer Physiotherapie-Praxis arbeitet, ist vom Vorfall zumindest indirekt auch selbst betroffen. Das Feld, das sich unterhalb des Fussballplatzes zwischen der Mettlen- und der Tollenstrasse erstreckt, bewirtschaftet ihr Schwager, der Landwirt Marco Schmid. Er betreibt auf seinem Hof eine Mutterkuhhaltung. Das Gras, das er auf diesem Feld anpflanzt, ist zur Versorgung der rund 100 Tiere vorgesehen. Der Landschaden zerstöre also deren Futter. «Wenn er jetzt noch einmal ansäen muss, reicht das nicht mehr für einen guten ersten Schnitt im Frühling.» Vor allem aber sei das Ganze mühsam.

Über die Beweggründe hinter der Aktion lässt sich indessen nur spekulieren. Die Gegend rund um den Fussballplatz sei insbesondere am Wochenende zu einem beliebten Treffpunkt für Junge geworden, das habe schon zu Littering-Problemen geführt, erzählt Schmid. Sind die Täter also in jenem Umfeld zu suchen? Könnte das Motiv einfach «jugendlicher Übermut» gewesen sein? «Ich weiss es nicht», sagt sie und fügt etwas belustigt an: «Jugendlichen Übermut können wir aber ausschliessen. Jugendliche dürfen schliesslich nicht Auto fahren.»

Ob sie wirklich zur Polizei gehen wird, falls sich niemand meldet, lässt sie derzeit offen. «Das ist immer auch mit Aufwand verbunden», gibt sie zu bedenken. In der Hoffnung, dass der Augenzeugenaufruf in den sozialen Medien zu einem Ergebnis oder, sogar noch besser, zur Einsicht führt.

Matthias Müller

ANZEIGE