



EIN LEBEN FÜR DEN GENUSS

In einer historischen Mühle am Dorfrand von Effretikon kommen Geniesser voll auf ihre Kosten. Von auserlesenen Zigarren über edlen Wein bis hin zu leckeren Gerichten: Im «QN World» wird nur serviert, was auch der Gastgeber liebt.



Ein Geniesser unter Geniessern: Gastgeber Reto Kuhn.



Ein grosser Klassiker im «QN»: Rindstatar, überbacken mit Café-de-Paris-Butter, serviert mit Cognacsauce.



Es gibt diverse Faktoren, die über Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens entscheiden. Einer der wichtigsten: die Mitarbeitenden. Davon ist auch Reto Kuhn überzeugt. «Ein gutes Team ist das A und O», sagt der Inhaber und Geschäftsführer des «QN World» in Effretikon. «Um gute Leute zu behalten, muss man sie gut behandeln.» Der Gastronom bezieht seine Mitarbeitenden deshalb bewusst ins Geschäft mit ein, lässt ihnen Freiheiten – und zahlt einen «rechten Lohn». Die Rechnung geht auf. «Meine Küchenchefin ist seit 22 Jahren, der Souschef seit 21 Jahren und der Chef de Service seit 13 Jahren bei mir.» Erst vor Kurzem ging die Putzfrau des Gastronomiebetriebs in Pension – nach 25 Jahren.

Gemüse aus dem eigenen Garten

Reto Kuhn schaut aber nicht nur gut zu seinen Mitarbeitenden, sondern auch zu seinen Gästen. In der historischen Mühle am Dorfrand von Effretikon tut er alles dafür, um seine Kundschaft zu verwöhnen. Von der edlen Whisky- und Zigarrensammlung im ehrwürdigen Kellergewölbe des Gebäudes bis hin zur Karte im schicken Restaurant: «Bei uns dreht sich alles um den Genuss», betont Kuhn. Bei der Auswahl auf seiner Karte achtet er nicht nur auf ein stetig wechselndes Angebot, sondern auch auf qualitativ hochwertige Zutaten. Gemüse, Salat und Kartoffeln erntet Kuhns Küchen-Crew aus dem eigenen Garten hinter der Mühle. Auch bei der Auswahl des Fleisches geht Kuhn keine Kompromisse ein: Während er seinen Gästen vor einigen Jahren noch Rindfleisch aus Brasilien oder Argentinien servierte, setzt der Gastronom heute konsequent auf einheimische Produkte. Dafür wurde der Betrieb mit der

Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» von «Schweizer Fleisch» belohnt. Die anfängliche Skepsis, mit der einzelne Kunden dem Entscheid zu Beginn begegneten, sei längst verfliegen. «Die Leute schätzen es, zu wissen, woher das Fleisch auf ihrem Teller kommt. Zudem ist die Qualität der einheimischen Produkte konstant hervorragend.»

Berühmtes QN-Tatar

Zu den Hausspezialitäten im «QN World» gehören das Cordon bleu, gefüllt mit rezentem Greyerzer, das butterzarte Schweizer Rindfilet an einer hausgemachten Pommery-Senf-Sauce oder das vom Chef persönlich kreierte QN-Tatar. Dabei wird das Rindfleisch mit der hauseigenen Café-de-Paris-Butter überbacken und an einer Cognacsauce serviert. Dazu gibt's ein lauwarmes Baguette. «Die Gäste bekommen nicht genug davon», sagt Kuhn und lacht.

Schmunzeln musste der Gastronom auch, als er erfuhr, dass sein Betrieb für den Best of Swiss Gastro Award in der Kategorie Trend nominiert wurde. «Das «QN» gibt's schliesslich schon seit 25 Jahren.» Trotzdem freut er sich natürlich über die Nominierung. Sie ist ein weiterer Beweis dafür, dass er sich damals, 1991, richtig entschieden hat. Als der ehemalige Bauunternehmer dazumal die denkmalgeschützte Mühle am Dorfrand von Effretikon kaufte, sah er drei Möglichkeiten: ein Museum, eine Galerie oder eine Bar. «Die ersten zwei Dinge waren todsicher brotlos.» Aber eine Bar, so dachte er sich, könnte funktionieren. Und das tat sie auch. Vielleicht war es die besondere Atmosphäre, vielleicht die feinen Drinks, vielleicht auch Kuhns Gastfreundschaft – oder gleich alles zusammen: Jedenfalls lief die Bar so gut, dass

Reto Kuhn wenig später auch eine Zigarrenlounge und ein Restaurant unter dem Label «QN» (kurz für: «Ku-hn») eröffnete.

Gastronom aus Passion

Bereut hat er seinen Entscheid nie – im Gegenteil. «Gastronom zu sein, ist für mich nicht nur ein Beruf, sondern eine Passion», betont Kuhn. Häufig verschmilzt bei ihm Freizeit mit Arbeit, Genuss mit Pflicht. So zum Beispiel auch beim Gespräch mit «Messer & Gabel»: Während des Gesprächs gönnt sich Kuhn den Mittagsteller – Schweizer Fleischspiessli, serviert mit Grillgemüse und Bratkartoffeln – und dazu ein Glas Wein. Kaum sind die Teller weggeräumt, holt sich der 60-Jährige eine kubanische Zigarre, um diese anschliessend gemütlich zu rauchen.

Ob er das Baugeschäft vermisst? «Auf gar keinen Fall», betont Reto Kuhn gegen Ende des Gesprächs. «Vielleicht hätte ich in dieser Branche mehr Geld verdienen können. Gastgeber zu sein, entspricht mir jedoch viel mehr.» Sagt es – und zieht ein weiteres Mal genussvoll an seiner Zigarre.



» Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»: schweizerfleisch.ch/1701