

## «Wo der Gast noch Kaiser ist»



**Starkes Team: Patron Felix «Kaiser» Franz (Mitte), flankiert von seinen Mitarbeitern Bettina Reichmann und Timo Blattmann, zelebrieren professionelle Gastlichkeit**

Nein, keine Bange, wir verwechseln da gar nichts: das altehrwürdige Geschlecht der Habsburger bleibt von uns unangetastet und Kaiser Franz Josef, letzter österreichischer Kaiser, ruhe weiterhin sanft in seinem Mausoleum in der Wiener Hofburg. Die Gastkritik hier widmen wir einem anderen «Kaiser Franz», der zwar nicht von Adel, wohl aber einer der originellsten, witzigsten und fachlich bestfundierten Gastronomen weitem ist. Gastronom Felix Franz, so der richtige Name des ungemein sympathischen Steirers (Steiermark), liess es sich in humoristischer Idee nicht nehmen, aus seinem echten Namen, nämlich Felix Franz, für sein tolles Lokal die Benennung «zum Kaiser Franz» zu kreieren. Lustig und sympathisch die Idee, wie der Chef selbst auch. Und von der Gastronomie hat er mehr als nur eine Ahnung!

### Ambiente und Empfang

Das Restaurant «zum Kaiser Franz» liegt keinen Steinwurf von der Altstadt-Uferpromenade in Zug entfernt. Die Einrichtung zeugt von dezenter Eleganz, gepaart mit einem tüchtigen Schuss Eigenwilligkeit im Design, aber allzeit ein Ort, wo der Gast sich auf Anhieb wohl-



**Schlichte Eleganz in modernem Design**



**Direkt gegenüber der Uferpromenade des Zuger See gelegen**

fühlt. Unterm Logo «Dahoam is dahoam» verbirgt Spitzenwirt Felix Franz, 54, seine nationale Herkunft keineswegs: «Ich liebe meine Wahlheimat Schweiz, bin aber im Herzen ein waschechter Steirer geblieben!» Früher hatte er an der Luzerner Hotelfachschule «Montana» als Fachlehrer gewirkt, was für klar definierten, fachlichen Leistungsausweis bürgt. Gastronom Franz ist seit bald 40 Jahren im Lande und darf als authentisches Beispiel einer rundum gelungenen Integration benannt werden, wie er selbst schmunzelnd bestätigt.

### Empfang

Für einen überwältigend freundlichen Empfang sorgen zwei Fachleute des Unternehmens: Servicefachfrau Bettina Reichmann aus Kärnten und Serviceprofi Tim Bachmann. Beobachtet man sie beide bei ihrer Arbeit an der Servicefront, ist ihnen die kompromisslose Bereitschaft zur Dienstleistung anzusehen. Einzig dem Gast ist ihre Aufmerksamkeit sichtbar gewidmet und ihr fachliches Wissen haben wir mit einigen gezielten Fragen ausgelotet: es ist ohne Lücken. Eine Freude, sich von ihnen bedienen zu lassen – Hut ab! Vielleicht noch ein Wort zum Patron: Felix



© FOTO: MARCO BORDONARO

**Lässig in Lederhosen: ein Gastronom mit stilvoller Originalität!**

Franz ist nicht nur in seinem positiven optischen Auftritt ein Original – wallende Mähne, Steirer Tracht, «Krachlederne» (eine aus Leder gefertigte kurze Hose) bis zu den freigelegten Knien – sondern zudem ein Chef mit ausgeprägter Fachkompetenz. Kleines Detail: der Hausherr ist sich nicht zu schade, beim Geschirrabräumen persönlich Hand anzulegen, wenn der Service Hilfe benötigt. Aus solchen kleinen Gesten ist vorbildliche Einsatzbereitschaft erkennbar.

## Essen

Statt eine eigene Bestellung aufzugeben, baten wir das Team, uns doch einfach mit einem 3-Gang-Menue eigener Wahl zu überraschen. Zum kulinarischen Einstieg kam ein «Saures Rindfleisch, steirische Art» mit kalt (!) gegartem Eigelb, einer Köstlichkeit sondergleichen. Erstes Kompliment an die Küche, wo Küchenchef Markus Gottschalk sein Zep-ter schwingt und Chris Zrim ab Herbst 2016 diese Position einnehmen wird. Das Vorspeisengericht hatte vom Volumen her die richtige Grösse und schmeckte fantastisch. Als besonderen Gag wurde eine Art «Mini-Pipette» dazugelegt, die köstlich abgeschmeckte Rotweinsalatsauce enthielt. Ein lustiger Gag, den man nicht alle Tage erlebt. Die Krönung erfolgte jedoch mit dem nachfolgenden Hauptgang: «Original Wiener Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeer-Confit». Ein Gedicht, denn endlich mal wurde ein Wienerschnitzel so zubereitet, wie das Originalrezept es vorschreibt.

Am Detail interessiert, lieber Leser? Mailen Sie uns und wir senden Ihnen das Originalrezept

aus der Profi-Küche «zum Kaiser Franz» gratis zu! (pic@zehnder.ch) Nebenbei: die Brösel für diese Köstlichkeit werden eigens aus der Steiermark importiert. Konklusion: Wir haben hier keine Veranlassung, dieses Zuger Spitzenlokal einfach so über den grünen Klee zu loben, denn wir wollen fachlich korrekt und wahrheitsgetreu informieren. Doch es war das mit Abstand beste Wienerschnitzel, das wir je assen!

## Dessert

Auch hierbei hatte Servicekraft Bettina zuvor beste Beratungsarbeit geleistet. Das Dessertplättli war ein süsser Traum aus Kaiserschmarrn (Süssspeise aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker), Apfelstrudel, Vanillesauce, Zwetschgenröster (im eigenen Saft gedünstete Süssspeise – herrlich) und Topfentorte (Topfen, österreichisch für Quark) mit Rhabarber.

## Wein

Als Wein genossen wir einen Sauvignon blanc 2014 vom Weingut Peter Stoff aus der Südsteiermark und einen Cuvée Big John 2013 vom Weingut Scheibelhofer im Burgenland; beide Weine zu einem bezahlbaren Preis. Gesamtbeurteilung: Die Serviceleistung der beiden Fachkräfte im Service war in ihrer Effizienz und der unaufdringlichen Präsenz kaum zu überbieten. Die Küchenleistung stand für bestes Küchenhandwerk moderner Schule mit traditionellem Einfluss und Patron Felix Franz in seinen «Krachledernen» und der freundlichen Art stand als Highlight am Firmament einer gastronomischen Spitzenleistung, wie man sie nicht alle Tage erlebt. Können wir das «Restaurant zum Kaiser Franz» in Zug dem Gast empfehlen? Wir antworten im Wortspiel: «Es lebe Kaiser Franz!»

*Charly Pichler, Verlagsredaktor  
pic@zehnder.ch*

## Restaurant «zum Kaiser Franz im Rössl»

Vorstadt 8  
6300 Zug  
Tel. 041 710 96 96, Fax 041 710 97 37  
info@kaiser-franz.ch  
www.kaiser-franz.ch



**Ein Dessertgenuss, wie man ihn selten antrifft – Kompliment an den Pâtissier**