



Annegreth Eggenberg (rechts) und ihre Partnerin Anita Schwegler haben in Schaffhausen eine Perle der Slow-Food-Küche erschaffen.

Die grünen und fermentierten Mirabellen betören den Gaumen mit einem zarten Mandelhauch. Und die Zuckerrüben-Chips schmelzen förmlich auf der Zunge. Annegreth Eggenberg ist in ihrem Element, wenn sie für Besucher ihre Vorratskammern öffnet. Dank ihrer Experimentierfreudigkeit und ihrer ungemein vielseitigen Gasthausküche kann sie gemeinsam mit ihrer Partnerin Anita Schwegler auf eine treue Stammkundschaft zählen. Die Schützenstube in Schaffhausen, das erste durch den Regionalen Naturpark Schaffhausen ausgezeichnete Restaurant, ist eine Perle. Die Patina der Gaststube mit der alten hölzernen Bar, der Theaterbühne und den von Fabelwesen geprägten Tapeten sorgt für ein einzigartiges Ambiente. Ein zusätzlicher Grund für einen Besuch, auch wenn allein die Speisekarte für eine Reise nach Schaffhausen spricht. Denn diese zeugt von einer aussergewöhnlichen Sorgfalt und einem ausgeprägten Umweltbewusstsein. Von den Innereien bis zum Schwanz wird hier das ganze Rind verwertet, selbstverständlich nur eines aus heimischer Mutterkuh-

haltung. Bekannt ist die Schützenstube aber auch dafür, dass jedes Gemüse für die vielseitigen Salate einzeln mariniert wird. Überhaupt kommt die fleischlose Kost nicht zu kurz, bringt Annegreth Eggenberg doch viel Erfahrung mit, nachdem sie schon vor 22 Jahren das erste vegetarische Restaurant Schaffhausens geführt hat. So mischt sie unter die Spätzli mit Marroni auch mal den exotisch anmutenden Wassermelonenrettich, den ihr ein regionaler Bauer nebst seinem gesamten Gemüseangebot liefert. Und dennoch hat es in dieser weltoffenen Slow-Food-Küche selbstverständlich auch Platz für Pommes frites und Hamburger: aber ausschliesslich aus hausgemachten Zutaten.



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch

Wandervergnügen im Reiat

Im Regionalen Naturpark Schaffhausen finden Sie nicht nur die Hügel des Randens, Rebberge und den Rhein, auch die nördlichste Rundwanderung der Schweiz führt durch diese Region. Der Reiatweg beginnt in Thayngen, wo Sie dem Flussufer der Biber entlangwandern. Mit etwas Glück begegnen Sie dem gleichnamigen Tier, es ist dort heimisch und hat dem Bach seinen Namen verliehen. Von Bibern aus erreichen Sie nach kurzem Aufstieg das Hofemer Feld und die Anhöhen des Chuttlers. Von hier haben Sie einen herrlichen Blick über die Hegau-Vulkane. Wandern Sie zum nördlichsten besiedelten

Gebiet der Schweiz, zum Egghof auf Sotteneegg bei Altdorf, und bestaunen Sie das Biotop Hegi. Von dem Naturgewässer führt die Route nach Opfertshofen mit dem hübschen Kirchlein, dem Wahrzeichen des unteren Reiat. Vom Bibertal gelangen Sie via Hofen oder Bibern zurück. naturpark-schaffhausen.ch natourpark.ch



ANREISE NACH SCHAFFHAUSEN

- Ab Zürich 38 Minuten
- Ab Basel 1 Stunde 15 Minuten
- Ab Chur 2 Stunden 4 Minuten



Slow Food im Norden

Die Schützenstube im Regionalen Naturpark Schaffhausen ist eine Perle für Liebhaber einer regionalen und dennoch weltoffenen Slow-Food-Küche.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy