

# Tom Strub übernimmt die «Schützenstube»

Eine neue Ära für das Traditionshaus «Schützenstube»: Nach 21 Jahren übernimmt das Restaurant Tom Strub, ehemaliger Küchenchef der «Villa Sommerlust». Der 27-Jährige möchte einiges beim Alten lassen, aber auch vieles verändern.

Damiana Mariani

SCHAFFHAUSEN. Noch ist es dunkel im Restaurant «Schützenstube». Nur eine Hängeleuchte beleuchtet den Raum matt und gibt Sicht auf mehrere Holztische, auf denen sich allerlei Küchenutensilien stapeln: Töpfe, Pfannen, Behälter voller Besteck – und mittendrin ein Couvert, darauf steht Tom. Tom für Tom Noah Strub. Nach 21 Jahren der neue Besitzer der «Schützenstube». Am 4. April wird er sie zusammen mit seiner Frau unter dem neuen Namen «Noah's Schützenstube» eröffnen. «Das Restaurant hat mir schon immer gefallen», sagt der 27-Jährige und setzt sich an einen der freien Tische. Er habe gewusst, sollte er einmal ein Restaurant in Schaffhausen übernehmen, dann wird es die «Schützenstube» sein. «Und dann vor sechs Monaten war sie plötzlich ausgeschrieben.»

Nun schlafe er unruhiger als auch schon, sagt Tom Strub. Im Moment habe er noch einiges zu tun. Er brauche eine neue Kaffeemaschine, ein neues Kassensystem. «Die Elektriker machen die ganzen Leitungen neu, die Maler streichen, bald kommen die Teller. Und ich muss noch Tischtücher auswählen.»

## Karriere in Schaffhausen

Vor der Übernahme der «Schützenstube» arbeitete Strub 3,5 Jahre lang in der mit 14 Gault-Millau-Punkten prämierten «Villa Sommerlust», zuletzt als Küchenchef. Die Liebe hat ihn nach Schaffhausen geführt. Aufgewachsen ist Strub im Aargau, in Boniswil. Wo er eine Lehre als Koch im Restaurant «Seeblick» absolvierte. Seine Mutter hatte darauf bestanden, dass er eine Lehre als Koch zumindest in Betracht zieht. «Deshalb weil ich als Kind bei jedem Restaurantbesuch die Küche sehen wollte.» Eine Kochlehre habe ihn damals indes wenig interessiert, er wollte etwas Handwerkliches machen. Auf ihr Zureden vereinbarte er dennoch einen Schnuppertag im «Seeblick». «Als ich dort zum ersten Mal in der Küche stand, war es um mich geschehen, ich wusste sofort: Das ist mein Ding.»

Nach der Lehre arbeitet Strub im «Hotel Palace» in Gstaad, dann im Michelin-Restaurant «Glow» in Davos. «Mit Davos bin ich nicht so richtig warm geworden», sagt er. Gstaad sei heimeliger und bodenständiger: «Ich bin also wieder dahin zurück: Erst kochte ich im «Le Grand Bellevue», dann im



«Chesery.» Und dann kam Corona. Strub entscheidet sich, mit seiner damaligen Freundin, nun Ehefrau, zusammen und somit nach Schaffhausen zu ziehen. Im Kanton beginnt die grosse Karriere, er wird Küchenchef und nun Restaurantbesitzer. «Ich möchte etwas Eigenes haben, um mich voll und ganz verwirklichen zu können», sagt Strub.

Das Variété-Konzept der «Schützenstube» werde er übernehmen, auch die Tische und die Tapete blieben gleich. Vieles aber werde sich auch ändern: «Mittags werden wir gutbürgerliche Kost auf moderne Art zubereiten, abends Casual Fine Dining, das heisst, gehobene Küche in ungezwungener Atmosphäre. Man muss kein Hemd tragen, wenn man bei uns essen möchte.»

Er schlafe unruhiger als auch schon, sagt Tom Strub. Am 4. April eröffnet der 27-Jährige das Restaurant «Noah's Schützenstube».

BILD ROBERTA FELE

Und dann verrät Strub auch schon mal drei Gerichte, die ihm besonders munden und auf jeden Fall auf der Karte stehen werden: das Kalbstatar mit Sauerrahm, Petersilie und Holzofenbrot. Hausgemachte Ravioli mit Spargel, Rhabarber und Pfefferpesto. Und: «Eine feine Wurst aus der Umgebung mit Aioli, Kartoffelstampf und Bergkäse.» Kreativ, so mag er die Küche im Restaurant, und zu Hause: einfach. Meist bliebe es bei einem Teller Pasta. Wer den ganzen Tag in der Küche gestanden habe, wolle das am Feierabend nicht mehr unbedingt.

## Eine perfekte Choreografie

Ganz besonders gern kocht Strub mit Eigelb – in all seinen Variationen. Und mit Kräutern. Besonders mit der Petersilie,

«sie wird definitiv unterschätzt». Wer gut kochen möchte, müsse mit vier Sinnen arbeiten, sagt er: sehen, schmecken, riechen, fühlen. Und sich Zeit nehmen.

