

# Die «Sommerlust» steigt in Gastrobibel auf

Die anonymen Testesser feiern die «Villa Sommerlust» in der Stadt Schaffhausen als «Entdeckung des Jahres» und zwei Beringer Brüder erobern den Schweizer Gastro-Olymp: Der Guide «Gault-Millau» für das Jahr 2025 sorgte gestern Montag für zwei dicke Überraschungen.

Mark Liebenberg

SCHAFFHAUSEN. In der Küche des Schaffhauser Restaurants «Sommerlust» nehmen sie ein ganzes Regal ein: Pülverchen, Xanthan, Agar-Agar, Gluconolactat, Alginat, Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl, heissen sie – und sind alles pflanzliche Substanzen, die in der molekularen Küche verwendet werden, um Lebensmittel zu verändern, zum Beispiel zu Schäumen oder Mousses, warmen Gelees, heissem «Eis», das beim Abkühlen im Mund schmilzt, zu Bonbons und Dragees aus salzigen oder süssen Lebensmitteln.

Seit April setzten die in der Molekularküche bestens bewanderten Jungköche Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Polo aus Barcelona der Karte der «Sommerlust» ihren experimentellen Stempel auf. Das Spiel mit Texturen, Aromen und Temperaturen zieht sich durch die Gänge des Desgumenüs in der «Sommerlust». In der kalten, giftgrünen Kräutersuppe schwimmen ulkige Tapioka-Dragees, Zitrusaromen und Minzöl runden das vollmundige Süppchen ab.

## Ein Hauch Avantgarde am Lindli

Die Kundelfinger Lachsforelle kommt als gebeiztes Sashimi, als grobes Tatar sowie als Praline auf den Teller: Und die Stopfleber – auch vegan als «Noix Gras» erhältlich – wird als eiskalter, cognac-rahmiger Foie-gras-«Schnee» serviert. Die SN haben den beiden Köchen bereits im April über die Schultern geschaut. «Auch wenn's unmöglich erscheint, wir probieren es aus», sagte damals Dan Rodrigues Zaugg.

Dekonstruierte und auf neue Art zusammengebaute Lebensmittel, dafür steht die Molekularküche. Diese wird in der «Sommerlust» aber nicht bis zum Exzess zelebriert, sondern gibt einer Karte den Twist, in der ansonsten das Gutbürgerliche gut erkennbar durchschimmert. «Der Umgang mit Hydrokolloiden und andere überraschende Eingriffe in die molekulare Struktur von Lebensmitteln sind ein ebenso selbstverständlicher Teil ihrer Küche wie ihr aussergewöhnlicher Sinn für Kreativität», urteilt der «Gault-Millau».

Lat, Lorenz Messora, als er die beiden experimentierfreudigen Spanier engagierte, hat sich bereit schon ausgezahlt: Die neu-



Jan Schmidlin von der Chuchi (v.l.), Lorenz Messora, Alejandro Polo und Dan Rodriguez-Zaugg von der Sommerlust. BILD ROBERTA FELE

este Food-Bibel «Gault-Millau» Schweiz lobt die Küche der «Sommerlust» nun in höchsten Tönen und verleiht dem Team auf Anhieb 15 Punkte. Das ist am Montag in Ascona bekannt gegeben worden – und nicht nur das: Messoras Co-Küchenchefs, die erst seit ein paar Monaten am Rhein wirken, sind für die Redaktion des «Gault-Millaus» eine von zwei «Entdeckungen des Jahres» in der Deutschschweiz: Laut «Gault-Millau»-Chef Urs Heller sind Rodriguez Zaugg und Polo «wilde Kerle», deren erste «Sommerlust»-Menüs «Lust auf mehr machen».

