

GASTRONOMIE PLUS

Auf einem Burghügel in Winterthur haben Quereinsteigerinnen ein unverwechselbares Restaurant geschaffen. Doch die Schlosshalde ist auch ein Kultur- und Sozialbetrieb.

TEXT
Daniel Bütler
FOTOS
Severin Jakob und
Irène Capello



Schlosshalde
Mörsburgstrasse 36
8404 Winterthur
Tel. 052 233 78 78
→ moersburg-winterthur.ch

Offen:
Mi bis So
9 bis 23 Uhr

1



SAISONALE GAUMENFREUDEN AUS DER REGION Die Gaststube ist ländlich-gemütlich, mit viel Holz und einem Kachelofen. Willkommen sind hier alle, Ausflügler, Handwerker und Geniesser. Die Mittagskarte bietet abwechslungsreiche Fleisch- und Vegimenüs. Am Abend gibt es einen Dreigänger, er-

2

Der Empfang auf der Schlosshalde ist herzlich. Doch es ist nicht diese routinierte Gastro-Freundlichkeit. Hier wirkt sie echt. Was vielleicht daran liegt, dass die Macher Quereinsteiger sind.

Das Restaurant liegt an privilegierter Hügellage, gleich neben der Mörsburg. Jahrelang war es leer gestanden, bis sich fünf Leute aus der Umgebung ein Herz fassten und es 2012 neu eröffneten. Das Team ist eine bunte Truppe, darunter eine Modedesignerin, ein Sonderpädagoge, eine Konditorin und eine Gärtnerin. «Wir wollen Leben auf den Hügel bringen», sagt Bettina Walther. Die junge Frau, freundlich, charmant, eloquent, ist die perfekte Gastgeberin. Und man merkt ihr die Freude an ihrem Projekt an.

3



6

1
Legende

2
Legende

3
Legende

4
Legende

5 und 6
Legende



4

gänzt mit weiteren Besonderheiten. Schnickschnack oder grosse Experimente fehlen. Die Küche ist einfach, ehrlich und authentisch.

Mein Frühlingsalat und das Kalbssteak mit Kartoffeln und Gemüse schmecken ausgezeichnet. Dazu geniesse ich ein Gläschen süss-fruchtigen Pinot Gris. Auch meine Begleitung ist mit ihrer Lammleber mit Gnocchi sehr zufrieden. Zum Dessert teilen wir uns einen «Schlossgipfel» – hausgemacht natürlich.

Woher Gemüse, Fleisch, Wein und weitere Produkte kommen, erfährt man hier genau. Die Produzenten sind auf der Menükarte angegeben. Grösstenteils sind es Biobetriebe, fast alle innerhalb einer Distanz von 30 Kilometern gelegen. Auf Gemüse oder Weine aus dem Süden verzichtet die Schlosshalde, Saisonalität wird konsequent umgesetzt. Nur ganz wenige Zutaten kommen von weit her.

«Nachhaltigkeit ist uns wichtig. Wir wollen hinter dem stehen können, was wir anbieten», sagt Bettina Walther. Man kenne alle Produzenten persönlich und kaufe direkt bei ihnen ein. Wichtiger als ein Bio-Zertifikat sei aber, dass «naturnah» gearbeitet werde. Ich mache den Test und frage, woher das Essen auf meinem Teller stammt. Die Antwort kommt schnell. «Das Fleisch und das meiste Gemüse kommen aus Guntalingen.»

RAUM FÜR MENSCHLICHKEIT Neben uns essen Erwachsene und Jugendliche gemeinsam zu Mittag. Zur Schlosshalde gehören Plätze für Schülerinnen und Schüler, die laut Walther «einen Wechsel nötig haben». In ihrem Timeout bleiben die Jugendlichen einige Wochen oder Monate hier. Sie werden unterrichtet und packen mit an, im Service, in der Küche, in der Gärtnerei oder im Nähatelier.

Zum Sozialen gesellt sich Kultur. Regelmässig finden hier literarische Abende, Konzerte und Kunstausstellungen statt. Auch für private Feiern ist die Schlosshalde dank verschiedener Räume und Gästezimmer geeignet. Für uns ist es nun Zeit aufzubrechen. Wir kommen wieder, wenn es wärmer ist – lädt doch die Umgebung mit Wald und Rebbergen zum Spazieren ein. ■■■

Mehr zum Sonntagstipp im Themenportal → ekz.ch/blue