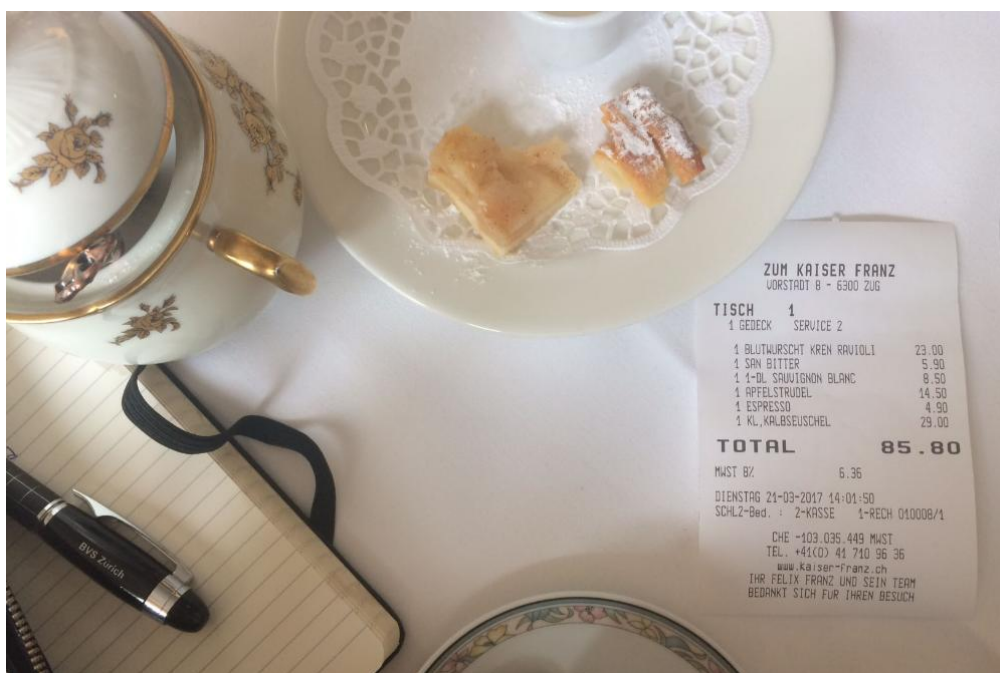


Vom Kaiser Franz, Mehlspeisen und merkwürdigen Innereien

Nachgewürzt | Wolfgang Fassbender | 24.3.2017



Das eintauchen in eine andere Welt ist im Preis inbegriffen. (Bild: Wolfgang Fassbender)

Die österreichische Gastfreundschaft treibt man in einem Restaurant unweit des Zuger Seeufers auf die Spitze. Manchmal geht man im «Kaiser Franz» sogar noch ein Stück über das eigentlich Sinnvolle hinaus.

Die gelbe Plakette eines namhaften Restaurantführers hängt zwar am Eingang des Restaurants, doch niemand sollte glauben, dass es die 13 Punkte des GaultMillau braucht, um das Lokal zu füllen. Wer ein solches Gesamtkunstwerk geschaffen hat, wer so authentisch die Traditionen unseres Nachbarlandes pflegt, lebt eher von der Mund-zu-Mund-Propaganda als von den Einschätzungen der

Profis.



Kaiser Franz oder nur Wirt Franz? Der Chef ist im österreichischen Paradelokal von Zug allgegenwärtig. (Bild: Zum Kaiser Franz)

Was ja allein schon die Zeitspanne beweist, die seit der Etablierung des Restaurants im Jahre 2000 vergangen ist. Auf Dauer genügt es ja auch in Zug nicht, einfach mal irgendwas aufzutischen, da muss man schon vieles richtigmachen.

Gastfreundschaft wie in der Steiermark

Tatsächlich hat der gebürtiger Steirer Felix Franz erkannt, dass der erste Eindruck der wichtigste ist und dass auch in den Minuten und Stunden danach der Kunde König oder, in diesem Falle, Kaiser bleiben sollte. Seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind gut drauf, reden den Gast mit Namen an; der Patron selbst kommt zum Händedrücker an den Tisch und fragt später nach, ob alles in Ordnung sei. Dass alle für den Kunden sichtbaren Angestellten in Tracht gekleidet sind, muss man eigentlich nicht erwähnen, so selbstverständlich ist es.



