

Published on *annabelle* (<http://www.annabelle.ch>)

[Home](#) > Schütt isst im Restaurant Funkes Obstgarten in Freienbach SZ

Schütt isst im Restaurant Funkes Obstgarten in Freienbach SZ

Text: Julian Schütt

Illustration: Bazooka Bob

Schütt isst

Es ist manchmal ein Unglück, ein Spitzenkoch zu sein. Zieht er in ein neues Lokal um, sitzen schon am ersten Abend die Kritiker am Tisch. Bundesräten gibt man hundert Tage, um sich einzuarbeiten; der Spitzenkoch aber kennt kaum die neue Küche, da wird er bereits gnadenlos beurteilt. Natürlich lauern die Kritiker nur auf unvermeidliche Anfangspannen, um dann genüsslich aufzählen zu können, was alles noch nicht stimmt. Es ist ihr kleiner Triumph.

Ein wirklicher Spitzenkoch kommt darüber hinweg, so auch Tobias Funke, der vor kurzem den «Obstgarten» in Freienbach SZ übernahm. Anfangspannen blieben so wenig aus wie die Kritik, die sie auskostete. Am Beispiel von Funke lässt sich aber zeigen, wie selbst eine schlechte Gastrokritik oft das Gegenteil fördert von dem, was sie bezweckt: Funke kommt jedenfalls kaum nach, alle Reservationen entgegenzunehmen. Die Separees, in denen die Feinschmecker auf Touren gebracht werden, sind an diesem Abend bis auf den letzten Platz besetzt. Das ist wiederum der kleine Triumph für den Spitzenkoch.

Tobias Funke perfektioniert eine leichte, transparente, überhaupt nicht elitäre Kochkunst. Insofern unterscheiden sich die im Gourmetteil servierten Gerichte auch gar nicht so stark von jenen im Bistro: Dort bietet er eher Traditionelles an, das er ebenso einfallsreich wie saisongerecht interpretiert; immer aber fällt als Erstes die handwerkliche Sorgfalt auf. Bei den Vorspeisen gefielen mir besonders ein zartes Hirschfilet, kombiniert mit einer kräftigen Steinpilzsuppe, und der Scampo, gehüllt in Amaranth auf einem Kiwi-Beet. Zum Hauptgang leistete ich mir ein bestens massiertes und garantiert hormonfreies Wagyu-Entrecote (49 Fr.). Das ist Kobe-Beef, aber in Australien produziert und etwas vom Feinsten, was man essen kann.

Funkes Obstgarten

Kantonsstrasse 18

8807 Freienbach SZ

Tel. 044 784 03 08

www.funkesobstgarten.ch ^[1]



Weitere Artikel:

[Zur Person Julian Schütt](#) ^[2]

[Schütt isst im "Anthony's Kitchen" in Zürich](#) ^[3]

[Schütt isst im "Emmenhof" in Burgdorf BE](#) ^[4]

Schütt isst im "Goldenen Löwen" in Zürich ^[5]

Schütt isst im "Grünen Glas" in Zürich ^[6]

Schütt isst im "Krafft" in Basel ^[7]

Schütt isst im "Lenkerhof" in Lenk im Simmental ^[8]

Schütt isst im "Ristorante Da Angela" in Zürich ^[9]

Schütt isst im Restarurant "Trudelhaus" in Baden AG ^[10]

Schütt isst im Restaurant "Ryokan Hasenberg" in Widen AG ^[11]

Gourmet

); //-->

); //-->

Source URL: <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-restaurant-funkes-obstgarten-freienbach-sz-13441>

Links:

[1] <http://www.funkesobstgarten.ch>

[2] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/zur-person-julian-schutt-9276>

[3] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-anthonys-kitchen-zurich-9274>

[4] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-emmenhof-burgdorf-be-10322>

[5] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-goldenen-lowen-zurich-12374>

[6] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-grunen-glas-zurich-10145>

[7] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-krafft-basel-11831>

[8] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-lenkerhof-lenk-im-simmental-9829>

[9] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-ristorante-da-angela-zurich-12854>

[10] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-restarurant-trudelhaus-baden-ag-12631>

[11] <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet/schutt-isst-im-restaurant-ryokan-hasenberg-widen-ag-10632>