

Restaurant Zollhaus : Haute Couture für den Gaumen

Autor(en): **Rast, Christoph**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **44 (1986)**

PDF erstellt am: **21.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-659850>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Restaurant Zollhaus

Haute Couture für den Gaumen

Heute wird das zierliche Zollhaus vom mächtigen neuen «Winkel» fast erdrückt. Doch das kümmert niemanden, denn das Haus mit dem schönen Solothurner Schild auf der Nordostseite hat schon einiges erlebt. Kaum war das neue Zollhaus 1786 errichtet, erging auch schon die erste obrigkeitliche Mahnung an den Zöllner Fluri: «Im obrigkeitlichen Zollhaus zu Olten finden zum Ärgernis der Durchreisenden Ausgelassenheiten und Schlägereien statt, wozu das vom Zollner Mauritz Fluri vorgenommene Weinausschenken Anlass gibt. Wir befehlen, den Zollner zu veranlassen,

entweder den Dienst aufzugeben oder das Ausschenken zu lassen.»

Dem heutigen Wirtepaar, Maria und Eckehardt Dohrau-Joller, möchten wir das Ausschenken keinesfalls verbieten. Schlägereien gibt es ebenfalls keine mehr. Das Zollhaus in Olten war und bleibt allen Oltnern ein Begriff, allerdings nicht mehr als Zollamt, sondern als ausgezeichnetes, gemütliches Restaurant in historischem Gebäude.

Das Zollhüsli gilt als Ort der Behaglichkeit. Es verbirgt auf den ersten Blick mehr, als es zeigt. Der zierliche Speisesaal lädt nicht nur zum Fischessen, was das Restaurant berühmt machte, ein, sondern auch erlesene Fleischgerichte werden serviert. Taurische Fische, vor allem Felchen und Egli, stehen zur Auswahl. Dazu kommen Hecht, Forelle usw., je nach Fang. Auf der schmucken Speisekarte finden wir eine reiche Palette von besonderen Gaumenfreuden: Felchen «Natalie», «Provençale», «im Römertopf», «Hausart», «Fisch-Karussell», «Knusperli» und viele andere. Die «Felchen à discrétion», welche während den Sommermonaten serviert werden, erfreuen sich grosser Beliebtheit. Herr Dohrau zeigt damit, dass ein gepflegtes Fischrestaurant nicht unbedingt an einem See stehen muss. Neben der reichhaltigen Standardkarte bietet der kritische Koch fast täg-

lich irgendwelche besonderen Gerichte an, je nach Saison. Doch auch die Fleischgerichte laden zum Besuch im Zollhüsli ein. Wo sonst erhält man «Escaloppe de Veau Palm Beach», wo «Hainanese Mah-Meh»? Gerichte, wofür früher die Oltnern ins Flughafenrestaurant nach Zürich pilgerten. Verschiedene Fleischfondues und andere Fleischspezialitäten lassen erkennen, dass Eckehardt Dohrau in seiner Laufbahn an vielen Orten berühmten Köchen in die Töpfe geschaut hat. Beim weiteren Durchblättern der reichhaltigen Karte findet man natürlich auch die altbekannten, bewährten Gerichte, die zum Pflichtprogramm eines gepflegten Speiserestaurants gehören.

Im Tagesrestaurant findet der Gast täglich ein ansprechendes Menu. Schnell serviert, reichhaltig und phantasievoll. Weiter kann er natürlich die kleine Karte zur Hand nehmen, die ebenfalls eine grosse Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten anbietet.

Spätestens nach dem Essen, wenn man auf der Dessertkarte die Qual der Wahl spürt, wird einem klar, dass in der winzigen Küche ein Köhner in den Pfannen rührt. Deshalb wurde er auch Mitglied der «Gilde» und Inhaber der Auszeichnung «Goldener Fisch», und man merkt gleich, dass das Wirtepaar Dohrau-Joller eine vielseitige Karriere hinter sich hat und während der Ausbildung überdurchschnittliche Kenntnisse erwarb. Man sieht als Gast schnell, dass im Restaurant Zollhaus Kulinarisches von A bis Z angeboten wird, feinste Gerichte für jedermann, wobei die Preise bei allen Angeboten in einem sehr vernünftigen Rahmen liegen. Der kreative Wirt ist kein «Kochkellenakrobat», sondern er kocht zeitbewusst, natürlich. Dieser Jünger des Lucull verzichtet auf unnötige, teure Modetrends. Deshalb entrichten qualitäts-, aber auch preisbewusste Gäste gerne ihren «Zoll» im beliebten Gasthaus.

