

Wald : 01.02.2012

Allerweltsküche im guten Sinn

WALTER STURZENEGGER

Kaum war die Bleichibeiz in Wald vor 15 Jahren eröffnet, wollte ich hin. Geschafft habe ich es erst kürzlich in Begleitung zweier Kollegen. Um es vorwegzunehmen: Die Fahrt in die ehemalige Honegger'sche Textilfabrik zum Mittagessen lohnt sich noch immer – auch wenn mich ein paar Leuchtgirlanden irritierten.

Wir wählen einen Tagesteller (Kalbsschnitzelchen an Zitronensauce mit Trockenreis und Gemüsebouquet, Fr. 32.50), das Carpaccio von geräuchertem Zürcher Oberländer Mozzarella mit Tomatenmousse und Basilikumpesto (Fr. 14.50), ein Schweinssteak Café de Paris mit Country Fries und Gemüsebouquet (Fr. 29.50) und «S Muulverruckt-machertellerli» (Fr. 18.50). Dazu empfiehlt uns die aufmerksame Bedienung einen Primitivo Salento Dionis 2009 aus Apulien, den Dezi zu Fr. 6.50. Ein üppiger Roter mit leicht süsslichem Finale, der zu vielen Speisen mundet.

Während wir auf den ersten Gang warten, bleibt Zeit, sich umzusehen und in die Geschichte des Hauses einzutauchen. Die mit weissem Stoff gedeckten und mit frischen gelben Tulpen geschmückten Tische stehen im ehemaligen Kesselhaus. Industrieröhre an der Decke, eine rote Alarmlampe und eine alte Tür mit der Beschriftung «Heizung» erinnern an Zeiten, als hier Arbeiter Kohle schaufelten, damit in den benachbarten Fabrikhallen die Webstühle rattern konnten. Immer überwacht von Aufsehern und Patrons wie Julius Honegger (1860–1919), dessen Porträt hinter uns an der Wand hängt. Was die hart schuftenden Weberinnen und Arbeiter wohl gegessen haben, die ihre mitgebrachte Mahlzeit im Speisekasten Ost warm hielten? Heute, 80 Jahre nach dem mit vier Monaten wohl längsten Streik in der Schweizer Textilgeschichte, stehen reihenweise Spirituosen auf dem unscheinbaren Möbelstück – zum Abrunden eines üppigen Mahls.

Hungern muss in der «Bleichi» niemand mehr. «S Muulverruckt-machertellerli» kommt als Vorspeise auf den Tisch, sättigt aber selbst einen hungrigen Mann. Auf dem Teller machen sich mit Tomatenwürfeln und Auberginenscheiben belegte Bruschette breit, grüne Oliven, Parmesanbröckli, von einer Specktranche umhüllte getrocknete Pflaumen, knusprig fritierte Falafel, Rohschinken und Bündnerfleisch. Eine währschafte Mischung, die allerdings eine Spur mehr Würze vertragen hätte. Auch die beiden Kollegen können sich nicht beklagen. Das zart-rauchige Mozzarella-Carpaccio ist ein Genuss für Augen und Gaumen, das Schweinssteak dick, saftig, zart und grosszügig von Kräuterbutter begleitet, und den Kalbsschnitzelchen verleiht die Zitronensauce das gewisse Etwas.

Dass für ein Dessert der Platz fehlte, wen wundert's? Ein Blick in die Runde von Paaren, Geschäftsleuten, Handwerkern und Touristen zeigt: Auch die anderen Gäste scheinen zufrieden. Ob gutbürgerlich-schweizerische Gerichte wie das Zürcher Kalbsgeschnetzelte, Mediterranes wie das Rindsfiletsteak oder die feurigen Thai-Pfannen – die Portionen sind grosszügig bemessen. Daran hat auch der kürzlich erfolgte Wechsel in der Küche nichts geändert. Küchenchef Michael Dietrich hat mit seiner Frau Irene, der Chefin de Service, die Bleichibeiz verlassen. Die beiden suchen ihr Glück ab April im «Rössli» in Goldingen. Jetzt führt Eva Badertscher das Zepter. Sie verspricht mehr Selbstgemachtes; mit ihren Saucen ist sie auf gutem Weg.

In 15 Jahren habe sich die Bleichibeiz etabliert in der Zürcher Oberländer Gastroszene, sagen Kenner. Das ist nicht selbstverständlich. Anfänglich war die Skepsis gross. «Mal schauen, ob das was wird», sagten die Walder und machten einen Bogen um die «Bleichi». Die ersten Jahre endeten fast in einem finanziellen Desaster. Heute kehren auch viele Einheimische ein. Das zur Beiz umfunktionierte Kesselhaus strahlt wie das ganze umgenutzte Fabrikareal viel Atmosphäre aus. Doch es muss – wie die Küche – gepflegt werden. Deshalb: Bitte runter mit dem elektrischen Weihnachtsbeleuchtungs-Firlefanz an den Fenstern!



Küchenchefin Eva Badertscher mit einem «S Muulverrucktmachertellerli» in der Bleichibeiz in Wald.
Bild: Nicolas Zorvi