



Küchenchef  
Christian Jakob,  
Restaurant  
Kloster Dornach:  
In allen  
kulinarischen  
Ligen zu Hause  
Foto: Christian Jaeggi

## Nach dem Fest aus dem Vollen schöpfen

Weihnachten und Neujahr sind vorbei, der Bauch ist voll und das Portemonnaie leer. Zeit für ein paar unkomplizierte und preiswerte Gerichte, findet **Martin Jenni**

Das neue Jahr ist noch jung, unverdorben, das schlechte Gewissen über die opulenten Schlemmereien der vergangenen Tage lässt sich mit einer einfachen, aber nicht minder schmackhaften und kostenschonenden Kost beruhigen. Wer kein Talent oder keine Lust zum Kochen hat, dem kann mit einigen Tipps geholfen werden, bei denen der Preis für den gemeinen Appetit nicht über 33 Franken steigt. Denn die Welt ist nichts ohne Leben, und wer lebt, isst! In diesem Sinne: bon appétit!

### Da geht die Post ab

In Volken kennt und grüsst man sich und trifft sich in der Dorfbeiz, die aussieht, als sei sie einem Heimatfilm entsprungen. Im Mittelpunkt steht aber nicht nur die Post, sondern die Wirtin und Köchin Anna Erb, die eine grundehrliche Küche zelebriert und mit Sorgfalt zubereitete Gerichte aufischt. Es ist eine Küche ohne Schnickschnack, aber mit Geschmack, die der abgeklärte Gourmet sucht, aber selten findet. Die Produkte sind einheimisch, der Räusching im Glas und für die Sauce, in der die Kutteln schmoren, ist selbst gekeltert – wie alle Weine, die in der Post ausgeschenkt werden. Es gibt Kalbsleber, Kutteln, Schwartenmagen, Selbstgeräuchertes, Rindszunge mit Bohnen und auf Vorbestellung für eine grössere Tafelrunde auch mal hausgebackenen Speckzopf oder Zwiebel- und Spinatwähe. Speisen und Weine sind mit Augenmass kalkuliert, was den Volkern genauso freut wie den luxuriösen Städter. Aber wie lange noch? Anna Erb denkt ans Aufhören. Sie sucht Nachfolgerinnen oder Nachfolger, die ihre Beiz in ihrem Sinne weiterführen. Bitte melden! Damit in der Post die Post weiterhin abgehen kann.



**Restaurant Post, Volken ZH,**  
Tel 052 318 11 33,  
[www.post-volken.ch](http://www.post-volken.ch), Mo, Di  
und Do bis Sa ab 9 Uhr geöffnet

### Alp, Wirtschaft und Hof

Wer Frieden, Herzlichkeit, Spezialitäten vom Hof und eine vorzügliche Küche sucht, der wird in der Nähe des Pilatus auf Nidwaldner Boden bei Familie Keiser fündig. Hier befinden sich die Alpwirtschaft und der Hof Unterlauelen, die mit dem Auto nur über das luzernische Eigenthal und auf den letzten zwei Kilometern zu Fuss zu erreichen sind. Das lohnt sich aber allein schon fürs Ofätori, Kartoffelstock, angereichert mit Speck, Ei und Alpkäse, oder fürs Stunggis, ein Eintopfgericht aus Schweinehälften, Kartoffeln und Gemüse. Für den Proviant im Rucksack gibt es im Hofladen diverse lokale Spezialitäten wie Trockenfleisch, Käse und einiges mehr. Und sonst? Von Januar bis Anfang März wird die Schlachtplatte zum Freundschaftspreis aufgetischt.



**Alpwirtschaft Unterlauelen NW,**  
Eigenthal LU, Tel 041 497 26 25,  
[www.unterlauelen.ch](http://www.unterlauelen.ch), Mi bis Sa  
von 9 bis 24, So von 9 bis 20 Uhr

### Mit Speck fängt man Mäuse

Gastgeberin Laura Peter muss ihre Gäste nicht ködern. Wer erst einmal das von Architektin Verena Frey entstaubte Traditionshaus betritt, wird von der Schlichtheit der Beiz, dem Charme der Gastgeberin und der Kochsprache des Hauses gefangen sein. Ganz ohne Speck, obwohl so ein Stück geräuchertes Schwein seine Wirkung nicht verfehlt. Für einen schmalen Besuch böte sich das geröstete Markbein an und zum Dessert ein Orangen-Dattel-Salat mit Lebkuchenglace, womit die 33-Franken-Marke noch nicht geknackt ist. Es geht aber auch mit nur einem Gang, etwa mit einem Cordon bleu vom Säuli. Dazu als Beilage Wintergemüse ohne Rösti, die separat bezahlt werden müsste und das Januar-Budget sprengen würde.



