Seesicht
Das Zürichsee-Magazin

NR. 5 – 2017
Fr. 12.50 – www.seesichtmagazin.ch

GASTRO
Von einem Nose-to-Tail-Konzept im Wassberg und dem Umbau der Widder Bar & Kitchen.

KULTUR
Von viel Herz in der Herzbaracke und MEISSEN-Porzellan als spannendes Kunstobjekt.

■ EIN GANZ EDLES BIJOU ■ TRAVEL NEWS & REISETRENDS ■ NOW OPEN! ■

EXKLUSIVE PHOTOS

SIE IST DIE GRÖSSTE

CHRONOLOGIE DER NEUEN FÄHRE IN BILDERN – *18*

SPECIAL LUXURY CARS

NOSE TO TAIL – UND ALLES VOM KALB

TEXT & PHOTOS / **MATEJ MIKUSIK**

Es ist für Stadtzürcher und Seemenschen ein kleiner Geheimtipp: der Landgasthof Wassberg. Küchenchef René Vorwerk zaubert dort alle möglichen Stücke vom Kalb zu feinen Gerichten.

Klar, es ist ein Landgasthof und kein Fine-Food-Tempel. Auf das muss Küchenchef René Vorwerk Rücksicht nehmen. Die Wanderer, Spaziergänger oder einfach auch mal Gäste, die abschalten wollen, finden nur 15 Autominuten von Zürich entfernt, in Forch bei Maur, im Wassberg die ideale Location mit schöner Fernsicht über den Greifensee und das Zürcher Oberland. Bei guter Sicht liegen auch die Ostalpen drin.

Mich interessierte aber etwas ganz anderes als der Weitblick. Ich wollte René Vorwerk (Bild) treffen mit seinen «Kalbereien». Das Spezielle am Wassberg ist: Alles Fleisch kommt vom Kalb aus der Region. Nur vom Kalb. Egal ob Burger oder Kalbskopf-Roulade.

Egal ob Kalbsherz, Zunge oder Milke – alle drei sollte man zuvor gut präparieren und in einem Fonds leicht köcheln lassen. Die Milke zuvor auch gut wässern, so 2 bis 3 Stunden.

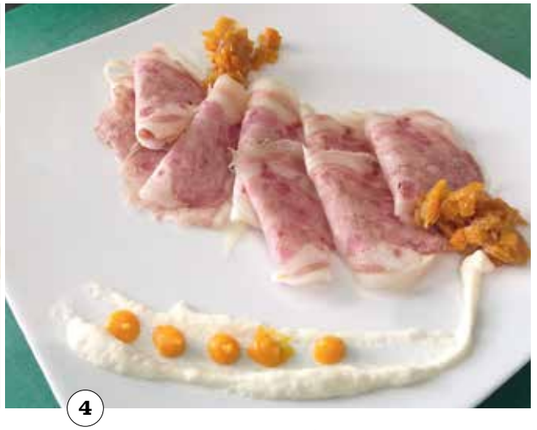
›

GASTRO & GENUSS

1

2

3



4

Zudem gilt der Grundsatz «Nose to Tail» – alles vom Kalb wird verwertet. Das Gemüse und die Kräuter stammen aus dem Garten von den Hochbeeten hinter dem Haus. Es hat, so lange es hat. Ein Teil wird dann für den Winter eingemacht – seien es Pastinaken, Rüebli oder Kürbis.

Spannend ist, wie René Vorwerk mit den Stücken umgeht, die sich dem Esser und der Esserin heutzutage nicht mehr so recht erschliessen wollen – für unsere Grosseltern aber noch Alltag waren. Die Rede ist von Kalbsmilke oder auch Kalbsbries. Von Herz und Zunge. Oder Kalbskopf. Was macht man damit und wie? Zuerst mal: Beim Herz schön die Sehnen und Gefässe entfernen, die Milke zwei bis drei Stunden wässern, mehrmals das Wasser wechseln bis es klar bleibt. Beim Kalbskopf die Kalbsbäggli (mit denen kann man noch viel Schönes veranstalten) rausschneiden.

