

«Sommerlust» wird mit Michelinstern ausgezeichnet

Es ist ein überaus erfolgreiches Jahr für das Koch-Duo der «Sommerlust». Nachdem das Restaurant von «Gault Millau» zur Entdeckung des Jahres ernannt worden ist, erhält das Team von Lorenz Messori nun einen Michelin-Stern. Mit ihren «sehr innovativen, spannenden und technisch aufwendigen Gerichten» haben sie die Jury überzeugt.

Eva Schmid

SCHAFFHAUSEN. Zwei Erfolge in kürzester Zeit: Ende September wurde die Schaffhauser «Villa Sommerlust» vom «Gault Millau» zur Entdeckung des Jahres gekürt. Nur drei Wochen später dann die nächste Auszeichnung: Das Team von Inhaber Lorenz Messori erhält seinen ersten Michelin-Stern. Das wurde auf der Gewinner-Gala am 21. Oktober in Lausanne bekannt gegeben. Vor Ort waren am Montag auch die Schaffhauser Spitzenköche Dan Rodriguez-Zaugg und Alejandro Perez Polo aus der «Sommerlust». Das Restaurant ist eines von insgesamt elf Lokalen, das in den



Sie zaubern in der Küche: Dan Rodriguez-Zaugg, Alejandro Perez Polo und Confiseurin Katiuska Villalba Paredes (v.l.).

BILD MICHAEL KESSLER

Augen des Gastroführers ein Upgrade verdient hat. Damit gehört die «Sommerlust» zu den 136 Sternerestaurants in der Schweiz.

«Das ist eine grossartige Auszeichnung und die Leistung von einem grossartigen Team», sagt Inhaber Messori

am Montag gegenüber den SN. «Wir sind mit sehr viel Mut und Risiko auf die Reise gegangen, haben alles auf eine Karte gesetzt, unser Weg wird jetzt belohnt.» Erst zu Beginn des Jahres ist Messori, dem das Restaurant seit fast knapp zehn Jahren gehört, mit neuen

Köchen gestartet. Er hat die in der Molekularküche bestens bewanderten Jungköche Dan Rodriguez-Zaugg und Alejandro Perez Polo aus Barcelona nach Schaffhausen geholt, die nun der Karte der «Sommerlust» ihren experimentellen Stempel aufdrücken.

Eine Küche «voller Finesse»

Die Michelin-Kritiker schreiben auf ihrer Webseite von einer Küche «voller Finesse». Unter der Leitung der beiden Spanier Dan Rodriguez-Zaugg und Alejandro Perez Polo entstehen in der Küche sehr innovative, spannende und technisch aufwendige Gerichte, so die Kritiker. «Spanische Avantgarde findet sich hier ebenso wie südamerikanische oder auch asiatische Einflüsse. Geboten wird ein Vier- bis Acht-Gänge-Menü, auch als vegetarische Variante.» Der Service sei freundlich und kompetent, so Michelin.

«Es gefällt, dass wir spanische, peruanische, französische und japanische Einflüsse vereinen», so Messori. Um einen Michelin-Stern zu ergattern, würden die Testesser das Restaurant dreimal besuchen. Bei den Besuchen würden unterschiedliche Personen kommen. Natürlich wissen die Besitzer und Spitzenköche nicht, wer da unter ihren Gäs-

ten sitzt. «Ein Grundsatz bei uns ist, dass wir jeden Gast mit unserem Menü glücklich machen wollen», so Messori.

Im Gespräch wird auch deutlich, dass Messori am Tag des grossen Erfolgs überwältigt ist: «Hätte man mir das vor einem Jahr gesagt, ich hätte das nicht geglaubt.» Sein ehemaliger Küchenchef, Tom Strub, machte sich selbstständig und übernahm das Traditionshaus «Schützenstube», das er im April zusammen mit seiner Frau unter dem neuen Namen «Noah's Schützenstube» eröffnete. Zur gleichen Zeit haben die zwei neuen Köche in der «Villa Sommerlust» angefangen und ihre Experimentierfreude mit Techniken der Molekularküche nach Schaffhausen gebracht. Kennengelernt haben sich die beiden Köche in Barcelona, und zwar just in jenem Lokal, das aktuell als Nummer eins der Welt gilt, im «Disfrutar». Die jungen Köche haben somit bei den Besten in Spanien gelernt.

Der grosse Erfolg bringt nicht nur Freude und Glanz mit sich, sondern auch einen gewissen Druck – denn der Stern muss verteidigt werden, jedes Jahr wieder aufs Neue. «Wichtig ist, dass wir demütig bleiben und unser Niveau mit der bisherigen Auslastung halten», so Messori.