**Restaurant Speck, Aarau,**  
Tel 062 824 39 74,  
[www.restaurantspeck.ch](http://www.restaurantspeck.ch)  
Di bis Fr und nur jeden zweiten Sa  
ab 17.30 Uhr geöffnet

### Wie sonderbar

Sepp Kölbener ist eine lebende Legende. Sein Haus steht unter Denkmal-, er unter Artenschutz. Stets in Kochlaune, schnipselt er die hausgemachten Frites in Form, brutzelt das wunderbare Cordon bleu goldbraun und schiebt frühmorgens die hausgemachten Nussgipfel in den Ofen. Berühmt ist er für seine butterzarte Kaninchenleber und seinen opulenten Hackbraten. Bei ihm gehts am Sonntag

bereits um 9 Uhr mit dem Frühschoppen los. Einige Gäste unterbrechen ihre Stammtischpredigt für die Sonntagspredigt, andere bleiben sitzen und prostern einander zu. Der Sonder ist eine wundervolle Beiz mit einem Gastgeber, der dem glückseligen Gast den Aperitif vor und das Lebenswasser nach dem Mahl kredenzt und ihn danach mit einem herzlichen «Salü» verabschiedet.



**Restaurant Sonder, Stein AR,**  
Tel 071 367 11 44,  
[www.sonder-stein.ch](http://www.sonder-stein.ch), Mi bis Fr ab  
15 Uhr, Sa und So ab 9 Uhr offen

### Lokal genial

Seit zehn Jahren kocht Küchenchef Tobias Messerli im Lokal, diesem wunderschön gealterten Ort. Er kocht unaufgeregt, geradlinig und frei von der Leber weg. Alle drei Wochen wechselt er das Angebot, und alle drei Wochen überrascht er seine Stammgäste mit neuen Gerichten. Kurz, da kocht einer nicht aus reinem Pflichtgefühl, sondern präsentiert täglich lustvoll seine Kür. Seit vier Jahren ist die sympathische Gastgeberin Tamara Gurtner mit von der Partie. Gurtner organisiert, tischt auf, empfiehlt, schenkt ein und schenkt nach. Das lässt den Besuch im Lokal zu einem entspannten Erlebnis werden – etwa bei einer Gerstensuppe mit Zitronen-Petersilien-Öl, gefolgt von einem fleischlosen Teller aus Wurzelgemüse, Venere-Reis, einer Weissweinsauce, Randen und Kräutern.



**Restaurant Lokal, Bern,**  
Tel 031 332 70 00,  
[lokal-bern.ch](http://lokal-bern.ch), Mo bis Fr ab 9.30,  
Sa ab 15 Uhr geöffnet

### Die Quadratur des Kreises

Keine Probleme und schon gar kein klassisches Problem der Geometrie verursachen Küchenchef Tobias Reinhardt und Jungkoch Cyrill Baumann, denen es schon mal einfällt, aus einem klassisch-rechteckigen Schweinswurstweggen einen runden zu formen und ihn mit grob pürierter Kalbszunge zu füllen. Das ist das eine. Wenn sie ihn aber auch noch so oft verkaufen wie bei meinem Besuch, dann zeigt dies auf, dass die Gäste im Viertel-Kreis glückliche Allesesser sind, die der Küche oft und gern eine Carte blanche erteilen. Hinzu kommt der eigenwillige Charme von Boss Tanja Allemann und Gastgeber Christoph Lehmann, der den Besuch zu einem schönen und speziellen Rundumerlebnis werden lässt.



**Viertel-Kreis, Basel,**  
Tel 061 331 17 01,  
[www.viertel-kreis.ch](http://www.viertel-kreis.ch)  
Di bis Fr mittags und abends,  
Sa ab 18 Uhr geöffnet

### Zu Besuch im Kloster

Die letzten Kapuzinerinnen haben das Kloster Dornach 1990 verlassen. Seither hat das Haus eine bewegte Geschichte hinter sich. Heute präsentiert sich das Kloster als Vierspartenhaus. Restaurant, Hotel, Kultur und Kirche werden durch das engagierte Team von Jonas Rapp, Leitung Hotellerie und Gastronomie, Barbara van der Meulen, Leitung Kultur, und Kirchenrektor Felix Terrier geleitet. Mit ihnen ist Ruhe und Kontinuität eingekehrt. Ein Glücksfall ist es auch, dass Jonas Rapp den innovativen Christian Jakob für die Küche gewinnen konnte, der in allen kulinarischen Ligen zu Hause ist – aktuell banal und genial mit der Klosterkäseschnitte, zubereitet mit Landbrot, Weisswein, Senf, Zwiebeln und Fonduekäse. Wer sich auf Spurensuche in der Klostergeschichte begeben will, bleibt über Nacht oder genießt jeweils am letzten Donnerstag des Monats bei Jazz und Soul den abendlichen Barbetrieb im Klosterkeller.



**Restaurant Kloster Dornach,**  
Dornach, SO  
Tel 061 705 10 80,  
[www.klosterdornach.ch](http://www.klosterdornach.ch)  
Täglich ab 7 Uhr geöffnet

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni (Gastroführer «Aufgegabelt 2020», AT-Verlag, ca. 22 Fr.) einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Januarloch/ Preisgünstige Lokale