

Währschafte und Fine Dining kombiniert

Das Restaurant Rubina in Zürich punktet mit Selbstgemachtem und besonderen Weinen – auch bei GaultMillau. **Gastronomin Désirée Eggli** setzt auf das Label «Fait Maison» und auf ein Frauenteam in der Küche.



Désirée Eggli ist Gastgeberin und Geschäftsführerin im Restaurant Rubina. Hinter ihr stehen ein vierköpfiges Frauenteam und ihr Partner Tobias Kern.

TEXT UND FOTOS PETRA SCHWINGHAMMER

An der rubinroten Fassade des Restaurants Rubina an der Universitätstrasse in Zürich hängt neben der Eingangstüre das orange Schild mit der Beschriftung «Fait Maison». «Als ich von diesem Label an einer Veranstaltung von GastroZürich das erste Mal hörte, dachte ich: Das ist wie für uns gemacht!» Das sagt Désirée Eggli (47), Gastgeberin und Geschäftsführerin im Restaurant Rubina. Was das Label «Fait Maison» bedeute, müsse sie den Gästen meistens erklären. «In der Stadt Zürich waren wir das erste Restaurant, das mit dem Label «Fait Maison» ausgezeichnet wurde. Dies, obwohl es in der Umgebung viele Restaurants gibt, die auf Hausgemachtes setzen», so die Gastronomin. Das Label steht für Restaurants, die ihre Speisen in ihren Küchen von A bis Z frisch zubereiten. Industrielle Produkte sind die Ausnahme und müssen deklariert werden.

Sich als Frau behaupten müssen

Nach einer kaufmännischen Ausbildung absolvierte Eggli die Hotelfachschule in Luzern mit Stationen bei grossen Gastronomen in der Schweiz. Seit 14 Jahren führt sie mit dem Restaurant Rubina ihr eigenes Lokal. Es gefällt ihr, selbst entscheiden zu können.

Angesprochen auf den Frauenanteil in Führungspositionen im Gastgewerbe meint Eggli: «In meinem Bekanntenkreis gibt es viele erfolgreiche Frauen, die namhafte Gastronomiebetriebe führen.» Als ich mit meinem eigenen Restaurant startete, musste ich mich behaupten und wurde öfters gefragt, wo denn mein Mann sei. Ich musste mich als Frau alleine durchsetzen und beweisen. Mein Partner Tobias ist erst vor fünf Jahren in den Betrieb eingestiegen.»

Die vier Mitarbeitenden im Restaurant Rubina sind ausschliesslich Frauen. «Im Service werde ich neben meinem Lebenspartner, Tobias Kern, auch von Meinrad Schlatter, bekannter Serviceprofi in der Stadt Zürich unterstützt», so Eggli. Im Januar 2024 hat Angela Schnetzler (28) die Nachfolge von Raffael Käser angetreten und ist neue Küchenchefin im Restaurant Rubina. Zuvor arbeitete Schnetzler in Zürich im «Steinfels», im «Au Gratin», im «Loft Five», im «Weissen Wind» und war zuletzt Küchenchefin und Leiterin Produktion im «Westhive».

«Meine grösste Sorge ist die Treue meiner Angestellten. Ich wünschte, sie wären mir auch so langjährig verbunden, wie ich es gegenüber meinen Lieferanten bin», sinniert Eggli.



Angela Schnetzler ist seit Januar 2024 Küchenchefin im «Rubina» und scheut sich nicht, auch ganze Tiere zu zerlegen.

Fünftagewoche eingeführt

Seit letztem Sommer hat Eggli eine Fünftagewoche eingeführt – und seither ist das Restaurant am Wochenende geschlossen. «Dank der Nähe unseres Standortes zur ETH und zur Universität haben wir bei uns viele Geschäftsessen – mittags und abends», so die Geschäftsführerin. Anfangs sei es ihr schwergefallen, die Öffnungszeiten zu reduzieren, doch für das Team sei es die richtige Entscheidung gewesen. Zudem habe das Rubina damit an Attraktivität für die Angestellten gewonnen. Denn in der Gastrobbranche ist es bekanntermassen sehr unüblich, am Samstagabend frei zu haben. Für Privatanlässe öffnet das Rubina aber auch am Wochenende.

Produkte von kleinen Betrieben

«Wir beziehen unsere Ware möglichst von kleinen, inhabergeführten und handwerklich arbeitenden Betrieben. Wichtiger als Bioqualität sind für mich Schweizer Produkte», formuliert Eggli ihre Einkaufsstrategie.

Seit jeher setzt das Rubina auf saisonale, frische und hausgemachte Produkte. «Für das Label «Fait Maison» mussten wir gar nichts gross ändern, wir

erfüllten praktisch schon alles», sagt die Gastronomin. «Jeden Monat haben wir eine andere Karte und täglich drei wechselnde Mittagsmenüs: vegetarisch, Fisch oder Fleisch.» Alles ist hausgemacht, von der Bouillon über die Mayonaise bis zum Eingemachten.

«Wir zerlegen auch selbst ganze Tiere und verwerten alles nach dem Nose-to-tail-Prinzip. Es braucht Zeit und Wille. Als Köchin habe ich gelernt, von Grund auf zu kochen, und diese Herausforderung nehme ich gerne wahr», so Küchenchefin Angela Schnetzler.

Importierte Weine aus Südafrika

Mittags bietet das «Rubina» eher Währschafte an sowie einen Auszug aus der Abendkarte. Abends richtet sich der Fokus stärker auf Fine Dining. «Die währschafte Gerichte laufen genauso gut wie die Genussmenüs», verrät Eggli. Als Essensbegleitung empfiehlt das «Rubina» einen die selbst importierten Weine aus Südafrika und oder Frankreich. Die exklusiven Tropfen sind auch im Online-Shop auf der Website des Restaurants Rubina erhältlich. Der Partner

von Désirée Eggli war früher Restaurantleiter auf einem Weingut in Südafrika. Er kennt die vier Weingüter in Südafrika, von denen das «Rubina» Wein importiert, persönlich. Einer davon ist ein frauengeführter Kleinbetrieb.

«Die Weine sind aus alten Traubensorten, wie man sie aus den französischen Tälern kennt, und bilden die alte Welt ab», erläutert die Gastronomin. Sie passen somit ideal zur «Rubina»-Genussküche, die Schweizer Küche mit französischem Flair verbindet.

Erstmals im GaultMillau

Hausspezialitäten sind der Hackbraten und das Kotelett. Letzteres als Hommage an Egglis Vater, den Gastrokritiker und Gründer des Magazins «Salz & Pfeffer», Daniel Eggli. Auch GaultMillau war vom Kotelett angetan und führt das «Rubina» im Gastroführer 2024 zum ersten Mal auf, bewertet mit 13 Punkten. «Das Kotelett mit dem Gruyère AOP kann man bei uns nicht nur während der Spezialitätenwoche vom 7. bis zum 17. März geniessen, sondern das ganze Jahr», sagt Eggli.



Das Restaurant Rubina wurde von Désirée Eggli renoviert, und das über hundertjährige Täfer wurde wieder freigelegt.



Auf der Speisekarte stehen hausgemachte Gerichte, die den strengen Anforderungen des Labels «Fait Maison» entsprechen.



Mittagsmenüs mit eher Währschaftem und abends Fine Dining: Im «Rubina» haben die Gäste die Wahl.