

## ZU TISCH

## «Frohsinn», Oberriet: Die ganze Genuss-Klaviatur

«Frohsinn ist die Süsse des Lebens.» So steht es auf dem kleinen Herzchen, das neben dem Gedeck liegt. Hübsches, passendes Bonmot, denkt man sich. Und im Lauf des Abends wird sich zeigen: Dieser «Frohsinn», das Jugendstilrestaurant beim Oberrieter Rathaus, ist nicht nur Süsse, sondern auch angenehme Säure, er ist auch Zartheit, Crémigkeit, Frische, Knackigkeit, Würzigkeit. Anders gesagt: Peter Hutter beherrscht die ganze Klaviatur der Küche.

Hutter koche leicht und bekömmlich, und er verstehe es gut, Saucen und Beilagen harmonisch auf Fleisch und Fisch abzustimmen, schrieb der «Gault Millau» und gab 15 Punkte. Das war allerdings vor geraumer Zeit, 2002 datiert der letzte Eintrag. Damals beschloss Peter und Lisette Hutter, auf dem Punktegeschäft auszusteigen

und auf Bewertungen in Führern zu verzichten. Sie machten klein – das heisst: zu zweit – weiter, assistiert bei Bedarf von ihren Töchtern. «Mein Mann kocht ja gleich gut, oder sogar noch besser», sagt Lisette Hutter, für die es selbstverständlich ist, nicht nur Teller auf- und abzutragen, sondern auch den fremden Gast in Plauderlaune zu versetzen.

**Internationalität im Rheintal**

Ja, Peter Hutter kocht sehr gut. Zum Beispiel dies: Eine cremige und doch leichte Spargelcrèmesuppe mit reichlich Spargelstücken drin (9.50). Ein Kalbshohrückensteak von vollendeter Zartheit mit einem aromatischen Jus, dazu eine gedämpfte Tomate, Broccoli und zweierlei Rüeblli (butterweich, wie es sein muss, denn

das ist ja kein Salat, sondern eben Gemüse) sowie einen kräftigen Kartoffelgratin (42.–). Und à propos Salat: Den Zwischengang bildet ein schön präsentierter Blattsalat mit Cherrytomaten und einem Hausdressing der Extraklasse (9.50).

Hutter berücksichtigt regionale Anbieter und lokale Produkte (etwa Forellen aus Montlinger Zucht, blau oder Müllerin Art zu 9.50 pro hundert



Gramm), dass er einen Kult um regionale Spezialitäten machen würde, kann man indes nicht sagen. Eher pflegt er eine gradlinige internationale oder gar klassisch französische Küche mit Zwiebelsuppe, Toast und Parmesan (12.50), Schweizer Zuchtschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter (22.–) oder Rindfilet, mal mit Kräuterbutter und Pommes frites (49.–), mal an Rotwein-Pfeffersauce mit Broccoli und Rosmarinkartoffeln (58.–).

**Alle Weine gibt's auch offen**

Die nicht ausufernde Standardkarte wird geschickt mit Saisonangeboten ergänzt oder variiert (derzeit ein Dutzend Spargelgerichte und ein kleines Riesencrevetten-Festival). Zu Ostern gab's eben ein verlockendes Festmenu mit Tomaten- oder Spargelcrème-

suppe, Frühlingssalat, Lammkoteletts mit Spargeln und neuen Kartoffeln und Caramelköpflli (68.–). Auch die Weinkarte zelebriert nicht das Regionale, sie ist eher klein. Dafür öffnet Lisette Hutter jede Flasche auch für kleinere Gelüste.

**Unser Eindruck:** Seit 1987 wirtten Lisette und Peter Hutter im stimmungsvollen Ambiente des Jugendstilhauses (mit schönem Garten) – und Passion und Freude sind bis heute spürbar.

**Beda Hanimann****Frohsinn, Oberriet**

Staatsstrasse 96, 9463 Oberriet, Lisette und Peter Hutter-Banzer, Tel. 071 761 11 85

[www.frohsinn-oberriet.ch](http://www.frohsinn-oberriet.ch)

**Öffnungszeiten:** Mo/Di Ruhetag

**Karte:** Täglich zwei Mittagsmenus 18.50 und 25.–; Vorspeisen 9.50 bis 22.–, Hauptgerichte 28.– bis 58.–

## KÜCHENLATEIN

## Kugeljagd

«Gutes Fleisch aus der Kugeljagd», das verspricht die neue Jahresbroschüre von Culinarium, der Förderinstitution für regionale Produkte. Bei der Kugeljagd werden nicht Schrotsalven auf Rehe abgefeuert, es wird mit einer einzigen Kugel geschossen. So bleiben im Fleisch nicht Spuren von gegen drei Dutzend Schrotkugelchen zurück, sondern eine einzige Blutung durch die Kugel. Während Schrot bei der herbstlichen Treibjagd zum Einsatz kommt, wird die Kugeljagd im Sommer gepflegt. Das Wild wird dabei nicht durch den Wald gehetzt, sondern vom Hochsitz aus beim Weiden erlegt – was beim Tier weniger Stress bewirkt und positive Auswirkungen auf die Fleischqualität hat. Also zugreifen und nicht auf den Herbst warten, wenn ein Restaurant Sommerbock oder Sommerhah auf der Karte hat. (Hn.)