Dann alles im Gemüsefond garen, mit Wacholder und Lorbeerblatt. Die Zunge bis zu drei Stunden köcheln lassen, dann die Haut abziehen. Das Herz verträgt auch bis zu fünf Stunden. Die Milke aber bitte maximal 45 Minuten. Und immer schön den Schaum und die Trübstoffe abschöpfen. Ist einmal alles gemacht, zaubern René Vorwerk und sein Sous-Chef Gàbor Schmidt aus den Stücken feine Vorspeisen wie Kalbsmilke auf feinem Herbstsalat oder ein zart aufgeschnittenes Kalbsherz, lauwarm auf Kohlrabi-Salat, verfeinert mit einer säuerlich ausgewogenen Joghurt-Estragonsausce. Nicht zu vergessen der gefüllte Kalbskopf, zu einer Roulade verarbeitet. Das sieht dann im Endeffekt ein bisschen aus wie Saucisson Vaudoise. Schmeckt aber raffinierter, weniger fettig-mastig. Am Anfang des Prozesses ist das nicht unbedingt ein Anblick für Vegetarier oder Veganer. Generell sind alle diese Stücke vom Kalb sehr rustikal-haptisch. Man ist es sich nicht mehr gewohnt, einen halben Kalbskopf oder ein Kalbsherz vor sich zu haben. Die meisten können heutzutage wahrscheinlich nicht mal eine Kalbsniere von Kalbsmilke oder Leberli unterscheiden. Umso besser, widmet sich René Vorwerk diesen Speisen. Als Vorspeise ein überraschendner Genuss.

Landgasthof & Hotel Wassberg,
Wassbergstrasse 62, Forch,
Tel. 043 366 20 40, www.hotel-wassberg.ch

AUSGEWÄHLTE VORSPEISEN

1 *Kalbsmilke, zuerst gekocht im Fond, dann scharf angebraten, auf herbstlichem Salat.*

2 *Kalbsherz, fünf Stunden geköchelt, zart aufgeschnitten, mit Kohlrabi-Estragon Salat.*

3 *Kalbsnuss, langsam geräuchert, Blüten und Kräuter.*

4 *Gefüllter Kalbskopf (lange gegart) zu einer Roulade verarbeitet, mit den entsprechenden Saucen und Crèmes.*

All diese Vorspeisen sowie viele mehr, und Hauptgänge wie Kalbsleberli, servieren René Vorwerk und sein Team mit viel Charme im Landgasthof Wassberg.

FONDUEPLAUSCH ÜBER DEM GREIFENSEE

Gut aufgespiesst!

Der Landgasthof Wassberg macht vor, wie es mit der Inspiration der Gäste gehen könnte. Auf exakt 699 M.ü.M. gibt es nebst der Aussicht weitere schöne Dinge. Wie etwa seit Neuestem das nach eigenen Angaben kleinste Outdoor-Fondue-Chinoise-Restaurant der Welt. Passend zur Jahreszeit serviert das Team um Küchenchef René Vorwerk ein Fondue Chinoise vom Kalb. Auf der Terrasse wird jeden Abend kuschelig für zwei Personen ein Tisch eingedeckt. Das Menu: knackiger Nüsslisalat vorweg, Fondue Chinoise mit Kalbfleisch aus der Region und Dessert für Fr. 59.– pro Person. Wem das zu zweisam ist, der kann ein winterliches Team-Dinner mit Fackelwanderung buchen. Glühwein an der Feuerschale, Chinoise und Bratapfelmousse mit Mandarine für Fr. 75.– inklusive.

Reservation:
Tel. 043 366 20 40
info@hotel-wassberg.ch

Anzeige

Metzgerei & Delikatessen
mit KAG freiland-Biofleisch
Karl Abegg
Neue Dorfstrasse 20A
8135 Langnau am Albis
Telefon 044 713 20 26
k.abegg@metzgabegg.ch
Bio Orientiert

Online bestellen – Hauslieferdienst:
www.metzgabegg.ch