



**ERWEITERT:** Aus der heruntergekommenen Villa wurde die Kulturgaststätte Sommerlust. Nun ist eine Orangerie dazugekommen.

# Sommerlust zur Winterzeit

Der Name ist Programm: In der Kulturgaststätte Sommerlust in Schaffhausen fühlt sich der Gast selbst im Winter so beschwingt wie in den sonnigen Monaten. Denn neuerdings lädt ein grosser **WINTERGARTEN** zum Verweilen ein.

TEXT: LEANDRA GRAF FOTOS: ARMIN ZOGBAUM

**D**ie Villa Sommerlust war eine Ruine inmitten eines verwilderten Gartens, als sich Verena Prager vor zehn Jahren in sie verliebte. Endlich hatte sie den richtigen Platz gefunden, um ein jahrelang gehegtes Herzensprojekt zu verwirklichen: «Es sollte ein altes Haus mit Geschichten sein, ein Ort, der Wohnen und Arbeiten verbindet.» Verena Pragers Begeisterung überzeugte die Schaffhauser Stadtbehörden, ihr das einstige Spinnereigebäude aus dem Jahr 1860 im Baurecht zu überlassen. Und

die Tochter des Gastro-Pioniers Ueli Prager hat ein Bijou daraus gemacht, in dem sich Gastlichkeit mit Kultur und Natur verbindet. Mit dem Anbau der wintertauglichen Orangerie ging im letzten September ein weiterer Traum in Erfüllung. Dank schützendem Glas sowie Bodenheizung unter dem Kopfsteinpflaster können die Gäste nun ganzjährig und bei jedem Wetter Sommerlust empfinden.

Bis die allein erziehende Verena Prager mit ihren Töchtern Anna und Linda in die >



**ENGAGIERT:** Weil die Besitzerin Verena Prager für drei Monate verreist ist, führt die 25-jährige Tochter Linda die Sommerlust.

Rezepte zum Sammeln **DIVERSES**

## Schaffhauser Riesling Schaumsuppe

**ZUBEREITUNG:** Zwiebeln und Lauch in Butter andämpfen, Kartoffeln dazugeben, mit Weisswein ablöschen und Hühnerbouillon auffüllen. Kochen lassen, bis die Kartoffeln zerfallen. Die Suppe mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Die passierte Suppe aufkochen, eventuell mit etwas Speisestärke abbinden und mit Milch und Rahm verfeinern. Kurz vor dem Servieren einen kräftigen Gutsch Riesling x Silvaner daruntermischen. Nach Belieben mit einem Rahmtupfer dekorieren. Tipp: Diese Suppe schmeckt das ganze Jahr. In der Saison empfiehlt die «Sommerlust» eine fruchtige Einlage: Frische Trauben halbieren und entkernen und kurz vor dem Servieren der Suppe begeben.

### ZUTATEN

für 4 Portionen

- je 100 g Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln (mehlig kochende Sorte), alles grob geschnitten
- Butter zum Dämpfen
- 2 dl Schaffhauser Riesling x Silvaner (oder ein anderer fruchtiger Weisswein)
- 2 dl Hühnerbouillon
- 3 dl Milch
- 2 dl Rahm
- Speisestärke nach Bedarf

**VORBEREITUNGSZEIT:** 20 Minuten **KOCHZEIT:** 20 Minuten **SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach



### DAS TEAM UND DAS RESTAURANT:

**VERENA PRAGER, 53** (nicht auf dem Bild), führt die Kulturgaststätte Sommerlust, unterstützt von Tochter Linda, 25 (2. v. r.). Der Küchenchef Matthias Schmidt, 41 (l.), kommt aus Stralsund an der Ostsee. Das Haus ist bekannt für kulturelle Anlässe (Programm: [www.sommerlust.ch](http://www.sommerlust.ch)) und beliebt für Firmenanlässe sowie Familienfeste. Betriebsferien bis Ende Februar, sonst sieben Tage geöffnet, warme Küche 11.30–14, 18–22 Uhr. Rheinhaldenstrasse 8, Schaffhausen, Tel. 052 630 00 60.

