



Ein Haus mit Geschichte: Jahrhundertlang war das «Rössli» der gesellschaftliche Mittelpunkt des Dorfes. Nun verwöhnen hier Schöpflins ihre Gäste.

Schnörkellos und währschaft

Wer beim Essen gern auf Schnickschnack verzichtet, dem sei das «Rössli» in Zollikon empfohlen. In dem Riegelbau von 1562 servieren Ewa und Walter Schöpflin bodenständige Kost. **Text: Conny Schmid; Fotos: Ursula Meisser**

Wahre Werte brauchen keine Inszenierung. Im «Rössli» in Zollikon am Zürichsee gilt dies dreifach: für die Küche, für das Interieur und für das Wirtepaar Ewa und Walter Schöpflin. Wer mit den beiden spricht, erhält ungekünstelte, geradlinige Antworten. Am Herd mag der Chef, wie er sagt, «nöd büschele und bäschele». Und auch im dezent dekorierten Lokal sucht man Schnickschnack und Firlefanz vergeblich. Schöne, alte Beizentische, eine zurückhaltende Beleuchtung und dezent platzierte Rösslifiguren schaffen in Verbindung mit den jahrhundertealten Decken, Böden und Theken aus Holz ein gemütlich-gediegenes Ambiente. Das «Rössli» genügt sich selbst.

Und es strotzt nur so vor Geschichte, die Vergangenheit dringt aus jeder Ritze. Erstellt wurde der Riegelbau mitten im Dorf 1562 – als einziges öffentliches Gebäude, abgesehen von der Kirche. Im

«Wirts- und Gesellenhaus zum Rössli» verköstigten sich nicht nur die Handwerker-gesellen auf der Wanderschaft, hier fand auch das Dorfleben statt, inklusive der Versammlungen der Herren Gemeinderäte und der Kirchenpflege. Es fällt nicht schwer, sich in diesen alten Gemäuern ins Jahr 1645 zurückzusetzen, als sie im Gesellenhaus laut Zolliker Jahrheft «einen Kilchenmeier ernamset» haben.

Als sei man sofort Stammgast

Beim Anstossen mit einem Gläschen Weisswein lässt sich leicht erahnen, wie es 1798 hier drinnen zugegangen sein muss, als das älteste Dorf des Kantons «den aus dem Gefängnis heimkehrenden Fiez und Bleuler Ehrenwein kredenzte». Fast ist es, als hörte man noch das Stimmengewirr und das Gepolter der schweren Stiefel auf den Dielen. «Vielleicht haben hier ja sogar die französischen Soldaten gezecht, bevor sie gegen

die Österreicher in die Schlacht zogen», sagt Walter Schöpflin. Seine Stimme verrät, dass er nur allzu gern dabei gewesen wäre – und seis bloss als Wirt.

Traditionsreiche Lokale scheinen es ihm und seiner Frau angetan zu haben. Bevor sie vor einem Jahr nach Zollikon kamen, wirteten sie mehr als 20 Jahre im Zürcher Niederdorf. Zuletzt führten sie das Zunfthaus «Zum grünen Glas». Eine turbulente Zeit, mitten in Zürichs Ausgeviertel. Viel Arbeit, viel Freude. Aber Wehmut ist den beiden nicht anzumerken. «Ich bin nicht unglücklich, dass es nun ein bisschen ruhiger ist», gesteht Ewa Schöpflin. Ihre Art des Wirtens zehrt an den Kräften, denn Schöpflins sind leidenschaftliche Gastgeber. Die Arbeit ist für sie nicht Brotverdienst, sondern Lebenselixier. Und so kommt es dem Neuling schon nach kurzer Zeit vor, als sei er hier bereits seit Jahren Stammgast.

Kennengelernt haben sich die beiden – wie könnte es anders sein – in der Beiz. Sie, gebürtige Polin, servierte in einem Restaurant in Schweden. Er, der in Montreux kochen lernte und danach um die halbe Welt reiste, stand im selben Betrieb am Herd. «Am Anfang ist er mir gar nicht aufgefallen», erzählt sie lachend. «Sie ist mir gleich ins Auge gestochen», meint er dagegen schmunzelnd. Und so hat er sich halt bemerkbar gemacht, das eine ergab das andere. Seit 30 Jahren sind die beiden verheiratet, und genauso lange arbeiten sie auch zusammen. Hat man da nicht manchmal die Nase voll vom anderen? Ihre Antwort lässt sich an den Augen ablesen: Staunen. «Klar sehen wir uns dauernd. Aber zu Hause reden wir eigentlich nicht über die Arbeit», meint Ewa Schöpflin achselzuckend.

