



Ein Abend voller "Chäs-Geschichte"

Die «Krone» in Sihlbrugg ist ein geschichtsträchtiger Ort im doppelten Sinn: Bereits 1267 existierte das Haus am Saumweg von Horgen nach Zug. Und nirgends bekommt man an einem Abend mehr Käse und Geschichten serviert. Neugierig? Gern nehmen wir Sie mit an den «Chäsabig».

Text: Sara Hübscher Bilder: Jürg Waldmeier

Zu Besuch

**Krone
Sihlbrugg**

8816 Sihlbrugg-Hirzel
krone-sihlbrugg.ch



Einfach nur eindrücklich:
über 80 Käsesorten umfasst
die Auswahl im Restaurant Krone.

Zum Betrieb

Krone Sihlbrugg
8816 Sihlbrugg-Hirzel

Gastgeber: Thomas Huber wirtet in der «Krone» in der 13. Generation und kocht seit Jahrzehnten auf höchstem Niveau (16 Gault-Millau-Punkte).

Monika Jans stammt aus München und ist seit 20 Jahren in der «Krone» zu Hause.

Betrieb: Restaurant mit maximal 40 Plätzen und einem kleinen Bankettraum – Kachelofenzimmer bis 45 Personen; Hotel mit 10 Zimmern

Chef's table at home:

Montag bis Mittwoch können Thomas und Monika als Koch- und Gastgeberpaar für zu Hause gebucht werden.



In den altherwürdigen Räumen der «Krone» wirteten Monika Jans und Thomas Huber mit Liebe, Lust und Leidenschaft.

Es ist der erste Mittwoch im November. In der «Krone» steht jeder erste Mittwoch des Monats im Zeichen der grossen Leidenschaft des Gastgeberpaars Thomas Huber und Monika Jans. An diesem Abend servieren sie ihren Gästen Kostproben aus der riesigen Auswahl von rund achtzig verschiedenen Käsesorten. Das wollte ich mir in Anbetracht des Themas für diese «AROMA»-Ausgabe nicht entgehen lassen. Für einmal habe ich nicht nur einen Fotografen, sondern auch gleich noch drei «Käse-Aficionados» mitgebracht. Mein Freund, mein Bruder und meine Schwägerin begleiten mich heute ins Käseparadies.

Käse mit Tradition

Der «Chäsabig» beginnt um 19 Uhr. Der Fotograf Jürg und ich treffen schon etwas früher ein. Er, damit er die Spezialitäten

ablichten kann, bevor sie auf den Tellern der Gäste landen. Und ich werde mich vorgängig mit Monika und Thomas unterhalten. Zusammen betreten wir das altherwürdige Restaurant. Die alten Wände und die schön dekorierten Tische strahlen eine heimelige Atmosphäre aus. Es fühlt sich sofort an wie in Grossmutter's Stube. Das Wirtepaar begrüsst uns herzlich und führt uns in die Gaststube mit dem prominenten Kachelofen, wo wir später an einem runden Tisch Platz nehmen dürfen. Während Thomas gleich wieder in die Küche verschwindet, erzählt uns Monika, wie es überhaupt zu diesem speziellen Käseangebot gekommen ist: «Käse hat in der «Krone» Tradition. Schon Thomas' Mutter präsentierte ihren Gästen eine ordentliche Auswahl. In den 90er-Jahren waren es etwa zwei Dutzend Sorten. Ich mochte Käse schon immer, das Wissen eignete ich mir aber erst mit der Arbeit hier an. Tho-

mas und ich stellten fest: Wenn wir das richtig gut machen, können wir uns mit einer aussergewöhnlichen Auswahl abheben.» Monika erweiterte ihr Wissen, indem sie jeden Käse beschriftete, viel über jede Sorte las und wieder und wieder repetierte. Das sei zwar mühsam gewesen, zahlte sich aber aus. Der alte Käsewagen vermochte das zunehmende Gewicht irgendwann nicht mehr zu tragen. Ein neuer, massgeschneiderter Wagen musste her.