«Sommerlust» einziehen konnte, floss viel Wasser den Rhein hinunter. Beim Wiederaufbau des völlig verlotterten Hauses gab es immer wieder Rückschläge. Weil die Villa zuletzt auch eine Weinhandlung beherbergte, mussten riesenhafte Tanks aus dem Boden herausgespitzt werden. Dann brach auch noch eine Decke durch.

Doch nach zwei Jahren Arbeit in Haus und Garten konnte die Kulturgaststätte Sommerlust 1998 eröffnet werden. Sie etablierte sich rasch in Schaffhausen und lockt bis heute auch zahlreiche Gäste von ausserhalb an. Das attraktive kulinarische Angebot überzeugt ebenso wie das kulturelle Programm mit Jazz- und klassischen Konzerten, Theateraufführungen und Kunstausstellungen.

Sogar die Feuerstelle im Garten wirkt wie eine Skulptur. Wer im Winter aus der Orangerie darauf blickt, kann sich die Stimmung im Sommer, mit Grill und Musik, gut vorstellen. Der abgeschlossene Anbau führte zwangsläufig auch zu Umstellungen im Innern des Restaurants. Doch Veränderungen, so erzählt Verena Pragers Tochter Linda, gehören hier zum Konzept: «Wir sind flexibel und passen uns den Wünschen und Bedürfnissen der Kundschaft an.» So gibt es nun jeden Sonntag den beliebten Brunch, und das Buffet steht je nach Bedarf im Garten oder in der Galerie, dem grossen Raum unter dem Dach, der für alle möglichen Veranstaltungen eingerichtet ist. Seit September ist das Restaurant täglich geöffnet.

