

EGLISWIL

WO LEBENSFREUDE AUF HOCHGENUSS TRIFFT

Bei bayerischen Spezialitäten denkt man unweigerlich an Schweinshaxen, Spätzle, Obatzter, überhaupt an eine eher deftige, aber bodenständige Küche. Um festzustellen, dass diese auch richtig lecker sein kann, muss man nun nicht extra in den Freistaat fahren. Denn Kathi kocht in Egliswil – und viel!

TEXT UND PHOTOS: CLAUDIO BRENTINI



Sie sind seit kurzem verheiratet: Die Gastgeber Kathi und Daniel Krähenbühl.

«Linde», «Sternen», «Rössli», «Hirschen» – das sind hierzulande äusserst beliebte Namen für Restaurants. Aber «Restaurant Bürgi Kathi's Schmankerl»? Nun, Restaurant Bürgi ist noch einigermaßen klar, zudem ist dieser Name zumindest in Egliswil seit Jahren bekannt. Kathi wird wohl die jetzige Wirtin sein und Schmankerl kann man googeln. Da findet man die Erklärung, dass ein Schmankerl ein Begriff aus dem bayerischen Dialekt ist und ursprünglich damit meist eine süsse Mehlspeise bezeichnet wurde. Heute aber gelte er als Ausdruck insbesondere für regionale Delikatessen oder Leckerbissen. Der Duden bezeichnet Schmankerl übrigens als tirolerisch für «leckeres Essen». Geklärt wäre also die bayerische Herkunft und dass es lecker sein soll. Und in der Tat: Was Kathi Krähenbühl in ihrem Restaurant in Egliswil auf den Teller zaubert, ist sogar mehr als lecker.

Die Gäste haben die Wahl zwischen Käsespätzle, Serviettenknödel, Tiroler Herren Gröstl, Bandnudeln, Zwiebelrostbraten, Wiener Schnitzel und einigem mehr. Und als Dessert kann man sich natürlich Palatschinken oder einen herrlichen Kaiserschmarrn, pardon, Kathi's Schmankerl, gönnen. Dies notabene alles auf hohem Niveau, denn kochen kann die Chefin, so viel steht nach einem Besuch in ihrem gemütlich eingerichteten Restaurant fest.



Ihre Ausbildung machte sie in München, bevor sie in Österreich und in der Schweiz, übrigens im Hotel der Valsler Therme, als Sous Chefin arbeitete. Sie kennt also sowohl die gehobene wie auch die bürgerliche Küche. Für Egliswil hat sie sich für letztere entschieden und bietet nun Gaumengenuss zu einem mehr als fairen Preis an: 33 Franken für ein Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat, da kann man definitiv nicht meckern. Vor allem dann nicht, wenn man das Wiener Schnitzel probiert hat. Denn es ist wohl eines der besten, das man hierzulande finden kann: Butterzart, mit einer luftig ausgebackenen Panade, dazu

ein herzhafter, aber wunderbar abgeschmeckter Kartoffelsalat, wie er wohl auch zu Hause in Bayern auf den Tisch kommt. Das Rezept stammt, wie könnte es anders sein, von der Oma, betont die sympathische Gastgeberin, die es sich nicht nehmen lässt, mit jedem Gast ein paar Worte zu wechseln.

In «Kathi's Schmankerl» ist man willkommen.

Das spürt man an den vielen kleinen und liebevollen Details der Einrichtung. Das merken die Gäste aber auch, wenn Kathi sie mit ihrem herzhaften Lachen begrüsst. Sie ist eine Vollblutgastgeberin, wollte nie was anderes sein und sie hat sich mit diesem Kleinod einen Traum erfüllt. Die Gäste kommen mittlerweile von weit her, die Qualität und das einladende Ambiente haben sich offenbar herumgesprochen. Bevor sie das Restaurant übernahm habe sie sich übrigens gefragt, warum man zum Essen extra nach Egliswil fahren sollte. Die Antwort gibt sie mit ihrem «Restaurant Bürgi Kathi's Schmankerl» gleich selber und sie reiht sich zurecht ein in diese Rubrik mit dem Titel«Die Besten»!



REZEPT

WIENER SCHNITZEL ART DES HAUSES KATHI'S SCHMANKERL



KARTOFFELSALAT

Die Kartoffeln waschen und mit Kümmel in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenszeit die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in wenig Öl glasig anschwitzen. Die Kartoffeln abgiessen, pellen und in Scheiben schneiden. Brühe erwärmen, mit Öl und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und vermengen. Essig und Senf untermischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kartoffelsalat vor dem Servieren etwa eine Stunde durchziehen lassen.

WIENER SCHNITZEL

Kalbsnierstück mit einem Schmetterlingschnitt schneiden und hauchdünn klopfen. Das dünne Kalbsschnitzel mit Salz und fein gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Schnitzel in Mehl, anschließend in aufgeschlagenem Ei und zum Schluss in Paniermehl wenden. Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und das panierte Schnitzel hineinlegen, kalte Butterwürfel hinzufügen und bei geringer Hitze beidseitig goldbraun braten.

ANRICHTEN

Kartoffelsalat mit frischer gehackten Petersilie ausgarnieren und Preiselbeerkompott dazugeben.