«Damit haben wir wirklich nicht gerechnet», sagt Messora gestern Montag gegenüber den SN. «Wir haben erst vor wenigen Monaten losgelegt und gelten bereits als Jahresentdeckung, das ist wirklich krass», freut sich der Gastgeber. Messora erwartet nun noch mehr Gäste, obwohl die Sommersaison dank der neuen Köche bereits er-

**«Wir haben erst vor wenigen Monaten losgelegt und gelten bereits als Jahresentdeckung, das ist wirklich krass!»**

Lorenz Messora  
Gastgeber «Sommerlust»

freulich gewesen sei. «Bald lancieren wir die Herbstkarte, da wollen wir technisch noch etwas aufwendiger werden und uns noch mehr verbessern, weiter gehen.»

Der im Berner Oberland aufgewachsene und später in die Heimat seiner Mutter ausgewanderte Rodrigues Zaugg und Polo haben sich in jenem Lokal in Barcelona kennengelernt, das aktuell als Nummer eins der Welt gilt, im «Disfrutar». In der «Sommerlust» haben sie erst vergangenen April angefangen und dabei mit Techniken der Molekularküche experimentiert – und offenbar auf Anhieb überzeugt.

## Aufsteiger des Jahres

In Ascona haben sich die «Sommerlust»-Chefs gestern Montag gebührend feiern lassen, während zwei weitere Schaffhauser gross abgeräumt haben. Dominik Sato und Fabio Toffolon stehen seit Mai 2023 im «Chedi» in Andermatt erstmals gemeinsam

am Herd und stossen – nachdem es schon vergangenes Jahr einen Punkt dazugab – neu in die Liga der Restaurants mit 18 «Gault-Millau»-Punkten vor. Davon gibt es in der ganzen Schweiz gerade mal 25 Stück.

Und nicht nur das: Die in Beringen aufgewachsenen Zwillingbrüder sind für den Guide 2025 die «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz». Sie haben ihre Lehren im «Gmaandhuus» Neunkirch (Toffolon) respektive in der «Beckenburg» (Sato) absolviert und haben dann nacheinander bei André Jaeger in der legendären «Fischerzunft» ihre Sporen abverdient. «Gault-Millau» lobt «das Talent und noch viel mehr den Ehrgeiz» der «Twins». Die Zeit sei reif für den 18. Punkt. Dies notabene, nachdem Sato und Toffolon vergangenen Herbst einen zweiten Michelin-Stern erhalten haben.

Damit stossen die 35-jährigen Kochstars mit «The Japanese» in Sawiris Nobelresort «The Chedi» im Urner Urserental in eine Sphäre vor, die nun schon sehr nahe an der Spitzenetage der effektiv möglichen 19 «Gault-Millau»-Punkte liegt, die aktuell von sieben klingenden Namen bewohnt ist: Tanja, Grandits, Peter Knogel, Frank Giovannini, Andreas Caminada und Heiko Nieder unter anderen. «Koch des Jahres 2025» wird der erst 32-jährige Marco Campanella vom Restaurant «La Brezza» im «Eden Roc Ascona», der ebenfalls neu in die 19-Punkte-Etage vorstösst.

## «Beckenburg» verliert einen Punkt

Punktemässig bleibt in der Region Schaffhausen sonst alles beim Alten – fast. Auf der gastronomischen Landkarte vertreten sind nach wie vor das Restaurant «Bad Osterfingen» oder die «Alte Rheinmühle» in Büsingen (beide mit unverändert 13 Punkten), der «Munotblick» in Feuerthalen und die «Ilge» Stein am Rhein (je 14 Punkte). In der Stadt Schaffhausen kocht der «Frieden» weiter mit 13 Punkten und «D'Chuchi» mit 15.

Einen weiteren Punkt Abzug muss indes die «Beckenburg» verkraften. Sie landet mit 12 Punkten in der untersten noch verzeichneten Stufe der besten Restaurants des Landes – dies nachdem die «Beckenburg» schon vorvergangenes Jahr die Testesser nicht überzeugt hat und einen Punkt rückwärts gemacht hat.