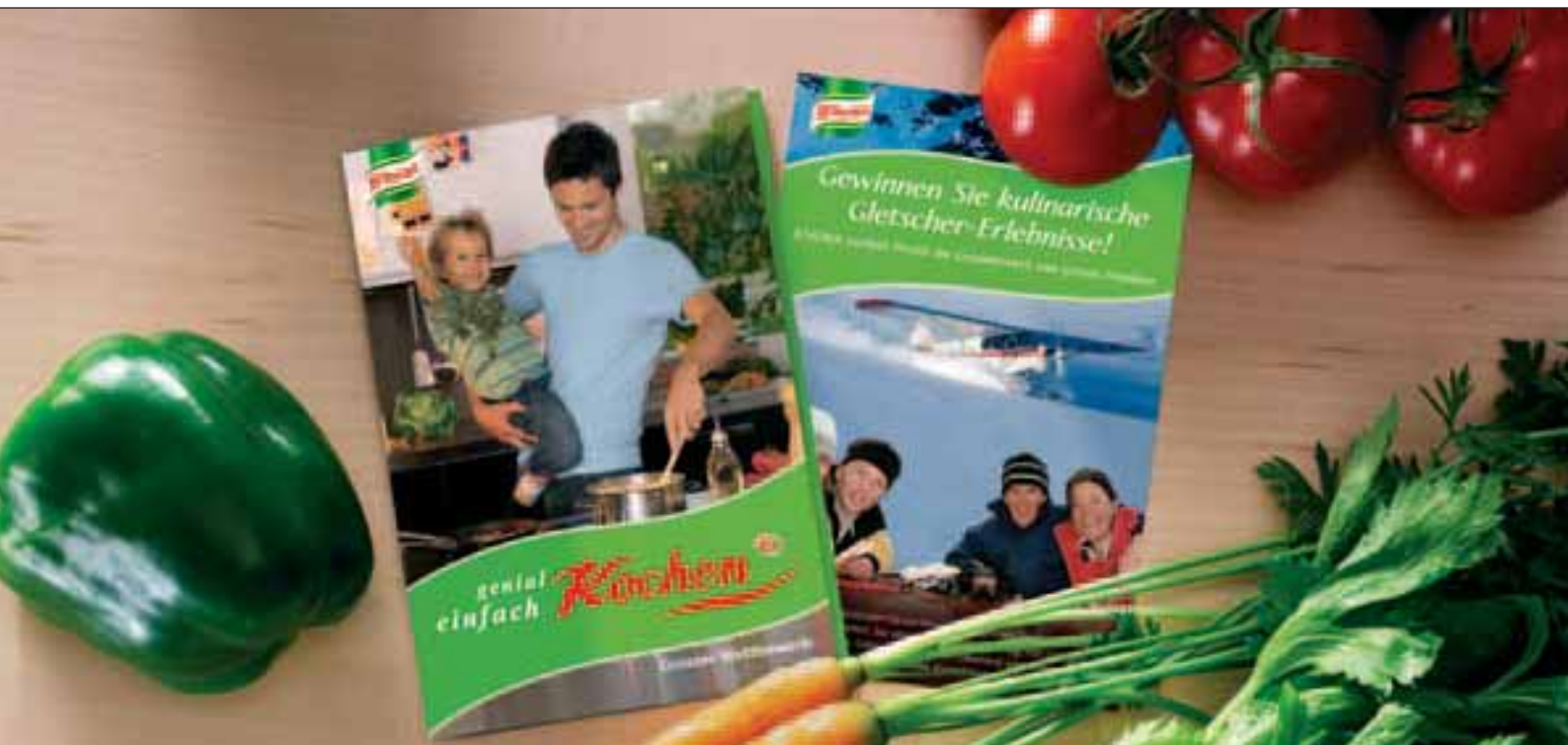
Da gibt es einiges zu tun. Trotzdem oder gerade deshalb gönnt sich Verena Prager drei Monate Auszeit. Sie befindet sich derzeit auf einer Asienreise und überlässt die Geschicke ihres Restaurants der 25-jährigen Tochter Linda. Die ausgebildete Betriebsökonomin kümmert sich derart souverän um alles, als ob sie nie etwas anderes getan hätte. Als Teil des 13-köpfigen eingespielten Arbeiterteams erledigt sie unangeregt und freundlich, was gerade getan werden muss: Sie berät Hochzeitsgesellschaften und grosse Firmen bei Banketten, Tagungen und sonstigen Anlässen, plant Veranstaltungen, engagiert Künstler, kauft frische Blumen auf dem Markt, beantwortet Telefonanrufe, empfängt und bedient die Gäste, leert Aschenbecher, entzündet Kerzen und bereitet auch mal ein Dessert oder ein Zvieriplättchen selber zu, wenn die warme Küche geschlossen ist. Das Vertrauen ihrer Mutter ist ihr gewiss: «Sie hat keinen »



**FEIN:** Gekocht wird mit frischen Zutaten.



**GEMÜTLICH:** Licht, Pflanzen und Bodenheizung machen den Wintergarten zur Sommerresidenz.



## Rezepte, die garantiert gelingen!

Sie kochen gerne leicht und abwechslungsreich? Dann ist unsere neue Rezeptbroschüre wie geschaffen für Sie. Finden Sie heraus, wie genial einfach Kochen sein kann.

Unsere neue Rezeptbroschüre mit attraktivem Wettbewerb ist in grösseren Lebensmittelgeschäften erhältlich.

[www.knorr.ch](http://www.knorr.ch)



Appetit aufs Leben.

Rezepte zum Sammeln **FISCH**

## Gebratener Zander mit Spinatpolenta

**ZUBEREITUNG SPINATPOLENTA:** Gemüsebouillon aufkochen, den Polentamais einstreuen, mit dem Schneebeesen gut durchrühren und 15 Minuten ganz leicht köcheln, eher quellen lassen. Gelegentlich umrühren, denn Polenta kann leicht anbrennen. Bei Bedarf noch mehr Brühe dazugeben. Die Konsistenz soll leicht cremig sein. Den Spinat in die heisse Polenta geben und unterrühren, mit Salz und Pfeffer, etwas Olivenöl und einem EL Butter abschmecken.

