



Gastro

Die Steinburg wird salonfähig

Von Erwin Haas

Küsnacht. - Vor 40 Jahren war die Lage für gewöhnliche sterbliche Küsnachter klar: In der Steinburg am See, historische Raststätte der Ledischiffer, gingen Leute ein und aus, denen aus unerfindlichen Gründen die Gnade zugefallen war, die dort üblichen Preise bezahlen zu können. Leute mit grossen Autos, Leute, die in der Steinburg-Haab mit dem Böschboot anlegten, Leute mit dicken Armbanduhren und goldigen Ketteli um den Hals. Das Normalvolk ging ins Fähnlibrunne oder in den Falken, allenfalls in das, was heute Petermanns Kunststuben sind. Die hiessen damals noch Maria Benedettis Kunststube und waren schon deshalb erschwinglich, weil es bei ihr ausser Nussgipfel nichts zu essen gab.

Max Rosenberger, von 1952 an lange Zeit Stammgast, schätzt die Steinburg anders ein. Für ihn war sie das Vereinslokal mit gutbürgerlicher Küche: Treffpunkt für Geschäftsessen, gastronomische Heimstatt der Seeretter, die unten am Hafen noch heute ihr Einsatzgebäude haben, Stammeis von Fussballern und Bürgerturnern, die dort auch samstags ihren Jass klopfen. Bis in den 80er-Jahren mit Vater und Sohn Abplanalp neue Wirte kamen und den gläsernen Fahrenkasten aus der Gaststube rissen, worauf viele Altersriegler auf Besuche verzichteten.

Ein Dorfrestaurant also wie andere auch, mit vielen Wirten, die jeweils etwas frischen Wind, aber nie eine Revolution brachten. Die einzige kleine Schlagzeile verdankte die Steinburg 1996 dem Roten Sumpfkrebs im Schübelweiher, den der damalige Wirt Martin Herzog aus den Fängen der Krebsjäger ein paarmal zubereitete - obwohl es allein für eine mickrige Vorspeise 60 Krebslein brauchte.

Vor einem halben Jahr hat nun für die Steinburg ein neues Kapitel begonnen. Neu wirten dort Daniel Schöchli, der als Küchenchef bei Jacky Donatz in der Stapferstube und im Sonnenberg seinen Teil zu 16 «Gault Millau»-Punkten beigetragen hatte, und die Wein-, Zigarren- und Cocktailspezialistin Annemieke van der Laan. Das Lokal ist umgebaut, aus der offenen Terrasse ist ein Wintergarten geworden, über der Töffwerkstatt im Soussol thront eine neue Bar. Dunkles Holzparkett, weinrote Wände und Kunstlederstühle, grünweisse Markisen vor den offenen Fenstern, weiss gedeckte Tische, genug Platz, aufmerksames Personal, angenehm verzögerte Ganglieferfristen und eine leise Akustik verleihen der Steinburg heute eine Note von dezentem Adel.

Die Karte überrascht durch ihre Bandbreite. Als Vorspeise gibts etwa Tomatensalat mit Innerschweizer Büffelmozzarella, hauchdünne Ravioli, die an Donatz' Mezzelune erinnern, Tunfischcarpaccio oder Risotto mit Sommertrüffel. Die Hauptgänge bieten von Meeresspeisen über Filet Tournedos Talleyrand bis hin zu Züri-Gschnätzletem für jeden Geschmack eine kulinarisch wie ästhetisch befriedigende Lösung. Die Weinkarte kann es mit jeder Grossvinothek aufnehmen, trumpft allerdings auch mit den Preisen ziemlich auf: Wer auf den Château Margaux für 1200 Franken verzichtet, zahlt für einen Clevner des Küsnachter Weinzaren Welti immer noch 6.50 Franken pro Deziliter. Die Rechnung nach zwei Aperitifs, zwei Vorspeisen, zwei Hauptgängen, drei Dezi Valpiedra, einem halben Liter Hildon («ein natürliches englisches Mineralwasser von aussergewöhnlichem Geschmack») und einer Crème brûlée: 183 Franken. Was die Gnade des Bezahlers betrifft, haben wir also aufgeholt.

Rest. Steinburg, Seestr. 110, Küsnacht, 01 910 06 38, www.restaurant-steinburg.ch.

Montag bis Freitag 10 bis 24, Sa 16 bis 24 Uhr.

© Tamedia AG

[» zurück](#)