

eat&more mit damian

Ich präsentiere euch das Gesicht hinter einem aussergewöhnlichen Rezept. Heute zu Gast bei Uschi Metz, Gastgeberin im Kurhaus in Ohmstal.

db. INSIDER: Uschi, du bist seit über vier Jahren im Kurhaus. Wie happy bist du?

Uschi Metz: Ich bin sehr zufrieden und bin jeden Tag aufs Neue glücklich zu sehen, wie das Kurhaus läuft. Ich schätze das sehr.

... und das trotz der abgeschiedenen Lage?

Ich glaube, die Gäste schätzen das sogar. Abseits vom Rummel. Man kann hier ums Haus herum kurze, aber auch lange Spaziergänge machen. Das Handynetz ist hier übrigens auch sehr schlecht – man kann also wirklich in Ruhe ein tolles Essen geniessen.

«Unser Team ist wie eine kleine Familie!»

Was ist das Geheimnis hinter deinem Erfolg?

Die Lage ist sicher ein Plus, aber auch die Einrichtung und die Gemütlichkeit kommen gut an. Auch die Herzlichkeit vom Team und mir. Wir lieben einfach alle das Gastgewerbe, was wir tun, und sind unkompliziert und herzlich.

Was macht dir am meisten Spass?

Ich freue mich immer unheimlich, wenn Gäste nach einem Rundgang fragen. Ich zeige ihnen dann gerne das ganze Haus und alle kleinen Details, die sich in den letzten Jahren zusammengefügt haben.

Woher kommt eigentlich diese grosse Leidenschaft für das Kurhaus?

Ich habe zwar das Wirtepatent gemacht, durch die Heirat habe ich aber einen anderen Weg eingeschlagen und 20 Jahre im Büro gearbeitet. Mit dem Kurhaus habe ich mir meinen Traum verwirklicht. Ich habe das Gefühl, dass das Kurhaus zu mir gehört und ich zum Kurhaus.

Wieso arbeitest du eigentlich im Dirndl?

Ich habe schon immer gerne Dirndl getragen – auch privat. Ich finde es einfach schön und sehr feminin. Ich finde, es passt auch sehr gut zum Kurhaus. Die Gäste kennen mich nicht anders. Es gehört einfach zu mir dazu.

... und wie viele Dirndl hast du zu Hause?

Es sind ca. 40. Ich brauche schliesslich Sommer-Dirndl, Winter-Dirndl, Werktags-Dirndl und Festtags-Dirndl für Silvester und Geburtstage.



Wein-Tipp von Uschi Metz Megger Barrique

Fruchtigkeit und Eleganz des Pinot Noir wird ergänzt mit der Würzigkeit des Garanoir. Die rubinrote Assemblage wird im Barrique sorgfältig ausgebaut. So erhält der kräftige, gut strukturierte Wein seinen Schliff und die nötige Reife, bevor er abgefüllt wird. Ein Wein mit einem steilen Aufstieg, der bereits im ersten Jahr seiner Herstellung mit dem nationalen Anerkennungspreis des «Prix d'Innovation Agricole Suisse» ausgezeichnet wurde.



rezept-tipp

Schokoladen-Kokos-Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stück

Teig: 125 g Margarine, 50 g brauner Zucker, 2 Eier, 200 g Mehl, 2 EL Kakaopulver
½ Päckchen Backpulver, 100 ml Milch

Füllung: 300 ml Milch, 50 g Griess, 80 g Margarine, 80 g Zucker, 100 g Kokosraspel, 2 Päckchen Vanillezucker

Guss: 200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Margarine, Zucker und Eier cremig rühren. Mehl, Kakao sowie Backpulver mischen und löffweise abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und im heissen Ofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Milch, Griess und Margarine in einen Topf geben und unter Rühren zu einem dicken Griessbrei kochen. Zucker, Kokosraspel und Vanillezucker unterrühren. Kokosgriessbrei auf den Schokoboden streichen. Couvertüre langsam im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit überziehen. Vor dem Servieren mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wie ist die Beziehung zu deinem Team?

Sensationell schön! Wir sind wie eine grosse Familie. Wir gehen sehr liebenswert miteinander um und helfen uns gegenseitig. Wenn in der Küche die Hölle los ist, kann ich auch mal eine halbe Stunde beim Abwaschen helfen und umgekehrt.

Was isst du selbst nicht so gerne?

Ich bin sehr offen, mag aber Broccoli nicht so.

Hast du ein Lieblingsgericht?

Mit Fisch kann man mich immer glücklich machen. Und es gibt auch keinen Tag ohne Käse.

Was machst du mit deiner wenigen Freizeit?

Ich gehe sehr gerne im Wald joggen, im Winter fahre ich gerne Ski oder Snowboard. Und natürlich gehe ich auch gerne mit meinem Partner was essen – in einem anderen tollen Restaurant.

Was hast du für Herbst/Winter geplant?

Wir haben jetzt am 8. Oktober Wildsaison-Eröffnung. Das feiern wir mit tollen Gerichten und dem Duo «Jagdtklinger». Und wir machen sicher auch etwas, wenn wir unsere märchenhafte Weihnachtsbeleuchtung einschalten.