



**MARCUS G. LINDNER**

(47) hat mit seinem Team im Restaurant «mesa» 17 «Gault Millau»-Punkte und einen Stern im «Guide Michelin» inne.



# «Zu strukturiert und organisiert»

Text: Andrin C. Willi  
Fotos: Mischa Scherrer

«Fünf Tage pro Woche lebe ich in Zürich, im und über dem Restaurant, da kann es passieren, dass ich tagelang keinen Fuss vor die Türe setze. Ich arbeite intensiv, und mein Ausgleich dazu ist sportliche Betätigung. Meine Familie lebt in Feldkirch (an der Liechtensteiner Grenze), das sind etwa eineinhalb Stunden Fahrzeit. Da das «mesa» am Sonntag und Montag geschlossen ist, mache ich mich meist am Samstag in der Nacht auf den Weg. Mit Ausschlafen ist dann nichts, denn unser fünfjähriger Sohn holt mich um viertel vor sieben aus dem Bett. Ich bin gerne Familienvater und verbringe diese Zeit sehr bewusst mit ihm. Wir gehen dann raus auf unseren Rebhügel. Vor sich hin zu werkeln, die 55 Rebstöcke zu pflegen, das entspannt mich, und anhand der Reben können wir Niclas den Zyklus der Natur vor Augen führen. Aus den Trauben entstehen etwa 45 Flaschen Cuvée aus Regent, Maréchal Foch und Léon Millot. Die werden wie Originallithographien nummeriert und verschenkt. Bei uns stehen ein Aprikosen-, ein Kirschen- und ein Zwetschgenbaum im Garten sowie Heckenrosen mit Hagebutten. Die Früchte machen wir zum Teil ein, egal ob fürs Restaurant oder für uns. Es passiert also ganz natürlich, dass wir zu Hause gemeinsam kochen. Da muss ich allerdings aufpassen. Beim Weihnachtspätzchenbacken zum Beispiel ging ich zu strukturiert und organisiert ans Werk. Marion musste fast wie eine Maschine am Ofen stehen und ausbacken, während ich mit Niclas zack, zack den Teig in Serie ausgerollt und die Plätzchen ausgestochen habe. Der Bub ist gerne in der Küche, will vieles wissen – na, jedenfalls ist mir nach ein paar Tagen klargeworden, dass ich beim Plätzchenbacken für ihn am Spass vorbei gearbeitet habe. Dabei wäre das nicht nötig gewesen. Die Familie ist mein wichtigster Ausgleich und Ansporn. Marion und Niclas helfen mir, dass ich für unsere Gäste bei jedem Besuch ein Feuerwerk abbrennen kann.»

Restaurant mesa, Weinbergstrasse 75, 8006 Zürich, 043 321 75 75,  
mesa-restaurant.ch

(Dessert, für 8–10 Personen, einfach, 45 Min.)

## MASCARPONESOUFFLE MIT KIRSCHEN-VANILLE-KOMPOTT

### Fürs Soufflé

120 g Mascarpone  
80 g Quark,  
65 g Zucker,  
50 g Maizena,  
3 Eigelb,  
wenig Orangen- und Zitronenzesten  
1 Prise Salz  
3 Eiweiss  
etwas Zucker

mit

und gut in einer Patisserieschüssel verrühren. mit steif schlagen. Eischnee unter die Mascarpone-Emasse ziehen. Souffléformen mit einfetten und mit bestreuen. Bei 190 °C für 15 Min. ins Wasserbad (z.B. Eisenpfanne mit Kartoneinlage) geben.

etwas Butter  
etwas Zucker

### Fürs Kirschen-Vanille-Kompott

1 Zimtstange,  
2 Vanillestangen,  
2 Lorbeerblätter,  
2 Sternanis,  
200 g Zucker,  
2 dl Portwein,  
2 dl Rotwein  
400 g Kirschen (entsteint)

zusammen aufkochen. dazugeben, 5 Min. leicht köcheln lassen, danach heiss in ein Einmachglas abfüllen.