An Dekoration wird nicht gespart in diesem Zuger Restaurant der besonderen Art. (Bild: Zum Kaiser Franz)

Lob gibt es auch für die Einrichtung. Puristen würden den Gastraum womöglich als überladen empfinden, könnten sich kaum mit der intensiven Dekoration anfreunden. Doch wer über das eine oder andere Detail hinwegschaut, fühlt sich wohl, taucht ein in eine andere Welt, wöhnt sich für ein, zwei Stunden im beginnenden 20. Jahrhundert, im Wienerwald vielleicht, jedenfalls ganz woanders. Ein Erfolgskonzept, angesichts dessen wir gar nicht mehr genau sagen können, ob die Musik von Johann Strauss gespielt wurde oder steirische Zithermelodien. Oder war alles nur eingebildet?

Schnitzel und Beuscherl: Speisen wie beim Kaiser

Es versteht sich, dass einer wie Franz, der Gastro-Kaiser, auch in speisetechnischer Weise in die Vollen geht, die ganze Vielfalt der österreichischen Küche aufführt. Doch er tut noch ein bisschen mehr als das und legt eine Karte vor, von der man auch denken darf, dass sie ein bisschen allzu umfangreich geraten ist. Wiener Schnitzel ist verfügbar, das Saure Rindfleisch mit Käferbohnen fehlt ebenso wenig wie Backhenderl oder, als Alternative, der mündlich angebotene Hecht aus dem See. Ein wenig verliert man

sich im Angebot.

Wieder zu Sinnen gekommen, bestelle ich einen Gang aus der Rubrik «Moderne Wirtshausküche» und bekomme im schicken tiefen Teller Blutwurst-Kren-Ravioli mit Macadamianüssen und Spinat. Gut gemacht, würzig, ideenreich. Warum nicht die Klassik modernisieren? Ein Hauch Moderne hätte auch dem Altwiener Kalbsbeuscherl gutgetan. Die begleitenden Kaspressknödel sind einwandfrei, das aus Lunge und Herz zubereitete Ragout gelingt gut. Doch warum um des Kaisers Willen serviert man das Fleisch hier in einer Jakobsmuschelschale? Und gibt noch ausdruckslose Garnelen dazu? Franz-Joseph II. zumindest hätte einen Herzinfarkt erlitten!

Mehlspeisen? Dürfen nicht fehlen!

Ein echter Österreicher kann sich ein Leben ohne Mehlspeisen nicht vorstellen, die Zuger offenbar auch nicht mehr. Franz serviert ihnen also Kaiserschmarrn, hausgemachte Topfen-Palatschinken (sie haben mit Schinken vom Schwein bekanntlich nichts zu tun) oder die berühmten Salzburger Nockerln, auf die man verständlicherweise 25 Minuten zu warten hat.



Weine öffnet der Chef gern mal persönlich – nicht zuletzt solche aus seiner Heimat Steiermark. (Bild: Zum Kaiser Franz)

Der Apfelstrudel kommt schneller, ist erkennbar selbstgebacken und angenehm knusprig, wird leider nur von geringen Mengen feiner Vanillesauce begleitet. Zum Trost stöbern wir in der Weinkarte, die neben der Küche und der Gastkultur ein weiterer Grund für einen Besuch ist. Steiermark, Niederösterreich und Burgenland sind exzellent vertreten, und bei den Bränden schafft man den Spagat zwischen Rochelt (Österreich) und Etter (Schweiz). Der «Kaiser Franz» ist auch in dieser Hinsicht längst angekommen am Zugersee.



Für weniger als 100 Franken bekommt man im «Kaiser Franz» drei Gänge und diverse Getränke. (Bild: Wolfgang Fassbender)

Ein rundum empfehlenswertes Restaurant mit mittlerer bis gehobener Preisstruktur. Hauptgerichte kosten zwischen 21 und 59 Franken.

Küche: 5/10, Gastkultur: 7/10.

Restaurant zum Kaiser Franz im Rössli, Vorstadt 8, 6300 Zug, Tel. 041 710 96 36, www.kaiser-franz.ch, info@kaiser-franz.ch

Anmerkung: Die Bewertungen orientieren sich an der denkbaren Höchstnote von 10 Punkten. Die Note für die Küche betrifft ausschliesslich die Qualität der Speisen, jene für Gastkultur umfasst sämtliche übrigen Aspekte eines Restaurantbesuchs: Empfang, Service, Verabschiedung, aber auch Weine und alkoholfreie Getränke.



Nachgewürzt

**Mehr aus Kochen & Geniessen
Mehr aus NZZ Bellevue**