



Foto: Hubschmid

Für Kenner hält Emil Bäggli in seinem Weinkeller unter 1200 Sorten noch Flaschen aus dem letzten Jahrhundert bereit

## Würzig der Wein, pikant die Pilze

Der »Riesbacherhof« von »Pilzbäggli«  
Emil Bäggli gilt in Zürich als lukullisches Kleinod

Er sammelt Weine, alte Kochbücher, gastronomische Raritäten, Holzschnitte über das Küferhandwerk und — Pilze. Die sind sogar die eigentliche Spezialität von Emil Bäggli, dem „Pilzbäggli“, dessen kleines Restaurant „Riesbacherhof“ in Zürich in wenigen Jahren zu einem Treffpunkt der Gourmets und Weinkenner geworden ist.

Das Lokal ist ein Unikum in Zürichs abwechslungsreicher gastronomischer Landschaft. Es ist klein, seine Rôtisserie rechts neben der Eingangstür besteht nur aus einigen wenigen Tischen (Vorbestellung ist deshalb mittags wie abends unbedingt ratsam), während die linke Seite mehr Plätze, dafür aber nur schmale Holztische hat. Äußerlich ist der „Riesbacher-

hof“, was man in Zürich eine „Quartierbeiz“ nennt, ein kleines Restaurant um die Ecke, niedrig, gemütlich, Holzwände. Aber dann entdeckt man an diesen Wänden die eingerahmten Mitgliedskarten nahezu sämtlicher wichtiger gastronomischer Bruderschaften. Auch das kalte Büfett mit exquisiten

hausgemachten Terrinen und Pâtés im verglasten Kühlturm und vor allem die Weinkarte — eher ein Weinbuch — mit rund 1200 Gewächsen, reich illustriert mit Etiketten und Bildern, verweisen auf die Klasse des Hauses. Einige Weine stammen sogar aus dem letzten Jahrhundert. „Wenn jemand einen

Geburtsjahrgang sucht, also aus seinem oder dem Geburtsjahr eines Freundes, dann schicken die Händler den Kunden zur mir“, erzählt Emil Bäggli, der sich ein Vergnügen daraus macht, Kenner durch seine Keller an rund 100 000 Litern, die vor allem aus Frankreich stammen, vorbeizuführen.

Wenn er wollte, könnte Emil Bäggli, selbst Wirtsohn, auch ein großes Top-Restaurant leiten. Aber das reizt ihn nicht. 1971 kaufte er den „Riesbacherhof“, ein kleines, zweistöckiges Haus in einem Außenquartier von Zürich. Jahr für Jahr baut er das Restaurant weiter aus. Als die Rôtisserie fertig war, richtete er eine Kochbuch-Bibliothek ein, die auch für Gäste zugänglich ist, und legte auf dem Dach einen

Kräutergarten an. Vor allem aber erweitert er ständig das gastronomische Angebot, quantitativ und qualitativ. Eine bekannte französische Gourmet-Zeitschrift bezeichnete den „Riesbacherhof“ sogar als „das zweitbeste Restaurant von Zürich“.

Auch wenn das leicht übertrieben sein dürfte, so muß man doch zugeben, daß Bägglis Spezialitätenküche außerordentlich und seine Pilzgerichte wahrscheinlich sogar einzigartig sind, und das nicht nur in der Pilzsaaison, sondern das ganze Jahr über. Aus Jugoslawien, aus Italien, aus Marokko und anderen Ländern läßt er Pilze einfliegen. Da sich dies jedoch für ein so kleines Restaurant allein kaum lohnt, wird ein Teil der Pilze an Privatkunden und Gastwirtschaftsbetriebe weiterverkauft. Denn Emil Bägglis ist nicht nur ein ausgezeichneter Koch, ein leidenschaftlicher Sammler, sondern auch ein guter Organisator und Geschäftsmann. Als erstes Schweizer Lokal, so rühmt er sich, hat er sogar eine extra „Zigarren-Karte“ für seine Gäste.

Es war nicht leicht, ihm einige seiner Pilzrezepte zu entlocken. Sie sind auch nicht ganz einfach nachzukochen. Man muß nicht nur Erfahrung am Herd haben, sondern selber schon ein bißchen Feinschmecker sein, um Kunstwerke hinzubekommen wie den

## Hummersalat mit Pilzen

Einen schönen Hummer von 500—700 Gramm am besten im Schnellkochtopf töten und ca. 15 Minuten am Spieß rösten, bis die ersten Hummersafttropfen austreten. Wenn kein Schnellkochtopf vorhanden ist, gibt man den lebenden Hummer mit dem Kopf voran in gut siedendes, leicht gesalzenes Wasser, das mit etwas Kümmel und Dill gewürzt ist. Bei reduzierter Hitze weiterköcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten vom Feuer nehmen und im Sud erkalten lassen. Dann Schwanz und Scheren auslösen und das Hummerfleisch in feine, schrägeschnittene Stücke tranchieren.

