

SCHIFF AHOI!

Wer nach Ellikon am Rhein ZH will, muss über ein Auto oder einen Chauffeur verfügen: Der Ort ist ein blinder Fleck für den öffentlichen Verkehr. Zwischen Ellikon und dem Bahnhof von Marthalen, zu dem Ellikon gehört, erstreckt sich ein grosses Waldstück. Aber die Reise lohnt sich. Denn dort unten am Rhein liegt, unglaublich idyllisch direkt am Fluss, das Gasthaus Schiff. Und das punktet nicht nur mit seiner Lage, sondern vor allem mit Küche, Keller und Freundlichkeit.



hi | Zufällig kommt man hier wohl eher nicht vorbei – es sei denn, man ist Bikerin oder Wanderer. An schönen Sommerwochenenden geniessen denn auch viele Zweiradportler und Fussgänger die sonnige Gartenterrasse. Aber wir haben uns – nach vorgängiger Online-Tischreservation, die per SMS bestätigt wird – auf den Weg gemacht und wollen die frische, saisonale Küche in der wunderschön getäferten gemütlichen Gaststube geniessen.

SAISONAL UND REGIONAL

Natürlich erwartet man in einem Lokal am Rhein vor allem eines: Fischgerichte. Da enttäuschen einen die Gastgeber Army und Jürg Laichinger und ihr Team nicht; sie servieren Süss- und Salzwasserfische mal klassisch, mal exotisch zubereitet. Wichtig ist ihnen eines: die Frische. Im «Schiff» werden ausschliesslich saisonale Frischprodukte verwendet, wenn immer möglich von regionalen Produzenten, das Angebot wird monatlich der Jahreszeit angepasst. Die «Schiff»-Küche hat einen südländischen Touch: Sie ist leicht,

geschmacksintensiv, raffiniert und gesund. Daneben haben auch Gerichte aus der klassischen Küche ihren Platz. Und so finden sich denn auf der Speisekarte bei unserem Besuch auch die klassischen, in Butter gebratenen Eglifilets, aber auch Angus-Hackbraten an Blauburgunderjus, Seeteufel-Lachs-Carpaccio und Rack vom irischen Lamm. Qualität, die auch von der Fachwelt geschätzt wird: Seit diesem Jahr ist das «Schiff» im Guide Michelin mit zwei Gabeln ausgezeichnet.

MEHR ALS EIN RESTAURANT

Die Laichingers wissen, was sie tun; Gastfreundschaft liegt ihnen im Blut. Klingende Namen wie «Drei Stuben» in Zürich und «Rössli» in Hurden gehören zu ihrem Palmares, dann erfolgte ein Abstecher in die Innerschweiz, wo sie anderthalb Jahre lang ein Hotel und Restaurant führten. Eigentlich hatten die beiden dann eine Auszeit geplant, wollten reisen und das Leben geniessen. Daraus wurde aber nichts: Das etwas heruntergewirtschaftete Hotel Restaurant Schiff war vor drei Jahren zur Pacht ausgeschrieben. Die

Laichingers hatten schon immer ein Auge darauf geworfen gehabt, und so ergriffen sie die Gelegenheit.

Seither begrüssen sie Gäste im bezaubernden Haus am Rhein, das nicht nur eine Gaststube, das Ellikerstübli für Anlässe bis zwölf Personen und den Wappensaal (an der Decke finden sich sämtliche Gemeindewappen des Kantons) mit Platz für 48 Personen beherbergt, sondern auch fünf romantische, liebevoll restaurierte Gästezimmer, einige davon mit direktem Blick auf den Rhein. Eine Alternative also, wenn man es sich abends im «Schiff» nicht nur kulinarisch gutgehen lassen, sondern auch das eine oder andere Glas Wein geniessen will. Frühzeitig reservieren lohnt sich allerdings: Vor allem an den Wochenenden sind die Zimmer meist ausgebucht.

BACCHANTISCHE FREUDEN

Apropos Wein: Die edlen Tropfen sind eines der Hobbys von Jürg Laichinger. Nicht verwunderlich also, dass der Keller reich



bestückt und die Weinkarte entsprechend umfangreich ist. Dort finden sich bekannte und noch zu entdeckende Weine aus allen grossen Weinregionen Europas, vom Truttiker Riesling über einen Grünen Veltliner aus der Wachau und einen Château Buscassé aus dem Priorat. Eine Auswahl von acht bis zehn Flaschenweinen ist immer im Offenausschank erhältlich – eine Entdeckungsreise lohnt sich also auf jeden Fall.

*Gasthaus zum Schiff, Dorfstrasse 20,
8464 Ellikon am Rhein, Tel. 052 301 40 00*

*Öffnungszeiten:
Montag/Mittwoch/Donnerstag 10.30–14.30 und
17.30–23 Uhr, Freitag bis Sonntag 10–23 Uhr*

*Das Hotel ist täglich geöffnet; für Anlässe ab zehn
Personen öffnet das «Schiff» seine Türen gerne auch am
Dienstag. Im Herbst/Winter ist das Restaurant auch
am Montag geschlossen und nur Samstag und Sonntag
durchgehend geöffnet.*

www.schiffellikon.ch



LEO AWARD 2015

Der GOLDENE LEO 2015 geht an acht einzigartige Gastronomie-Betriebe:

Gasthaus im Feld
Gurtellen-Dorf (UR), Gastgeber: Beat Walker
und Marco Helbling

Le Chef – Metas Restaurant
Zürich, Gastgeberin: Meta Hiltbrand

Restaurant Buech
Herrliberg, Gastgeber: Marc Wyss

Restaurant Rössli
Lindau bei Winterthur
Gastgeber: Christine und Rolf Grob

Restaurant Im Speck
Flugplatz Speck, Fehraltorf
Gastgeber: Christoph Kessler

Widder Hotel mit Bar und Restaurants
Zürich, Gastgeber: Jan E. Brucker

QN Restaurant und Bar
Effretikon, Gastgeber: Reto Kuhn

Zur Eintracht
Reutlingen bei Winterthur,
Gastgeber: Christian Breiter und Brigitte &
Roland Häusermann

*Der LEO-AWARD wird vom LEO-Magazin
an einzigartige Gastronomen verliehen,
bei denen man hervorragend isst und sich
willkommen und zu Hause fühlt.*

*Folgende Kriterien werden bewertet: Persönlichkeit,
Kreativität, Herzlichkeit, Atmosphäre,
Leidenschaft zur Berufung und Kommunikation
mit den Gästen.*

*Der LEO-AWARD ist ein eigenständiger
Gastronomie-Preis.*