Bloss nicht überwürzen

Auch in der Küche herrscht ein denkbar einfaches Prinzip. Es lautet: bloss nicht zu viel des Guten. «Bei mir soll alles möglichst unverfälscht schmecken», erklärt Walter Schöpflin. Die Rüebli nach Rüebli, die Kartoffeln nach Kartoffeln. «Ich setze auf den Eigengeschmack der Zutaten.» Allzu dominante Gewürze und wilde Geschmackskombinationen sind ihm ein Gräuel. Die Rechnung geht auf. Der Küchenchef versteht sein Fach, die Randensuppe duftet fein von der Knolle, und über den mit einer kräftigen Käse-Rahmsauce und Zwiebelschwitze servierten Ricotta-Ravioli schwebt ein zarter Hauch frisch geriebener Muskatnuss. «Die holen wir auf unseren Segeltouren direkt aus der Karibik», verrät Ewa Schöpflin.

Eine kleine Extravaganz, denn sonst findet sich auf der übersichtlichen Karte vor allem Traditionelles: Hackbraten, Züri-Geschnetzeltes, Leberli oder Spatz, Älplermagronen und Risotto für Vegetarier.

Einfach, ehrlich, erschwänglich, lautet das Rezept. Das mag für ein Lokal an der Zürcher Goldküste erstaunen. Doch Walter Schöpflin winkt ab: «Zollikon ist gar nicht so, wie viele meinen. Die meisten leben in ganz normalen Verhältnissen.» Und für sie sei das «Rössli» auch gedacht. Es soll nämlich, so das erklärte Ziel, wieder zu dem werden, was es einst war: der Mittelpunkt des Dorflebens. ■

Infos: Gasthaus zum Rössli, Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon, Telefon 044 391 27 27, www.roessli-zollikon.ch
Geöffnet von Mittwoch bis Sonntag, 11.30 bis zirka 14.30 Uhr und 17.30 bis zirka 23.30 Uhr; Weihnachten/Neujahr geöffnet



QUELLE: ZÜRCHER PLANUNGSGRUPPE PFANNENSTIEL; INFOGRAFIK: BEOBACHTER/DR

Blick auf Berge, See und in fremde Gärten

Zürichs Goldküste verfügt nicht nur über exklusive Wohnlagen. Sie bietet auch Ausflüglern einiges. Etwa den Panoramaweg Pfannenstiel.

Der gut ausgeschilderte Wanderweg führt den Höhenzug Pfannenstiel entlang von Zürich bis nach Feldbach (Hombrechentikon). Er beginnt an der Tramschlaufe Rehalp (Linie 11) und führt die ersten Kilometer vorwiegend durch Wald, Wiesen und Wohnquartiere, was Neugierigen Einblicke in fremde Gärten erlaubt. Nach dem Ab- und Aufstieg

durchs Küsnachter Tobel öffnet sich der Blick auf See und Alpen. Später gibt es weitere Tobel zu durchsteigen sowie Findlinge (Alexanderstein bei Küsnacht, Pflugstein bei Erlenbach), Wasserfälle und eine Burgruine (Friedberg bei Meilen) zu entdecken.

Wanderzeit: Der Weg führt über 28 Kilometer, was in rund sieben Stunden zu bewältigen ist. Die Wanderung lässt sich aber flexibel gestalten, da alle Dörfer zu Fuss oder per Bus im Nu erreichbar sind.



Rebhänge: Aussicht von Stäfa auf den Zürichsee

Seerundfahrten

Wer es gemächlicher mag, den Ausblick auf Berge und See aber nicht missen will, dem sei eine Fahrt mit einem Kursschiff empfohlen. Kleine Rundfahrten à 1,5 Stunden gibts ab 8 Franken (öffentlicher Verkehr in der Stadt inklusive), grosse kosten 23 Franken (2. Klasse, ohne Halbtax; Dauer: 4 Stunden).

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Geschmorte Kalbskopfbäggli nach Walter Schöpflin

800 Gramm Kalbskopfbäggli kurz im **Mehl** wenden, mit **Salz, Paprika, Pfeffer** würzen, in einer Bratpfanne mit **0,5 Deziliter Olivenöl** golden anbraten und in einen Bratentopf geben. **1 Fenchel, 2 Rüebli, 100 Gramm Sellerie** in daumengrosse Stücke schneiden, **1 Zwiebel** schälen und vierteln, **2 Tomaten** vierteln und alles in der gleichen Bratpfanne zusammen mit **2 gehackten Knoblauchzehen** anziehen. Je **1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei** sowie **1 Lorbeerblatt** dazugeben. Anschliessend **15 Gramm Tomatenpüree** dazugeben und anrösten. Mit **2,5 Deziliter Rotwein**

schrittweise ablöschen. **2,5 Deziliter Kalbsfond** und anschliessend **1 Gewürznelke, 5 Körner Nelkenpfeffer, 2 Gramm Gewürzmischung «5 épices - 5 spices»** (erhältlich in Comestibles-Läden) dazugeben. Alles über die Kalbskopfbäggli im Bratentopf giessen und im auf 140 Grad vorgeheizten Ofen mit Deckel etwa 90 Minuten schmoren lassen. Danach abgessen. Das Gemüse kann zum Fleisch serviert werden. Für die Sauce den Bratensaft durch ein Sieb streichen, aufkochen, mit etwas **Maizena** oder **Mehlschwitze** binden und grosszügig kalte **Butter** dazugeben, bis die Sauce sämig ist.