

«13 ‹Gault Millau›-Punkte sind ein guter Anfang»

Dietikon Taverne zur Krone wurde in ‹Gault Millau›-Guide aufgenommen

VON KATJA LANDOLT

Heinz Schenkel lacht. «Es ist ein gutes Gefühl», sagt er. Luftsprünge macht der Pächter und Küchenchef der Dietiker Taverne zur Krone ob den 13 ‹Gault Millau›-Punkten aber keine. Das wäre nicht seins, obwohl er sich über die Anerkennung sehr freut. Hochkarätig, das sagt Schenkel, seien aber die Köche mit 16 und mehr Punkten. «13 Punkte sind ein guter Anfang. Aber viel höher werden wir wohl kaum gelangen.» Nicht, weil es unmöglich wäre. «Machbar ist alles im Leben», sagt er. Aber er möchte es nicht, das wäre nichts für die Krone: «Das ist ein Restaurant für die Allgemeinheit und soll auch eines bleiben.»

«Wunderbare Referenz»

Seit Frühling 2010 hat Schenkel die Taverne zur Krone mit seiner Frau Maria de Lourdes Schenkel von der Stadt Dietikon gepachtet. Bis dahin führten die beiden im glarnerischen Mollis während 13 Jahren den Gasthof Löwen. Und auch da trug Schenkel 14 ‹Gault Millau›-Punkte, zehn Jahre lang.

«Ich bin überzeugt, mit der Familie Schenkel die richtigen Gastgeber gefunden zu haben, um der ehrwürdigen ‹Krone› neue Ausstrahlungskraft zu verleihen», hatte Stadtpräsident Otto Müller damals gesagt. Neue Ausstrahlungskraft, das hat die

«Die ‹Krone› ist ein Restaurant für die Allgemeinheit und soll es auch bleiben.»

Heinz Schenkel,
Pächter und Küchenchef

Krone jetzt. «Die ‹Gault Millau›-Punkte sind sehr werbewirksam und gut für den Bekanntheitsgrad eines Restaurants», sagt Schenkel. Das ist es auch, was ihn am meisten freut: «Das ist eine schöne Auszeichnung fürs Limmattal, für Dietikon, für die ‹Krone›. Und natürlich für meine Mitarbeiter, für sie ist es eine wunderbare Referenz.»

Höchstes Gebot konstante Qualität

Mit drei Köchen, einem Lehrling und einem Abwascher arbeitet Schenkel in der kleinen Küche der Taverne zur Krone. Die Platzverhältnisse sind bescheiden, aber mehr lassen die Gemäuer des altehrwürdigen Hauses nicht zu. 30 bis 40 Personen werden in einer normalen Mittagspause bedient. Da ist eine gute Vorbereitung die halbe Miete. In gekühlten Schubladen beispielsweise werden in kleinen Fächern verschiedene Gemüse aufbewahrt: Broccoli, Blumenkohl, Peperoni und Maiskölbchen, alles bereits gekocht oder gegrillt.

Schenkels oberstes Gebot ist die konstante Qualität: «Ich arbeite nur mit qualitativ hochstehenden Pro-



Maria de Lourdes Schenkel und Heinz Schenkel.

KATJA LANDOLT

dukten», sagt er. Und am liebsten mit Saisonalem. Im Herbst mit Wild, im Frühling mit Spargeln, was die Saison so hergibt. «Ich mag die Abwechslung», sagt er. Ausserdem setzt er auf Aussergewöhnliches, beispielsweise Bison. Man müsse seine Marktlücke finden, seine Marke und seinen Stil verkaufen. «Der gefällt vielleicht nicht allen, aber das ist gut so.»

Gault Millau im Raum Zürich

Die Aufsteiger:

The Dolder Grand,
The Restaurant, Zürich (18 Punkte)
Baur au Lac, Pavillon, Zürich (17 Punkte)
Gasthof Hirschen, Eglisau (16 Punkte)
Münsterhof, Zürich (16 Punkte)
Helvetia, Zürich (15 Punkte)
Pflugstein, Erlenbach (14 Punkte)
Il Giglio, Zürich (14 Punkte)

Neu im Guide

Clouds, Zürich (16 Punkte)
Il Casale, Wetzikon (15 Punkte)
20/20 by Mövenpick Wein,
Zürich (14 Punkte)
Ambassador à L'Opéra, Zürich (14 Punkte)
Greulich, Zürich (14 Punkte)
Taverne zur Krone, Dietikon (13 Punkte)
Al Giardino, Winterthur (13 Punkte)
Accademia del Gusto, Zürich (13 Punkte)
Il Tartufo, Zürich (13 Punkte)
Paneolio, Zürich (13 Punkte)

GAULT MILLAU: DAS STEHT IM GUIDE

Was die Tester über das Menü in der Taverne zur Krone in Dietikon sagen: «In der ‹Krone› bietet Chef Heinz Schenkel im stilvollen Restaurant und in der modernen **Braserie eine klassische Gourmetküche**. Seine Frau Maria de Lourdes Schenkel kümmert sich **herzlich** um die Gäste. Dem Morchelschaumsüppchen verlieh ein Stückchen Lachs Würze. Schmackhaft war auch

der Eisbergsalat mit lauwärmer Artischocke; die Spargeln mit Parmesan hatten aber nur wenig Aroma. Das **Cordon bleu mit pikanter Füllung** aus Spargeln, Bärlauch, Mozzarella und Rohschinken gefiel uns besser als das **zähe Kaninchenfilet auf ligurische Art**. Freude machte der Fischgang mit Seeteufel und Riesencrevetten, die auf gebratener Sesampolenta lagen.

Bei den Desserts überzeugte der süss-saure Rhabarber – einmal als leckeres Kompott mit Ingwer-Limetten-Sorbet und dann als delikater Gratin mit Erdbeeren und Sauerrahmglyce. **Sorgfältig zusammengestellte Weinkarte** mit Tropfen aus der ganzen Welt im mittleren Preissegment.» (AZ)

Gault Millau Guide

Schweiz 2013, Urs Heller
ISBN 978-3-85859-361-0