Sache der Chefin

Die Pandemie hat in der «Krone» einiges verändert. Unter anderem wurde die Viertagewoche eingeführt und das Käseerlebnis in neue Bahnen gelenkt. Der «Chäsabig», wie er heute stattfindet, ist äusserst beliebt. Monika und Thomas referieren zudem im von GastroSuisse angebotenen und meist ausgebuchten Kurs «Schweizer Käse-Sommelier/Sommelière». Das Modul heisst «Käse-Begeisterung im Restaurant». Hier geben die beiden ihre Passion weiter. «Will man mit seinem Käseangebot Erfolg haben, braucht es vor allem Leidenschaft und viel Durchhaltewillen», hält Monika fest. «Der Käse muss jeden Tag frisch angeschnitten werden, damit er appetitlich aussieht. Er muss für die Gäste stets sichtbar sein. Und das Wichtigste: Man muss mit ihm von Tisch zu Tisch gehen und nicht nur die Namen kennen, sondern auch Hintergründe oder eben Geschichten dazu erzählen können. Käse verkauft sich über Emotionen.» Sie ist überzeugt: Käse ist Chefsache – oder wie in der «Krone» Chefinsache. Anderen Betrieben empfiehlt Monika Jans zum Start eine Auswahl von 20 bis 25 Sorten. Zudem sei Weichkäse mit einem Anteil von rund 80 Prozent beliebter, weil Hartkäse bei vielen zu Hause im Kühlschrank liege. «Aber eben, Ausdauer ist wichtig. Es kann Monate oder gar Jahre dauern, bis sich das Angebot etabliert. Zudem ist Käse teuer, entsprechend sollte man ihn verkaufen können.»



Die Geschichten erzählt Monika ihren Gästen in der Küche.



Zwei Degustationsplatten mit je sieben Sorten stellt Monika zusammen, eine dritte erfüllt individuelle Wünsche ...



... und fünf verschiedene Kartoffelsorten begleiten den Käsegenuss.

Inzwischen ist es zwanzig vor sieben und die ersten Gäste treten ein. Zum Apéro gönnen wir uns einen alkoholfreien, aber kräftigen «Switchel», eine Ingwerlimonade. Am Tisch nebenan werden spektakulär rauchende «Cosmopolitans» serviert. Dann geht es los. Zusammen mit allen Gästen versammeln wir uns rund um den langen Tresen in der Küche. Dort liegen sie aufgereiht, die Weichen und Harten, die Milden, Würzigen und «Stinkigen». Dann legt Monika los. Ihr unglaubliches Käsewissen sprudelt aus ihr heraus. Hier einige Kostproben.

Nicola, Michelle und Vivienne

«In der «Krone» setzen wir vor allem auf Schweizer Käse. So zum Beispiel auf jenen von Willi Schmid, der im Film «Master of Cheese» porträtiert wird. Der Toggenburger Käsermeister schmecke sogar, wenn die Kühe auf einer anderen Wiese gegrast hätten. Von ihm haben wir drei verschiedene Schafskäse, benannt nach seinen drei Kindern Nicola, Vivienne und Michelle. Nicola kam zu «seinem» Käse, weil er das Schaf zeichnete, das die Etikette ziert. Daraufhin wollten seine Schwestern auch einen eigenen Käse haben. Nun ziert das gleiche Schaf auch den «Fromage Vivienne» und den feinen Extra-Hartkäse von Michelle. Übrigens steht Sohn Nicola inzwischen kurz davor, den Betrieb von seinem Vater zu übernehmen.»

«Quadretto» und «Mühlstein»

«Den «Quadretto» von Willi Schmid servieren wir Ihnen ebenfalls. Der geschmierte Rohmilchkäse ist nach dem Vorbild des «Taleggio» hergestellt. Weil die Milch vom Jersey-Rind proteinhaltiger ist, strahlt auch der Käse in einem kräftigen Gelb. Und hier haben wir den «Mühlstein», das ist Willi Schmid's erste eigene Käsekreation und Thomas' Lieblingskäse.»

«Mürgu», «Pixel» und «Blaue Meise»

«Auch von «Jumi» haben wir einige Käse im Angebot. Das «mi» im Namen steht für



Präsentiert mit Stil
und Liebe –
das Auge isst mit.



