



23.04.2014

Thomas Huber

Gasthof

Traditionslokal

Gehobene Küche Moderne Küche Bürgerliche Küche

**Das Restaurant:** Man erlebt immer wieder schöne Überraschungen, wenn man Restaurants besucht, die einen guten Ruf haben, aber nicht jeden Tag in der Zeitung stehen. Kürzlich geriet ich mehr durch Zufall in die «Krone» in Sihlbrugg, ein Haus mit langer Geschichte, in der 13. Generation geführt von Thomas Huber und Monika Jans. Das Paar weiss, dass mit anspruchsvoller Gourmet-Küche allein, das Überleben des Betriebs unsicher wäre. Deshalb gibt es neben dem «Tredecim» (13), dem heute meine Aufmerksamkeit gilt, auch ein einfacheres Restaurant, wo währschaft, aber gut gekocht wird.

**Das Menü:** Am besten, man begibt sich hier auf die Aromenreise, auf welche einen die Küche gerne mitnimmt. 13 Gerichte (Nomen est omen) stehen insgesamt zur Auswahl, die Informationen auf der Karte hierzu sind äusserst knapp gehalten. Der Gast soll überrascht werden, ein Abenteuer, auf das ich mich gerne einlasse.

Die Reise beginnt mit einem frischen Limetten-Smoothie, Mascarpone mit Maldon-Salz und einem mürben Keks aus Parmesan und Szechuan-Pfeffer. Damit sind schon mal alle Geschmackssinne geweckt und bereit für den hausgemachten Griebenschmalz und das Knäckebrot, das seinem Namen alle Ehre macht. Ich hätte mich auch an diesen beiden Dingen satt essen können, allein die Neugier auf weitere hausgemachte Kreationen verhinderten dies.

Weiter geht es in Japan, eine Dashi mit Wakame-Algen und Jakobsmuschel sowie etwas Blutwurst mit Linsen bilden eine Kombination, die etwas gesucht wirkt, aber gut schmeckt.

Noch besser gefallen mit dann die Variationen von Tomaten und Straussenfleisch: als Tatar, als Trockenfleisch, eingelegt, als Chutney und so weiter – das würzige Fleisch und das fruchtig-säuerliche Gemüse sind kräftige Gegenspieler, verbindend wirkt da ein bei 27 Grad erwärmter Mozzarella, der eine ungewohnte, tolle Konsistenz hat und durch seine vollmundige Cremigkeit wie ein Katalysator wirkt.

Eine Ahnung von Japan erscheint wiederum beim Kingfish mit Randen und schwarzem Rettich. Der Fisch ist zum einen (mit aromatischem Fettrand!) kurz angebraten, er wird roh als Sushirolle präsentiert und in einer gebackenen Praline. Dazu kommt eine Sauce mit feiner Süsse und leichter Schärfe, gelbe und violette Randen (unter anderem als Sphäre) sowie zwei

Scheiben Rettich. Das Gemüse wirkt spannend durch die unterschiedliche Bissfestigkeit und funktioniert gut als Träger für den Fisch.

Zwischen Klassik und Moderne kommt das nächste Gericht zu liegen: Ein Kalbsfond unter einer Teighaube, dazu Trüffel und Lauch und eine kleine Strasse von Gänseleber, Perlen von geister Trüffelcreme sowie ein Lavendelgel sorgen für höchstes Vergnügen durch Spannung in Geschmack, Temperatur und Textur.

Mein Lieblingsgang an diesem Abend ist die Variation vom Milchlamm. Huber gart die Schulter davon in Zigermolke zartrosa und butterzart, verwendet Leber und Niere für ein mehrschichtiges Fleischerlebnis und stellt schliesslich noch kleine Würstchen selber her. Das würzige eher dunkle Fleisch erhält einen frischen, grünen Kontrast in Form eines Erbsenpürees, dazu Bärlauch und eine erdige Note durch eine Topinambur-Creme – wunderbar!

Nach diesem sehr hiesigen Gericht, streift die Aromenreise wieder den fernen Osten. Eine feine geschmorte Entenbrust mit würziger Sesam-Glasur, Maiskörnern und Popcorn, Pak-Choi, einer Praline von der Entenkeule im Reismantel mit Chili, ein Stück Lotuswurzel und schliesslich ein Bananen-Sesam-Eis mit spitzer Schärfe bilden die höchst unterschiedlichen Protagonisten des letzten Hauptganges, der durch Präzision in der Zubereitung überzeugt, aber auch durch seine geschmackliche Komplexität.

An dieser Stelle könnte man jetzt den Käsewagen auffahren lassen, mit über 70 Sorten – teilweise verschiedene Reifegrade desselben Käses – gehört das Sortiment vermutlich zu den besten seiner Art im Land. Ich verzichte darauf, durchaus mit etwas Wehmut.

Das Pre-Dessert präsentiert sich als Espressokuchen mit weisser Schokolade und einem Limetten-Gel, bevor sich die weitläufige Landschaft des letzten Ganges an diesem Abend vor mir ausbreitet: eine vielgestaltige Komposition aus Haselnus in verschiedensten Aggregatzuständen – vom Kuchen, über ein Nougat bis zur Mousse –, kombiniert mit Passionsfrucht (als Eis) und Karotten (als Gelee-Matte und als Gel). Hier ist alles drin: schön balancierte Süsse, etwas Säure, leicht fruchtige Gemüsenoten und ein buntes Spiel mit Texturen. Und ganz zum Schluss werden sogar noch neun verschiedene Petit Fours serviert – stilecht auf einer Krone natürlich.

**Fazit:** Mit beachtlichem Aufwand und gutem Gespür für Aromen bietet Thomas Huber ein höchst abwechslungsreiches Menü, das einen unerwartet trifft, nachdem man den grossen Platz vor der «Krone» überquert und ein Haus betreten hat, von dem man nicht viel wusste. Hubers Aromenreise im «Tredecim» jedenfalls ist selbst eine Reise wert, die Leistung der kleinen Küchencrew, die gleich zwei verschiedene Restaurnats bedient, verdient grossen Respekt. Dass der Guide Michelin über der Krone noch keinen Stern hat aufgehen lassen, ist schlichtweg unverständlich.

**Atmosphäre:** Man sitzt in einer alten Gaststube mit bildschönem Kachelofen und tiefer Decke, was eine interessante Kontrastwirkung ergibt zu der weltläufigen, modernen Küche, die im «Tredecim» gepflegt wird. Der Service unter der Leitung von Hubers Partnerin Monika Jans ist kompetent und charmant.

**Preise:** Verrechnet man Aufwand und Produktqualität mit dem Rechnungsbetrag, kommt man als Gast hier gut weg. Die Aromenreise in 6 Gängen kostet Fr. 168.–, 4 Gänge für 135.–. A la carte 35.– bis 80.–. Weinbegleitung 65.– (für Autofahrer) bis 120.–.

**Bewertung:** 16 Gault-Millau-Punkte