

Abo [Wirtshaus Augarten in Rheinau](#)

# So viel Familie in einem Restaurant ist selten

Gleich neben dem Kloster Rheinau wartet ein Wirtshaus auf seine kulinarische Entdeckung. Zwei Schwestern setzen auf lokale Zutaten – auch vom elterlichen Hof.

Thomas Zemp

Publiziert: 04.06.2020, 16:30



Nicole und Anica Schmid (rechts) führen den Augarten in Rheinau seit knapp einem Jahr.

Fotos: Thomas Egli

Für die Schwestern Nicole und Anica Schmid ist das Wirtshaus Augarten in Rheinau ein Glücksfall. Umgekehrt sind aber auch die beiden Wirtinnen ein Glücksfall für das Restaurant. Sie bringen junge Herzlichkeit ins Haus und verbinden diese mit ihrer liebevollen und regionalen Küche.

Vor etwas mehr als einem Jahr konnten die beiden das sorgfältig renovierte Gasthaus übernehmen, das zudem über eine Brauerei fürs Hausbier und über drei Hotelzimmer verfügt. Der Augarten liegt gleich beim Eingang zum Kloster und zur Musikinsel Rheinau. Im Lokal und im prächtigen Garten mit Kiesplatz und Kastanienbaum treffen sich die Einheimischen. Sie haben die Schwestern und ihre Gerichte schnell ins Herz geschlossen. Doch auch die vielen Ausflügler in der Region an der Grenze zu Deutschland finden sich ein. Sie kommen zu Fuss entlang des Rheins von Schaffhausen her – was sehr empfehlenswert ist – oder fahren auch mal mit dem Tesla vor.

## Die dritte Schwester macht die Kuchen

Mit ihrer Philosophie zur regionalen und saisonalen Küche folgen Anica und Nicole Schmid nicht einfach einem Trend, der momentan Erfolg verspricht. Sie entwickeln weiter, was sie zu Hause gelebt haben: Auf einem Bauernhof im Appenzellischen, wo sie aufgewachsen sind. Und sie geniessen das seltene Glück, Fleisch vom Hof ihrer Eltern beziehen zu können. Diese sind seit 20 Jahren im etwa 20 Kilometer entfernten Dörflingen SH als Landwirte tätig.

Eine weitere Schwester ist mit ihren Fertigkeiten im Lokal präsent: Confisserieurin Judith Schmid backt die hervorragenden Kuchen, die alleine einen Ausflug in den Augarten wert sind. So viel Familie in einem Restaurant ist selten.

---

### Wirtshaus Augarten, Rheinau

▼ [Infos einblenden](#)

Bei unserem Besuch bestellen wir das Augarten-Plättli zur Vorspeise: Darauf angerichtet sind Rohschinken, Speck, Coppa vom elterlichen Hof und ein



Das Frühlingsgericht von Anica Schmid: Schweinsnierstück mit knusprigem Schweinebauchspeck und grünen Spargeln.

Foto: Thomas Egli

Nicole Schmid setzt auch auf der Weinkarte fast schon radikal aufs Regionale. Ausländisches findet man gar nicht, einzelne Flaschen stammen aus dem Wallis, der Waadt oder aus Graubünden. Doch der Grossteil stammt von der benachbarten Staatskellerei sowie von Winzerinnen und Winzern der Region wie Nadine Saxer, Stephan Herter oder dem Weingut Pichler, die der Szene viel neue Frische verleihen.

*In dieser wöchentlichen Rubrik lesen Sie unsere Urteile über die Gerichte in Zürcher Restaurants.*

Publiziert: 04.06.2020, 16:30

## 7 Kommentare

---



Simmentaler Alpkäse vom Gut Rheinau (17 Fr. als Vorspeise, 21 Fr. als Hauptspeise). Auf der Karte dominieren, saisonal bedingt, die Spargeln. Anica Schmid serviert sie uns mit einem Schweinsnierstück und knusprigem Schweinebauchspeck sowie Bratkartoffeln (34 Fr.). Es ist ein herzhaftes Gericht – perfekt gekocht und schön angerichtet.

WEITER NACH DER WERBUNG

## Die Weinkarte ist fast radikal regional

Zu diesen Speisen hat uns Nicole Schmid, eine ausgebildete Sommelière, einen Wein mit dem eigenartigen Namen Väterchen Frost (55. Fr.) empfohlen – eine Wahl, die uns überzeugte. Der saftige, ausbalancierte und charmante Wein passt bestens. Er stammt vom Winzer Stephan Herter im nahen Hettlingen. Es ist ein Cuvée verschiedener Traubensorten, die Herter teils zukaft – mit diesem Konzept konnte er dem Frost von 2016 ein Schnippchen schlagen.

Ihr Name

Speichern

Sortieren nach:

Neueste



Karl

[Alle Kommentare anzeigen](#) ▾



MEHR ZUM THEMA



Abo

**Hier entfacht der Salat ein heisses Feuer**

**MEINUNG** Aktualisiert: 17.10.2019



Abo

**Die Sonne serviert auch exklusives aus dem See**

Aktualisiert: 12.03.2020

[Startseite](#)

[E-Paper](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Kontaktformular](#)

[Abo abschliessen](#)

▼ **Alle Medien von Tamedia**

© 2020 Tamedia. All Rights Reserved