Soße für Pilze, Salatgurke und Salatblätter: feinstes Nußöl, Zitronensaft, ein Spritzer Sherry-Essig, Salz und weißer Pfeffer. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Rohe Pilze: vier kleinere wilde Champignons (von dieser Sorte eignet sich am besten der Anis-Egerling) oder feste Steinpilze in feine Scheiben schneiden und gut in der Salatsoße ziehen lassen.

Gurke: Mit dem kleinsten Ausstechlöffelchen („Parisiennelöffel“) kleine Kügelchen ausstechen. Mit Dillspitzen und Schnittlauch ebenfalls in der Salatsoße ziehen lassen.

Mango: Eine gute, reife Frucht schälen und längs gegen den Kern in feine, dünne Schnitze schneiden.

Anrichten: In einer großen, flachen Glasschüssel werden zunächst die durch die Salatsoße gezogenen Blätter des Kopfsalats auf dem Boden ausgebreitet. Dann den nochmals durchgemischten Pilzsalat daraufgeben. Mangoscheiben und Gurkenkügelchen sternförmig rundherum arrangieren, mit dem Hummer krönen und wenn möglich mit einer halben Walnuß und einer schwarzen Trüffelscheibe garnieren.

## Lady-Bocuse-Suppe

Der Name deutet es bereits an: Die Suppe ist eine Abwandlung der berühmten Schildkrötensuppe „Lady Curzon“. Um den großen Küchenmeister Bocuse zu ehren, hat Emil Bägglis die von ihm erfundene Pilzsuppe mit dem Deckel aus Blätterteig als „Lady-Bocuse-Suppe“ bezeichnet, unbekümmert darum, daß Bocuse kein Lord und seine Frau daher auch keine „Lady Bocuse“ ist. Die Suppe aber ist von Adel.

*600 ccm Fleischbrühe, Hühnerbouillon oder gute Gemüsebrühe (für ganz Eilige: Bouillonwürfel oder noch besser Oxtail- oder Schildkrötensuppe aus der Dose verwenden). 200 g gemischte Waldpilze je nach Saison, in feine Scheibchen geschnitten,*

„Was ich vorher vergeblich probiert hatte, schaffte ich bei Berlitz in wenigen Wochen: Gutes Französisch.“



(Inge Röder, Buchhalterin bei der Firma Michel Weber in Offenbach)

„Der Kurs mit max. 3 Personen eröffnet die Möglichkeit, den Unterricht in Absprache mit den anderen Teilnehmern zu planen, ohne daß man eine Stunde verliert. Unterricht durch Lehrer, deren Muttersprache Französisch ist, finde ich

sehr gut. Da macht das Sprachenlernen Spaß.“ Berlitz kann auch Ihnen helfen. Wir haben eine ganze Reihe von Spezialprogrammen. Lassen Sie sich bei uns individuell beraten. Unsere Rufnummer steht im Telefonbuch.

**Sprachschulen und Übersetzungsdienste:** Augsburg Berlin Bochum Bonn Bremen Dortmund Düsseldorf Duisburg Essen Frankfurt Freiburg Hamburg Hannover Karlsruhe Köln Krefeld Mannheim München Münster Nürnberg Stuttgart Wiesbaden Wuppertal Wien Basel Bern Genf Lausanne Zürich.

# BERLITZ

Seit 1878

# Hast'e Fenster, brauchst'e was davor.

## Hol' Dir einfach **balastore** Sonnenschutz

**balastore** Falzjalousien: braun-beige gemustertes Behangmaterial, extra fest zwischen zwei Edelholzleisten, passend für jedes Fenster, von 40 cm bis 260 cm breit, jeweils 210 cm hoch, von DM 14,90 bis DM 78,-

(unverbindliche Preisempfehlung, incl. MwSt.)

**praktisch preiswert prima**

Im Fachhandel für Dekorationen, Farben und Tapeten, Hausrat, sowie den Fachabteilungen der Kaufhäuser.

ERAGE Jalousie-Fabrik, Postfach 1121, 4006 Erkrath 2, Tel.: 02104/31031