

KOLUMNE

## Was bleibt

Die «Trichtenhausermühle» in Zollikerberg ist ein Hort der Beständigkeit: Hier wird seit über tausend Jahren gewirtet, seit über zwanzig Jahren vom gleichen Paar. Und das ist gut so.

---

Urs Bühler 25.1.2018, 11:30 Uhr

Mühlen stehen nicht nur für den wenig geliebten Alltag oder den Kampf gegen Windmühlen, sondern ebenso für Beständigkeit. Das gilt auch für die «Trichtenhausermühle». Das Getreidemahlwerk im Haus ist zwar seit rund neunzig Jahren stillgelegt, ein Rad dreht sich höchstens noch zu Schauzwecken. Seit über zwanzig Jahren aber sorgt das Wirtepaar Yvonne und Robert Rhyner für Kontinuität. Das ist angesichts der Schnellebigkeit der heutigen Gastronomie eine halbe Ewigkeit, wenngleich diese nicht einmal einen Fünfzigstel des biblischen Alters dieses Gasthauses abdeckt: Die Jahreszahl 946 prangt an der Fassade neben dem alten Namen «Truhtil-Husa».

Die «Trichti», wie der schöne Riegelbau nicht nur von seinen redefaulen Anhängern genannt wird, steht im Wehrenbachtobel am Zollikerberg. Man erreicht sie zum Beispiel ab der Tramendstation Rehalp nach rund halbstündigem Spaziergang durch den Wald. Sommers lockt ein schönes Gärtchen, winters laden die gemütlichen Stübchen, wobei auch Gesellschaften von einem Dutzend bis gegen hundert Personen Aufnahme finden: Der «Moschtchäller» etwa bietet sich für fünfzig Personen an, das «Kachelofenstübli» für bis zu sechzehn. Für alle steht die Gaststube offen, in der man etwa Bratwurst mit Rösti für unter 20 Franken erhält, ebenso wie das aparte «Mühlestübli». In diesem nehmen wir Platz, denn unsere achtköpfige Gruppe hat einen hochbetagten Jubilar zu feiern. Hier oben gibt's etwas gehobenere Küche, von Seezunge Meunière (Fr. 49.–) bis zum Kalbs-Cordon-Bleu (Fr. 39.50) in einem halben Dutzend Variationen, etwa «Alte Zwetschge», in der auch Vieille Prune eine Rolle spielt.

Einen feinen Auftakt bildet der Nüsslissalat, sei es in der Variante «Trichti» (Fr. 14.20) mit würziger, kräftig angebratener Kalbsleber oder als «Mimosa» (Fr. 11.–). Prima ist auch das Entrecôte Café de Paris (Fr. 39.50) mit Pommes frites und knackigem Gemüsebouquet: Das Fleisch kommt saftig-zart und im gewünschten Gargrad, die würzige Sauce wird dem Originalrezept weit gerechter als das Stückchen harter, fader Kräuterbutter, das uns viele Lokale als «Café de Paris» andrehen wollen. Das hätte gewiss auch Paul Bocuse getadelt, der jüngst verstorbene Hüter der Kochtradition der Grande Nation. Hier hätte er sich gewiss über die Dominanz klassisch-französischer Gerichte gefreut. Einige am Tisch wählen das Chateaubriand (ab 2 Personen, je Fr. 58.–) mit Beilagen und schwärmen, selten so gut gegessen zu haben. Die dazu gereichte Sauce Béarnaise ist frisch und hausgemacht, nur etwas gar Estragon-lastig. Auch das Zürcher Geschnetzelte (Fr. 36.–) löst Kopfnicken aus, die dazu servierte Rösti ist innen schön feucht, aussen knusprig und nicht in Fett getränkt wie vielerorts. Noch weiter hebt die Stimmung der wunderbar süffige Zweigelt «Unplugged» (Fr. 55.–) von Hannes Reeh aus dem Burgenland.

Man kann also zu sehr vernünftigen Preisen recht fürstlich essen in diesem Weiler, der einst den Herzögen von Zähringen unterstand. Der hilfsbereite Kellner bringt gegen Ende auf Wunsch anstands- und kostenlos reichlich Hahnenwasser, und er erinnert sich an die Vorlieben des 90-jährigen Gasts, wenngleich dieser nur noch alle paar Monate hier ist. Über die Enttäuschung, dass «Les deux filets du chef» nicht mehr auf der Karte steht, sein Leibgericht in diesem Lokal, tröstet den Jubilar ein Coup Colonel (Fr. 11.–) hinweg, das Zitronensorbet ist weder seifig noch zu sauer. Und bei der Crèmeschnitte (Fr. 11.50) umhüllt kein durchweichter Teig die Füllung mit leichter Mandelnote, sondern ein luftiges, frisches Blätterteigkissen.