

SCHMUCKSTÜCKE AN DER GOLDKÜSTE

Ob «Pflugstein», «Rebe» oder «Rössli» – die Restaurants von Jeannine Meili begeistern mit Charme und guter Küche. Seit 13 Jahren bringt die erfolgreiche Gastronomin gediegene Gemütlichkeit an die Goldküste.



cd | «Ich habe mich sofort in das wunderschöne alte Riegelbauernhaus verliebt», erinnert sich Jeannine Meili, die dunklen Haare locker zum Zopf gebunden, die grünen Augen dezent geschminkt. Wir sitzen in der mit Orchideen geschmückten Gaststube auf dunkelroten Ledersesseln. Der restaurierte Bauernschrank, die dekorativen Bilder von Dijavid Borower an den Wänden, die Vorhänge – alles passt. Seit 2002 ist Jeannine Meili die Pächterin des «Restaurants zum Pflugstein» hoch über Erlenbach. Damals, als sie das erste Mal das altehrwürdige Haus betrat, konnte sie nicht ahnen, dass dieses Bijou bald ihr neues Zuhause sein würde. Zusammen mit ihrem 13-jährigen Sohn bewohnt sie das obere Stockwerk, unten ist der Restaurantbetrieb mit zwei Gaststuben und einer top modernen Küche. Gesäumt wird das Haus von einem gepflegten Garten mit Blick auf den Zürichsee. Wohnen und arbeiten unter einem Dach, für Meili ein Segen. Sie schätzt die Flexibilität, die der kurze Arbeitsweg mit sich bringt. Abschalten kann die vielbeschäftigte Gastronomin trotzdem. Sie gönnt sich bewusst Auszeiten und setzt auf Eigenverantwortung der mittlerweile 35 Mitarbeitenden.

MIT CHARME ZUM ERFOLG

2002 übernahm Meili das «Restaurant zum Pflugstein» von einem Freund, der zuvor mehrere Monate versucht hatte, das Restaurant zum Laufen zu bringen. Kein einfaches Erbe, doch Meili wusste genau, was sie tat. Die gelernte Kauffrau – sie absolvierte die kaufmännische Ausbildung in einem Hotelbetrieb – kennt alle Bereiche der Gastronomie. Sie hatte in ihrer noch jungen Karriere schon viele Restaurants erfolgreich mit- und selber eröffnet. Die «Brasserie Lipp» an der Uraniastrasse, der «Heugümper» am Paradeplatz, das «Restaurant Blu» in Wollishofen und das «Indochine» an der Limmatstrasse in Zürich, um nur einige der bis heute insgesamt zwölf Restaurant-Eröffnungen zu nennen.

Voller Tatendrang – aber niemals kopflos – hauchte sie dem «Pflugstein» neues Leben ein. Aus der rustikalen Bauernbeiz machte sie ein gediegenes Restaurant mit Charme, das marktfrische Spezialitäten in hoher Qualität serviert. Das Wienerschnitzel – erhältlich in den Grössen M oder XL – geniesst einen hervorragenden Ruf, der Loup de Mer in der Salzkruste wird am Tisch von der Chef

persönlich filetiert. Jeannine Meili versteht es, ihre Gäste zu begeistern, ihr Team zu motivieren, dabei die Fäden im Hintergrund zu spinnen und die Finanzen stets im Blick zu behalten. Wichtige Eigenschaften einer erfolgreichen Gastronomin. Anders als das Sprichwort besagt «Wer nichts wird, wird Wirt» fehle es vielen Quereinsteigern an Basiswissen und der nötigen Erfahrung. «Es braucht Zeit, das Vertrauen eines Gastes zu gewinnen, um aus einem Erstbesucher einen Fan und später einen Stammgast zu erhalten», so Meili. Der Erfolg kam nicht über Nacht, doch er kam. Dank einer soliden Basis, Geduld und einem nachhaltigen Konzept.

AUS EINS MACH DREI

Als der «Pflugstein» im Jahr 2012 wegen Umbau für neun Monate geschlossen blieb, verliebte sich Jeannine Meili ein zweites Mal in ein Riegelhaus. Diesmal in Herrliberg. Aus der Not machte sie eine Tugend und eröffnete das Hotel und «Restaurant Rebe». Ein genialer Schachzug, denn so konnte sie ihre Mitarbeitenden während der Umbauphase weiterhin beschäftigen. Ob glücklicher



Zufall oder doch eine heimliche Sammelleidenschaft – im November 2014 übernahm die erfolgreiche Gastronomin ein weiteres Riegelhaus, das «Restaurant Rössli» mitten im Dorfkern von Zollikon.

*Restaurant zum Pflugstein
Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach
Tel. 044 915 36 49*

*Öffnungszeiten: Dienstagabend und Samstag ab 18.30 Uhr,
Mittwoch bis Freitag und Sonntag 12–14 Uhr und
18–22 Uhr (Küche, durchgehend geöffnet bis 24 Uhr)*

Links: Im Sommer speist man unter schattenspendenden Platanen im gepflegten Garten. Bei sonnigem Wetter im Winter sind ebenfalls einige Tische gedeckt – eine beliebte Vitamin-D-Tankstelle mit Blick auf den Zürichsee.

Oben: Gastgeberin Jeannine Meili vor ihrem «Restaurant zum Pflugstein» in Erlenbach, das von GaultMillau mit 14 Punkten ausgezeichnet wurde.

www.pflugstein.ch

THE TWO MUSTS OF WINTI CITY



STRAUSS
Winterthur

**NEU. AUFREGEND GUT.
KULINARISCH UNIQUE.**

Ambiance. Vineria-Bar.
Fumoir. Member's Club.

Öffnungszeiten:
Montag - Samstag, 10:00 – 00:00
Stadthausstrasse 8
8400 Winterthur
+41 52 212 29 70
info@strauss-winterthur.ch



ZUM LÖWEN
ESSEN & KUNST

**JUNG. FRISCH UND MUTIG.
TAFTE KÜCHE.**

Modernes Ambiente. Kreatives Design.
Cooles People.

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS FREITAG
11:00 – 14:00 Uhr 17:00 – 23:45 Uhr
SAMSTAG 17:00 – 23:45 Uhr
Löwenstrasse 16
8400 Winterthur
Telefon 052 212 53 90
reservation@zumloewen-winti.ch