«Wobei ich jene Abende am meisten liebe, an denen das Restaurant bis auf den letzten Platz besetzt ist. In der Küche ist die Hektik gross. Würde nun ein Gast einen Blick hinein wagen, sähe er das blanke Chaos», Strub nimmt einen Schluck Leitungswasser, räuspert sich und fährt fort: «In Wahrheit ist es das genaue Gegenteil. Kochen ist ein einstudierter Tanz. Jeder Handgriff sitzt. Jeder weiss, wann er wo sein und was er tun muss. Da läuft eine perfekt einstudierte Choreografie ab. Darum liebe ich es so.»

## 21 Jahre «Schützenstube»

Sie habe es gern gemacht, sagt Annegreth Eggenberg über ihre Zeit in der «Schützenstube». 21 Jahre lang hat sie dort als Wirtin und Chef der Küche und ihre Partnerin Anita Schwegler als Gastgeberin gearbeitet. Zusammen haben sie ein Restaurant geschaffen, das weit über die Grenzen Schaffhausens Beachtung fand. Nun gehen die beiden in Pension – und Tom Strub übernimmt. Am 4. April eröffnet er das Restaurant unter dem neuen Namen: «Noah's Schützenstube».

# Luzia Tschirky über ihre Berichterstattung im Krieg

Moderator Matthias Wipf traf im Trottentheater Neuhausen auf SRF-Auslandskorrespondentin Luzia Tschirky und sprach mit ihr über ihren ehemaligen Job als Russland-Korrespondentin, den Ukraine-Krieg, ihre Familie und ihr bald erscheinendes Buch.

Laura Hedinger

NEUHAUSEN. Bereits zum zweiten Mal fand am vergangenen Sonntag die Talkreihe «Wipf trifft...» statt, im Zuge derer sich Moderator Matthias Wipf spannende Persönlichkeiten einlädt und sie über ihre Erlebnisse im Rahmen einer Sonntagsmatinée berichten lässt. Nach «Arena»-Moderator Sandro Brotz war mit Luzia Tschirky ein weiterer prominenter Gast am Start, was dazu führte, dass das Trottentheater in Neuhausen aus allen Nähten platzte. Doch so leicht lässt sich Tschirky, ehemalige Russland-Korrespondentin des SRF, nicht aus der Ruhe bringen. Schliesslich berichtete sie bis vor gut einem Jahr noch aus ganz anderen Breitengraden. Kurz nach Kriegsausbruch in der Ukraine meldete sich Tschirky live vom Rand einer Autostrasse aus. Daraufhin kritisierte ein Schweizer Journalist, dass Tschirky sich mit ihrer kugelsicheren Schutzweste inszeniere, als befände sie sich mitten im Kugelhagel. Dem Publikum der Matinée erklärt sie: «Auf der Fahrt raus aus der Stadt waren wir nur zehn Kilometer von einem Flughafen entfernt, der bereits von russischen Spe-



Luzia Tschirky erzählt in der Talkreihe «Wipf trifft...» über ihre Zeit als ehemalige Auslandskorrespondentin im Ukrainekrieg.

BILD LAURA HEDINGER

zialeinheiten ins Visier genommen worden war. Ob ein anderer Journalist eine kugelsichere Weste in dieser Situation für nicht angebracht hielt, ist ihm überlassen.»

In den darauffolgenden Monaten berichtete Tschirky durch zahlreiche Beiträge über die aktuellen Geschehnisse vor Ort. Wie kann man eine solche Zeit

«Es ist ein schlechtes Zeichen, wenn man keine Empathie mehr verspürt.»

verarbeiten? «Es ist ein schlechtes Zeichen, wenn man keine Empathie mehr verspürt. Wenn man zu lange nur Kriegsberichterstattung betreibt, wird man selbst zu einer Getriebenen der Situation und es steht nur noch die eigene Arbeit im Vordergrund. Daher war ich nie länger als drei Wochen in der Ukraine.» Über das Erlebte spricht Tschirky vor allem mit ihrem Mann Pavel, der ebenfalls als Journalist arbeitet und bei Kriegsbeginn mit einem der

letzten Swiss-Flüge Moskau verlassen hat. «In deutschen Gefängnissen sitzen Personen, an welchen die russische Regierung grosses Interesse hat. Das Risiko für Pavel, als deutsch-russischer Staatsbürger festgenommen zu werden, um ihn gegen einen solchen Häftling einzutauschen, wäre zu gross gewesen.» Als Schweizerin war für Luzia Tschirky das Risiko einer Gefangennahme um einiges geringer.

## Keine Akkreditierung mehr

Heute lebt Tschirky mit ihrem Mann Pavel, der gemeinsamen Tochter und der Familienhündin in Zürich. Seit Juni 2022 bekommt die gebürtige Sarganserinerin keine neue Akkreditierung mehr ausgestellt, um nach Russland zu reisen. Damit sind ihre Einsätze als Korrespondentin nicht mehr möglich. «Die Wahrscheinlichkeit, eine erneute Akkreditierung zu erhalten, ist sehr gering. Ich stehe wohl auf einer inoffiziellen Schwarzen Liste der russischen Regierung.» Damit einher geht eine berufliche Umorientierung. Zunächst jedoch nahm sich Tschirky eine Auszeit, um ihre Erlebnisse in einem Buch zu verarbeiten, das bald erscheint.