Käse mit Geschichten, produziert vom Ostschweizer «Master of Cheese» Willi Schmid (oben) und vom Berner Mike Glauser von «Jumi».

«In der «Krone»
setzen wir
vor allem auf
Schweizer Käse.»

Monika Jans
Käseliebhaberin und Gastgeberin

Mike Glauser, der im bernischen Boll hervorragenden Käse mit sehr originellen Namen produziert. Der «Mürgu», Berndeutsch für Brotanschnitt, «Pixel», wegen der kleinkarierten Oberfläche des cremigen Blauschimmels, oder «Blaue Meise», der ursprünglich «Bleu Maison» hätte heissen sollen, aufgrund mangelnder Französischkenntnisse der Mitarbeiter aber zur «Blauen Meise» wurde. Ebenfalls von «Jumi» ist der «C'est bon». Auch er kam durch Zufall zu seinem Namen. Als sich der Käser eines Tages aus Versehen auf einen «Sanglée» setzte und sich dieser den physikalischen Bedingungen anpasste, erschuf er sogleich den neuen Käse.»



Der «Usbrecher» von «Jumi», hergestellt aus silofreier Kuhmilch, macht schon beim Schneiden grossen Spass.

«Reblochon artisanal»

«Und ja, auch wenn wir Schweizer Käse bevorzugen: Für viele Sorten ist und bleibt Frankreich das El Dorado. Hier eine spannende Geschichte: Sehen Sie den feinen grünen Punkt in der Mitte des Käses, ist es ein feinwürziger Reblochon aus der französischen Region Hochsavoyen und Savoyen, artisanal hergestellt aus Milch von Kühen einer einzigen Herde. Früher mussten die Hirten ihren «Zehnten» abgeben. Darum molken sie die Kühe jeweils nicht komplett, entrichteten die Abgabe und erst danach molken sie sie fertig. Hat der Käse hingegen einen roten Punkt, handelt es sich um einen industriell hergestellten

Reblochon.» Und so präsentiert Monika während fast einer halben Stunde eine amüsante Geschichte nach der anderen. Der Unterhaltungswert ist enorm und der «Gluscht» steigt. Zurück am schön gedeckten Tisch, freuen wir uns aufs Geniessen. Auf dem ersten Teller liegen sieben Möckli von milderer Sorten, auf dem zweiten folgen die etwas würzigeren. Zum Käse gibt es einerseits ein extraknuspriges Zürübürli, das Thomas heute gebacken hat, und andererseits fünf verschiedene Kartoffelsorten: Blaue St. Galler, Heiderot, Erika, Charlotte und La Ratte. Dazu ein Feigen-, Kirschen- und Trauben-Chutney sowie Kümmel, Baumnüsse



Man könnte Monika Jans stundenlang zuhören ...

und Trüffelhonig. Man weiss gar nicht, wo man zuerst reinbeissen soll ... Natürlich darf auch ein Glas Wein nicht fehlen. Unser Tisch folgt Monikas Empfehlung: Wir bestellen einen Riesling Spätlese von der Mosel. Wie erwartet, ist er der perfekte Match.

Blaues Finale

Der dritte Teller ist die Zugabe. Dafür geht man zurück in die Küche, wo man Monika seine Wünsche kundtut oder sich erneut auf ihr Know-how verlässt und sich von ihr in Sachen Blauschimmel beraten lässt. Auf meinem Teller landet das «Blaue Hirni» von «Jumi», zwei Stück in unterschiedlichen Reifestufen. Dazu erzählt Monika eine letzte Geschichte: «Auf der Etikette dieses Käses steht jeweils, wann er «geboren» sei und wann man ihn geniessen soll. Als Warnung für die höchste Reifestufe heisst es: «In der Woche so und so kann ich meine Flüssigkeit nicht mehr halten.»

Alle am Tisch sind begeistert – von der Auswahl, von den Geschichten, von den Beilagen, vom Ambiente und vor allem von Monikas Fachwissen. Mehr als satt machen wir uns auf den Heimweg. Die Verabschiedung von Monika und Thomas ist erneut herzlich und rundet den gelungenen Abend perfekt ab. ■