

# Tages-Anzeiger

## Zwischen Fumoir und Beaux Arts

Von [Paul Imhof](#) . Aktualisiert am 15.03.2011

Das Restaurant Le Chef von Gastro-Patron Fred Tschanz weiss unseren Kritiker vollends zu überzeugen. Dies trotz eines lauwarmen Wildschweinrückens.



Hinter diesen Gemäuern werden ausgezeichnete Speisen aufgetischt.

Es war ein erstaunliches Statement, das Fred Tschanz, 82, von sich gab: «In Zürich gibt es zu viele Restaurants, die Hälfte davon ist überflüssig», sagte der Pionier der Zürcher Gastroszene im «Tages-Anzeiger» vom 29. 10. 2009. Und Le Chef ? Das war natürlich nicht gemeint, schliesslich war dessen Eröffnung der Anlass für das Interview. Das Restaurant mit traditioneller gutbürgerlicher Kost habe ihn «sehr viel gekostet, es muss allerdings nicht sofort rentieren, es ist mehr eine Art Liebhaberei». Eine Liebhaberei, an die wir gewiss wieder denken werden.

### Gediegenes Riemenparkett

«Raucher oder Nichtraucher», wurde ich am Telefon gefragt, und weil die Begleiterin ab und zu gerne Zigaretten entflammt, bat ich um einen Augenschein an Ort und Stelle. «Kein Problem», hiess es. So stecken wir kurz die Nase ins Fumoir, beziehen dann aber doch Plätze im Nichtraucherteil. Weiss gestrichene Wände, geschmückt mit Kunst von Valloton,

Segantini, Anker und Varlin, gediegenes Riemenparkett, weiss aufgedeckte Tische, rot eingekleidete Stühle. Beherrscht wird der Raum von einem gewaltigen antiken Kochherd, der einst mit Holz befeuert wurde, jetzt aber über ein technisch aufdatiertes Innenleben verfügt, wie wir später sehen werden.

Die Begleiterin wählt das Tagesmenü 1, Nüsslissalat mit Ei und Pouletgeschnetzeltes an einer Sherryrahmsauce mit Quarkspätzli (27 Fr.); ich bestelle, ebenfalls vom Menü, die Gemüsecremesuppe und lasse mich dann von der Kellnerin überzeugen, den Wildschweinerücken «vom Wägeli» zu probieren, serviert mit Quarkspätzli (28 Fr.). Die Weinkarte ist gut assortiert, Weine aus der Schweiz (vor allem Zürich, Graubünden, Tessin, Wallis), aus Frankreich (Bordeaux), Italien und Spanien dominieren das Angebot. Wir entscheiden uns für eine kleine Flasche Clos des Corbassières Vieilles Vignes, Domaine Cornulus (3,75 dl 30 Fr.), einen wunderbaren Fendant mit markanter mineralischer Note.

Salat und Suppe sind sauber und frisch zubereitet und regen den Appetit an. Die Begleiterin macht sich mit Freude über den Hauptgang her, die Pouletwürfel sind saftig, die Sherryrahmsauce entspricht in grosszügiger Masse der Bezeichnung. Auch die Spätzli gefallen, Quark verleiht dem Teig eine leichte, aromatische Note. Nur das Wildschwein verdient Abstriche: perfekt gebraten, innen rot und aussen kross, aber leider nur lauwarm – beim mehrmaligen Öffnen des Deckels der Voiture ist wohl Durchzug entstanden.

#### **«Genug von exotischem Chichi auf dem Teller»**

Zum Abschluss des soliden, feinen Mahls teilen wir uns eine Crêpe Suzette (24 Fr.), die auf dem alten Kochherd zubereitet wird. Der junge Koch greift sich am Abzug eine der Kupferpfannen und demonstriert virtuos, dass er sein Handwerk versteht. «Der Gast hat genug von exotischem Chichi auf dem Teller», hat Fred Tschanz, der bei unserem Besuch jeden Gast am Tisch begrüsst, im TA-Interview gesagt. «Gesucht wird die einfache, qualitativ hochklassige Küche. Genau dies versuche ich zu realisieren.» Und genau das erleben wir im Le Chef – zum Finale mit diesem köstlichen Klassiker französischer Dessertkunst.