

So lockt ein Gartencenter auch Gäste ohne grünen Daumen an

Das Gartencenter Hauenstein lockt als eines der grössten seiner Art im Kanton weit über Rafz hinaus Kundschaft an. Das scheint auch für sein Restaurant zu gelten. Jedenfalls sind an diesem sonnigen Mittag im August kurz nach 12 Uhr praktisch alle Plätze auf der grossen Terrasse des Botanica besetzt. Die kurz zuvor vorgenommene Online-

Das Botanica ist denn auch mehr als ein simples Kundenrestaurant, wie man dies etwa vom gelb-blauen Möbelgiganten aus Schweden kennt. Das beginnt damit, dass die Gäste hier bedient werden. Zwar müssen wir geschlagene 15 Minuten warten, bis die freundlich gelächelte Ankündigung «Ich komme gleich» wahr wird. Doch von da an werden wir gekonnt beraten, schnell bedient und aufmerksam umsorgt. So rückt die für uns Zuständige den grossen Sonnenschirm mehrmals an die richtige Stelle – auf dass der Nacken der Fotografin sicher keinen Sonnenbrand erleide.

Das Ambiente am Rande des Schaugartens animiert uns, zum Apéro Cocktails zu bestellen – alkoholfreie, versteht sich. Und schon stehen zwei grosse Gläser à 8 Franken auf dem Tisch. Das eine enthält einen Mix aus Basilikum- und Zitronenlimonade mit Sprudelwasser, das andere eine Minze-Ingwer-Mineral-Mischung. Beide bringen die am schwülen Tag so willkommene



Kalbshacktätschli, Thymianpolenta und Gemüse – eines der fünf Mittagsmenüs am Tag des Besuchs. Foto: Sibylle Meier

Erfrischung. Dazu gibt es «selbstverständlich» einen Krug Hahnenwasser.

Kurz danach werden die im Menüpreis inbegriffenen Vorspeisen serviert. Die Fotografin erfreut sich am farnefrohen Sommersalat. Ein wenig Kresse obendrauf verleiht dem Ganzen zusätzliche Frische.

Die Selleriecremesuppe vermag den Schreibenden ebenso zu überzeugen. Nicht allzu sämig und dadurch sommerlich-leicht kommt das Süpli daher. Der Sellerie-Eigengeschmack ist dezent, aber spürbar.

Nach kurzer Wartezeit stehen die Hauptgerichte vor uns. Unter fünf Mittagsmenüs hat

sich die Fotografin für Kalbshacktätschli an Pilzrahmsauce für 22.90 Franken entschieden. Dazu bekommt sie eine gute Portion Maispolenta sowie Mischgemüse serviert. Die mehr als Fünfliber-grossen Tätschli und die Sauce punkten bei ihr durch Würze und Konsistenz. Das Gemüse sei schön knackig und die Polenta eher kompakt, befindet sie, hochzufrieden.

Der Schreibende hat jenen Hauptgang gewählt, der im Gegensatz zu den anderen vier – täglich wechselnden Optionen – fix auf der Mittagskarte steht: Egli-Chnusperli aus Wildfang mit Sauce Tartare. Wahlweise kommen dazu Pommes frites oder eine Salatgarnitur auf den Teller.

Letztere ist reichlich portioniert, sommerlich-bunt und vielfältig. Mit der Sauce hat es die Küchencrew aber etwas zu gut gemeint. So sind die Salatblätter am Ende etwas aufgeweicht. Makellos sind dagegen die Chnusperli: aussen knusprig, innen weich und moderat

fettig. Kein Wunder, lassen sie sich so nicht mehr von der Karte verdrängen. Zumal auch die Sauce Tartare, mit einem feinen Tick Zitrone, das Ganze ideal abrundet.

Auf das offerierte Supplément verzichten wir – zugunsten des Desserts. Die Schoggimousse, mit Schlagrahm, Schoggisauce und Waffel garniert und verziert, schmeichelt Augen und Gaumen gleichermassen. Der Schoggi-Geschmack ist mehr als intensiv. Für 8.50 Franken fällt die Portion so gross aus, dass sie auch locker für zwei gereicht hätte. Hätte an diesem Tag die Arbeit nicht gerufen, wären wir nun wohl noch lange verweilt, hätten den Blick auf die Pflanzenwelt des Schaugartens schweifen lassen und dem Zirpen der Grillen gelauscht.

Peter Weiss

Restaurant Botanica, Imstlerwäg 2, 8197 Rafz, Montag bis Freitag, 9 bis 18.30 Uhr. Samstag, 9 bis 17 Uhr Telefon: 044 869 10 10, www.botanica-rafz.ch.



reservation erweist sich so als mehr als gerechtfertigt. Bei schönem Wetter sei hier immer so viel los, wird die Serviceangestellte später sagen. Der Grossteil der Gäste kombiniere den Gartencenter mit dem Restaurantbesuch, einige kämen aber auch bloss zum Zmittag oder für Kaffee, Kuchen und Coupes zu ihnen.