

**Ausgehtipp**

► **Dienstag, 19. Mai**



**Bücher als Ware**

«Eine Verlegerpersönlichkeit» – So wird der alte Dr. Göschen beschrieben. In der Welt der Bücher hat er sich einen Namen verschafft und gilt als eines der letzten grossen Tiere der Branche. Jedenfalls ist dies die Tatsache im Stück «König der Bücher», welches heute Abend im Stadttheater aufgeführt wird. Die Komödie von Urs Widmer zeigt in der Uraufführung, wie die Globalisierung, Industrialisierung und der Wettbewerb auch in der Bücherbranche aufkommen und mit harten Bandagen gekämpft werden muss.

**Anlass:** «König der Bücher»  
**Ort:** Schaffhausen, Stadttheater  
**Zeit:** 19.30 Uhr



**SMS-Umfrage**

**Frage der Woche:**  
**Einheitsgemeinde:**  
**Sollen Hallau, Oberhallau, Wilchingen und Trasdillingen fusionieren?**

**So funktioniert es:** SMS mit dem Betreff SNFRAGE A für Ja oder SNFRAGE B für Nein an die Nummer 9889 schicken (50 Rappen pro SMS).

# Aus dem Dornröschenschlaf erwacht

Unter dem neuen Pächter Lorenz Messori setzt man in der «neuen» «Sommerlust» ganz auf kreative Küche und gepflegten Service.

VON LUKULLUS



Zu Verena Pragers Zeiten war die «Sommerlust» als Kultur- und Jazzgaststätte bekannt für Jazzkonzerte unter dem Dach; bald kam das Auf und Ab einer anspruchsvollen Gastronomie hinzu. Seit Anfang März 2015 hat Lorenz Messori vom Waldhotel Hohberg die Sommerlust gepachtet, geleitet wird das Restaurant von Tanja Di Mari, die manche Gäste aus dem «Oberhof» an der Stadthausgasse kennen. Lukullus und seine Begleitung werden im geräumigen Wintergarten-Glaspalast von nicht weniger als drei Kellnern freundlich, aufmerksam und unaufdringlich bedient. Ein Dreamteam: Sie verstehen ihr Handwerk und vermitteln den Eindruck, man diniere in einem jener wenigen Fünf-Sterne-Häuser, wo man sich ganz *en famille* wohlfühlen kann: Der junge Mann aus Thailand sorgt für frisches Hahnenwasser, der ungarische Kellner bringt die Speisen, und Christian, der Franzose aus St-Raphaël an der Côte d'Azur, amtiert als Sommelier.

Bei den Weinen im Offenausschank herrscht Übersicht: Drei offene Weisse gibt es (Gysels Aagne Sauvignon blanc für 8 Franken, Chardonnay von Stamm für 8.20 und Räckedorn von GVS für

6.50 das Glas) und sechs offene Rote, davon drei aus Schaffhausen (Aagne Pinot noir Barrique für 8.80, Stamm Nr. 6 Cabernet-Merlot für 8 Franken und Eisenhalder Pinot noir von GVS für 7.80). In der internationalen Brigade der offenen Roten auf der Folgesseite wird Umberto Cesaris allgegenwärtiger Liano als erster aufgelistet, gefolgt von einem Rioja und Dieter «Yello» Meiers argentinischem Bio-Wein Ojo de Agua. Wir entscheiden uns für eine Flasche Räckedorn und ein Glas Stamm Nr. 6.

Bei den Flaschenweinen wurde der Aagne Irma la Douce (der einzige Süsswein) auf Rang 2 aller Weissweine platziert, als kühne, süsse Apéro-Alternative. Neben sechs Weinen aus

Schaffhausen liegt der Schwerpunkt auf Italien (sechs Weine vom Piemont bis nach Apulien, dazu dreimal Angelo Gaja). Die Jahrgänge der Weine werden in einem separaten Verzeichnis ganz am Schluss aufgeführt. Das ist zwar bequem für den Verfasser, deutlich weniger praktisch indessen für die Gäste.

**Chef mit internationalem Schriff**

München, New York, Florida und Davos waren Stationen des neuen Küchenchefs Sebastian Weyhe. Als Gruss aus seiner Küche schickt er uns gebratene Gänseleber auf einem grobkörnig-lockeren Briocheteig. Wir grüssen erfreut zurück. Die Vorspeise des viergängigen Abendmenüs für 88 Franken,

das Lukullus gewählt hat, ist ein Türmchen Rindstatar auf Thunfischcarpaccio, verziert mit einem Ring Thunfischpaste. Seine Begleitung geniesst eine Suppe von grünen Erbsen und Kokosnuss (Fr. 12.–), die an einem kühlen Abend im Wintergarten ruhig etwas wärmer sein könnte, gefolgt von einer grünen Quorn-Curry (Fr. 32.–).

Lukullus genießt derweil ein saftiges Stück Edelkabeljau (Skrei) mit einer Tomaten-Vanille-Schaumkrone die etwas nach Schaumschlagerei aussieht. Als reelles Gegenstück liegt darunter eine dünne Scheibe weisser Colonna-Speck, das Ganze auf schwarzem Reis mit knackigem grünem Spargel. Der Hauptgang besteht aus einem perfekt rosa gegarten Kalbsfilet und einer würzigen geschmorten Schweinebacke, friedlich vereint auf einem Spiegel von Topinamburpüree. Zum Dessert fährt ein dunkler warmer Schokoladekuchen ein, innen köstlich flüssig, daneben eine Kugel weiss Tabakglace.

*PS: Bei einem zweiten Besuch vermisst Lukullus den kompetenten Sommerlied Christian. Er arbeitet jetzt in «Frieden».*

**Restaurant Sommerlust:** Rheinhaldenstrasse 8, Schaffhausen  
 Öffnungszeiten: dienstags bis samstags warme Küche 11.30 bis 13.45 und 18 bis 22, sonntags 11 bis 15 und 17.30 bis 21.30, montags geschlossen. Telefon 052 630 00 60



Alles neu im Mai: In der «Sommerlust» arbeitet ein motiviertes Team, in der Küche ist ein junger kreativer Chef mit internationaler Erfahrung am Werk.

Bild Lukullus

**Auf einen Blick**

Küche	★★★★★
Service	★★★★★
Ambiance	★★★★☆
Preis/Leistung	★★★★☆
Gesamtwertung	★★★★★