

Irma Dütsch hat es geschmeckt

Wirtschaft zur Burg ausgezeichnet

Wirtschaft zur Burg

Die Wirtschaft zur Burg ob Meilen gehört seit kurzem zur Chaîne des Rôtisseurs. Die Vereinigung von Gastgeberinnen und Feinschmeckern zeichnet besonders gastfreundliche Restaurants aus, in denen hervorragend gekocht wird.

Das Wirtepaar der «Burg», Marianne und Turi Thoma, ist nun ganz offiziell Mitglied der «Chaîne», einer Welt von Feinschmeckern, welche hervorragendes Essen in gediegenen Restaurants schätzen. Die weltweit tätige Gilde mit Ablegern in 72 Ländern vereint Gastroprofis mit Gourmets. Die «Amateure», viele von ihnen Hobbyköche, machen den Hauptteil der in der Schweiz rund 2000 Mitglieder aus. Die «Profis» in der Chaîne sind die Küchenchefs – und hier kommt nun Turi Thoma ins Spiel. Er wurde angefragt, ob er gerne in die

Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen werden möchte und fühlte sich geehrt: «Ich war nicht sicher, ob ich die Anforderungskriterien erfülle.» Bescheidenheit in Ehren: Immerhin wurde Thoma vom Gault-Millau vor kurzem mit 14 Punkten ausgezeichnet.

Eine, die definitiv der Meinung ist, dass die «Burg» die Anforderungen der Chaîne erfüllt, ist die Schweizer Spitzenköchin Irma Dütsch. Sie meldete sich vor einiger Zeit für ein Testessen im Namen der Chaîne an – und war vom Hackbraten vom Reh begeistert. Vor ihr hatten bereits drei weitere Mitglieder der Gilde ihre positive Empfehlung abgegeben.

Mit seiner authentischen, ehrlichen Küche mit Produkten aus der Region passt der in Meilen aufgewachsene Turi Thoma in der Tat hervorragend zur Feinschmecker-Gilde und wird die Plakette mit der Auszeichnung gerne beim Eingang der Wirtschaft zur Burg anbringen. Neben der «Burg» verfügt in Meilen noch der «Hirschen» am See über die Mitgliedschaft.

Auf der Speisekarte warten übrigens ab nächster Woche österliche Freuden

wie etwa Gitzi. Turi Thoma ist es wichtig, das ganze Tier zu verwerten. So gibt es neben Rücken auch Ragout und «Burg»-erli sowie Gitzi-«Praliné» oder Gitzi-Leberli als Vorspeise mit Salat, Kräutern, Sprossen und Frühlingsblumen.

Von Fischer Grieser werden in den kommenden Wochen Hechte, Felchen und Egli erwartet. Hecht, der Klassiker, wird gebraten mit den ersten Spargeln, Blut-orangenemulsion und neuen Kartoffeln gereicht. Weitere Frühlingsboten auf der Karte sind Rhabarber mit Rüebli-glace und Griesschüechli zum Dessert.

Wichtig ist Turi Thoma und seiner Frau Marianne noch dies: «Wir wollen kein abgehobener Gourmettempel werden – unsere Gäste sollen keine Schwellenangst haben müssen, wenn sie zu uns kommen.»

Wirtschaft zur Burg, Auf der Burg 15, Meilen. Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 11.30 – 14.30 Uhr, 18.00 – 24.00 Uhr. Sonntag ab 11.30 Uhr durchgehend bis 22.00 Uhr. Bankette auf Anfrage auch an Ruhetagen. Tel. 044 923 03 71.

(ka)

