

**Feuer und Flamme für seinen Job**  
Urs Wintsch,  
Gastgeber im Le Chef.



# Ganz bürgerlich im Exoten-Kreis

Fotos: ZVG

**GASTRO** → Das brandneue Le Chef glänzt mit Küchen-Klassikern. Der Erfolg gründet aber woanders.

**peter.roethlisberger**  
@ringier.ch

Die Expertise eines erfahrenen Chefkochs hilft natürlich, eine erlesene Weinkarte auch, aufmerksam Service sowie so. Aber wann bleibt ein Restaurant in der Zürcher Innenstadt in so guter Erinnerung, dass man jederzeit wiederkommen möchte? **Wenn es ein eigenes Valet Parking anbietet**, wenn der Gast vorgehen kann, den Schlüssel abgeben und nach gediegem Essen sein Auto wieder unversehrt entgegennehmen darf. Fred Tschanz, der das

Le Chef **in der Parkplatz-Todeszone im Kreis 4 an der Kreuzung Kanonengasse/Militärstrasse** vor einem Monat eröffnet hat, macht das so. Der legendäre 80-jährige Gastronom, der auch das Odeon und das Bauschänzli bewirbt, weiss, was die Zürcher Gourmetgemeinde mag.

In der Nähe seines Geburtshauses verwirklicht er mit dem Le Chef nochmals seine Vorstellung von Gastfreundschaft. **Eine kleine Kronenhalle mit Originalbildern von Vallotton, Segantini und Hodler** an der Wand, die dem

Vorbild beim Bellevue in keiner Weise nachstehen. Als «Gastgeber», so die Bezeichnung auf der Visitenkarte, setzte Tschanz Urs Wintsch ein, erfahrener Chefkoch und Jagdkollege.

Tatsächlich begrüsst Wintsch seine Gäste herzlich, einige sind nach wenigen Wochen bereits Stammkunden, andere sind ihm vom Rössli in Brütisellen in die Stadt gefolgt. Natürlich liegt es nicht nur am Valet Parking, dass wir jederzeit gerne

## Restaurant Le Chef

**Kanonengasse 29**  
**8004 Zürich**  
**Tel. 044 240 41 00**  
**restaurantlechef.ch**

**Vorspeisen:** Rehleber mit Quarkspätzli, 24 Fr.

**Hauptgang:** Grossmutter's Kalbshacktätschli an einer Waldpilzsauce mit Herdöpfelstock, 30 Fr.

**Dessert:** Toblerone-Mousse mit frischen Saisonfrüchten, 18 Fr.

**Wein:** Tête de Cuvée Barrique, 2007, Jürg Saxer, 59 Fr.

**Wir haben bezahlt:** (für 2 Personen), **203 Fr.**

**Essen:** [Icon: 10 plates]

**Ambiente:** [Icon: 4 eyes]

**Service:** [Icon: 4 suns]

**Gäste:** [Icon: 4 people]

Fans der Schweizer Küche aus dem Quartier, Geschäftsleute.

**Gut gemacht:** Das altenglische, elegante Fumoir, das abgetrennt vom Gastraum allen neuen Raucher-Gesetzen entspricht.

wieder bei Urs Wintsch einkommen werden. **Seine Kalbshacktätschli sind - ich schwörs - die besten, die ich je auswärts gegessen habe.** Aussen schön kross, innen noch zartrosa, dazu frische Pilze und Herdöpfelstock. Im Le Chef sollen wieder die Küchenklassiker auf höchstem Niveau auf den Teller. Schnickschnack gebe es genug, fanden Tschanz und Wintsch, als sie ihre Menükarte erfanden.

Bereits die Vorspeise löste das Versprechen ein: Wir bekamen Rehleber, ein seltener Genuss, dazu Quarkspätzli. Das Reh haben die Gastgeber selbst geschossen, die Spätzli natürlich selbst gemacht. Dazu probierten wir einen Blauburgunder

### Das Reh haben die Gastgeber selbst erlegt.

von Winzer Jürg Saxer aus dem Zürcher Unterland, der je dem **die Lust am Schnöden über die mediokre Qualität von Schweizer Beerliweinaustreibt.** Das Le Chef hat sich seinen Platz in unsern Herzen gesichert. Bleibt nur noch eine Frage: «Wer fährt?» ●

## WEIN DER WOCHE



**Kennt sich aus** Weinakademiker Hans Georg Babits, [www.babitswein.ch](http://www.babitswein.ch)

## Gutes vom Nachbarn

**BURGENLAND** → Im östlichsten Bundesland Österreichs wächst die Sorte Blaufränkisch. Seit dem 18. Jahrhundert dominiert sie im Burgenland. Die Traube ergibt langlebige Rotweine mit fruchtigen Noten von Zwetschgen, Kirschen und Pfeffer im Bouquet. Die würzigen Weine passen zu Wildgerichten, denn Rehpfeffer oder Hirschgeschnetzeltes verlangen nach kräftigen Weinen. Auch zu Pilzgerichten passt der rubinrote österreichische Wein bestens. Höchste Zeit, den Blick statt nach Frankreich und Italien gegen Osten zu richten.

**Blaufränkisch Bodigraben**  
2005 Weingut Juliane Wieder, 27 Franken, bei Martina von Känel.

[www.vonvino.ch](http://www.vonvino.ch)



**Bodigraben** Im österreichischen Mittelburgenland.

## GUT ZU WISSEN

### Alte Weine dekantieren

Ältere Rotweine können Bodensatz bilden, Depot genannt. Vor dem Trinken sollte man den Wein deshalb einige Tage stehend lagern, damit der Satz auf den Flaschenboden sinkt. Nach dem Öffnen die Flasche sachte in eine Glaskaraffe giessen, um den Wein vom Depot zu trennen.