

«Auch in Montreal haben die Köche so ihre Sorgen»

ZUG «Rathauskeller»-Wirt
Stefan Meier vertritt als Koch die Schweiz in Kanada. Dies am grössten Winterfestival der Welt und auch als Botschafter einer bekannten Zuger Firma.

Im letzten Jahr führte Stefan Meier die Zuger Fasnachtszunft der Letzibuzäli als deren Prinz durch die Fasnacht. Auch heuer wird sich der Wirt des Zuger Nobelgasthauses Rathauskeller ins Fasnachtstreiben stürzen. Erste Auftritte, zusammen mit seinen Prinzessinnen Carmen und Gabi, hat er bereits hinter sich. Morgen früh um 5 Uhr wird Prinz Stefan II. bei der Tagwache anwesend und wohl am Freitag bis frühmorgens in seinem Lokal anzutreffen sein.

Der ganz grosse Stress folgt für ihn in diesem Jahr aber erst nach der fünften Jahreszeit: Denn Meier fliegt mit Gattin Carmen schon am Donnerstag nach dem Aschermittwoch - also dem zweiten Fastentag - nach Kanada. Und dies nicht, um zu fasten. Im Gegenteil: Denn Meier reist in die grösste Stadt der Provinz Québec, um zu kochen.

Gastkoch beim Gala-Empfang

Zweimal verwöhnt der 57-Jährige die Gäste im «Alexandre et Fils», einem der Top-Spots der Stadt. Meier punktet mit folgendem Fünfgangmenü: Auf Scampi folgt ein Pilzsortiment. Weiter gehts mit Gänseleberterrinen serviert auf Honigmelonenchutney. Zum Hauptgang wird ein Kalbssteak auf Hummercreme serviert. Zudem gibts Gemüse und Teigwaren mit Trüffeln und zu guter Letzt eine Auswahl an Schokoladedesserts.

Ausserdem ist der Zuger am Gala-Empfang des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten (EDA) für das Wohl der Gäste verant-



Statt in der Küche des Zuger «Rathauskellers» kocht Stefan Meier nach der Fasnacht in Montreal – am grössten Winterfestival der Welt.

Bild Werner Schelbert

wortlich. Denn die Schweiz spielt in Kanada als Gastland eine spezielle Rolle. Und zwar am «Montréal en lumière». So heisst das grösste Winterfestival der Welt, das in der kanadischen Metropole am Sankt-Lorenz-Strom über die

Bühne geht. Das Festival fand im Jahr 2000 erstmals statt und wird heuer bereits zum 16. Mal durchgeführt. Genauer zwischen dem 19. Februar und dem 1. März. Beim Fest, das von rund 1,3 Millionen Leuten besucht wird, geht

es schwerpunktmässig um darstellende Kunst, Gastronomie sowie um Outdoor-Anlässe.

Das Festival biete «ein einzigartiges Ereignis in der Welt des Hochgenusses», schreiben die Organisatoren und im

Bezug auf die Gastronomie. Dies, vor allem für das Konzept der Paarung der besten Köche Montreals mit den grössten kulinarischen Meistern aus fünf Kontinenten. «Die Gastronomie und das Weinprogramm des Festivals sind ein Muss für Feinschmecker», werben die Macher weiter und konstatieren. Seit 2000 haben rund 500 renommierte Köche, Winzer und Referenten am Festival teilgenommen.

Combi-Steamer als Attraktion

«Ich bin stolz und freue mich, als einer von 16 Schweizer Köchen in Montreal die Schweiz repräsentieren zu können», sagt Stefan Meier, für den die V-Zug AG extra einen ihrer Combi-Steamer einfliegt. «Ich zeige den Kanadiern, was man mit dem «Zuger» alles machen kann», sagt Meier und lacht verschmitzt. «Die Leute werden staunen, wenn ich ihnen das Vakuum-Garen zeige. So heisst das «Vacuisine von Zug», das dank der Combi-Steamer erst möglich geworden ist.» Die einzigartige Belper Knolle und andere Käsesorten, Hafechabis und spezielle Saucissons spielten ebenfalls eine wichtige Rolle in seinen Menüs, verrät Meier, der sich auf den Austausch mit den anderen Köchen und diese Dimensionen besonders freut. «Auch in Montreal haben die Köche so ihre Sorgen», ist sich Meier sicher und fügt an: «Man lernt überall etwas, das einem zugutekommt. Und auch ich bringe etwas mit, was ihnen zugutekommt.» Es werde sicher sehr spannend und schön in Montreal, sagt Meier. «Denn zusammen kochen, macht Spass und ist für alle Beteiligten ein Rieservergnügen.» Angst vor Stress hat Meier nicht, wie er betont: «Ich habe ja genügend Zeit, beim Flug nach Nordamerika tüchtig auszuschlafen. Und dank der Fasnacht bin ich auf alles gefasst. Sozusagen stressresistent.»

CHARLY KEISER
charly.keiser@zugerzeitung.ch