**ZUBEREITUNG ROTWEINSAUCE:** Rotwein und Bouillon auf die Hälfte einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Stärke ganz leicht sämig binden.

**ZUBEREITUNG ZANDER:** Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite leicht mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze auf der Hautseite langsam braten. Den Fisch wenden, den Thymian sowie die Butter mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit einem Löffel die Thymianbutter immer wieder über den Fisch geben. Zum Anrichten den Fisch auf die Polenta setzen und mit der Sauce servieren.

### ZUTATEN für 4 Portionen

#### Spinatpolenta:

- 6 dl Gemüsebouillon
- 8 EL Polentamais, mittelfein
- 2 Hand voll frischer Spinat, gewaschen, entstielt und in Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
- Olivenöl

#### Rotweinsauce:

- 2 dl Rotwein
- 2 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Speisestärke

#### Zander:

- 4 Zanderfilets
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mehl
- Olivenöl zum Braten
- 1–2 EL Butter
- 2 Zweige Thymian

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten **Kochzeit:** 20 Minuten **Schwierigkeitsgrad:** einfach

Moment geögert, mich mit dieser Aufgabe zu betreuen.»

Die Liebe zur Gastronomie scheint Linda Prager angeboren zu sein. Kein Wunder, ist sie doch die Enkelin des Mövenpick-Gründers. Ueli Prager, der diesen Sommer 90 Jahre alt wird, hat unter anderem das Cüpli erfunden und hierzulande erstmals hoch stehende Flaschenweine glasweise ausschenken lassen. Dieser Tradition fühlen sich auch seine Nachfahren verpflichtet. «Gleichzeitig erweitern wir unser Angebot an halben Flaschen laufend», sagt Linda Prager. Ausserdem könnten die Gäste angebrochene Flaschen im «Take me home»-Beutel mitnehmen. Sie kredenzt uns den derzeitigen Hit im Sortiment, einen Pinot blanc/Chardonnay «Aagne vom Schopf» des Weinguts Gysel in Hallau: «Wir bevorzugen Gewächse aus der Region.» Das gilt im Übrigen auch für die Lebensmittel, die unter dem deutschen Küchenchef Matthias Schmidt verarbeitet werden.

Die Küche der «Sommerlust» spiegelt die Philosophie des Hauses: Sie ist natürlich und vielfältig, ohne gesucht originell zu sein. Auf der Speisekarte haben sorgfältig zubereitete Salate und Suppen einen festen Platz. Täglich im Angebot sind frisches Gemüse, viel Fisch, Fleisch von Rind über Lamm bis Wild. Die Beilagen können nach eigenem Gusto zusammengestellt werden. Der Gastroführer «Gault Millau» belohnte diese Sorgfalt, verbunden mit moderaten Preisen, mit 13 Punkten. Besonders lobende Erwähnung finden die Desserts. Je nach Saison gibts beispielsweise Rhabarbermousse oder Zwetschgenterrine und jederzeit die gebrannte Crème nach Grossmutterart. Nebst den Glacen von Mövenpick, nach Grossvaterart. <

### AUS DER SPEISEKARTE:

- Steinpilzcrèmesuppe 7.–/10.50 Fr.
- Gemischter Sommerlustsalat mit Sprossen 8.50/10.50 Fr.
- Tagesteller Fleisch: Rindswürfeli nach Stroganoffart mit Gemüse und Basmatireis 20.50 Fr.
- Tagesteller Fisch: Fischvariationen an Garnelenschaumsauce und Granatapfelrisotto 20.50 Fr.
- Tagesteller vegetarisch: Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm 17.50 Fr.
- Gebrannte Crème 6.50/9.50 Fr.