

Gemüse und Pilze – alles andere ist Beilage

Wer bei **Tobias Buholzer** in Rüschlikon Fleisch und Fisch essen will, muss dies separat bestellen. Das eigentliche Menü ist neu komplett vegetarisch. Wie reagieren die Gäste darauf?

TEXT BENNY EPSTEIN — FOTO BORIS MÜLLER

Die Idee schlummerte längst in seinem Kopf. Jetzt hat Tobias Buholzer (39) den Mut, sie umzusetzen: Das Fünfgangmenü des Küchenchefs und Besitzers der Rose in der Zürcher Seegemeinde Rüschlikon ist neu komplett vegetarisch. «Schon als ich 2016 in die Rose zog, dachte ich an ein Vegi-Konzept», erinnert sich Buholzer, der als Kind selbst Vegetarier war. «Aber ich traute mich damals noch nicht. Es war mir geschäftlich ein zu grosses Risiko.» Drei Jahre später ist es so weit: Die Welt spricht pausenlos über Nachhaltigkeit und den Klimawandel, Fleischessen gerät immer mehr in die Kritik, vegetarisch essen ist im Trend.

Ganz aus dem Restaurant verbannt ist das Fleisch allerdings nicht. Wer in der mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Rose diniert, kriegt nun zwei Menükarten. Die eigentliche Menükarte ist gänzlich vegetarisch gehalten. Das Fünfgänger für 95 Franken: Noix gras (siehe Kasten unten), Krautstiel, Kürbisgnocchi, geschmorte Pilze und Birnen-Baba.

Vom Sonntagsbraten inspiriert

Dazu reicht der Service die Fisch- und Fleischkarte. Schweizer Kaviar von Oona,

«Gäste bewundern unser Essen. Da ist es mir wichtig, eine Botschaft mitzugeben.»

Loë-Egli aus Lötschberger Quellwasser, Poulet vom Aargauer KAG Freiland-Betrieb Wendelinhof sowie Hirsch und Wollschwein von Holzen Fleisch in Ennetbürgen NW. Sie alle arbeiten nachhaltig und behandeln die Tiere mit Respekt. «Wir haben uns bei unseren Überlegungen vom traditionellen Sonntagsbraten-Gedanken inspirieren lassen», heisst es auf der Fisch- und

NOIX GRAS

Eigentlich liebt Tobias Buholzer Foie gras. «Sie ist sehr lecker. Sitze ich in einem Spitzenrestaurant, dann bestelle ich sie zwar nicht. Gehört sie aber zum Menü, dann esse ich sie.» Selbst serviert er sie jedoch längst nicht mehr. Entenstopfleber passt nicht zur Philosophie der Nachhaltigkeit, die Buholzer in der Rose lebt.

In seiner Küche ganz auf die Delikatesse verzichten mochte der Innerschweizer aber nicht. Und so machte er sich vor sechs Jahren die ersten Gedanken, um seinen Gästen eine fair produzierte Alternative zu präsentieren – vegentlich. Eine vege-

tarische Variante fand er auch nicht. Also kreierte er sie selbst.

Verblüffender Vergleich

Die Zutaten: ungeröstete Cashewnüsse für das leicht nussige Aroma, Butter und Kakaobutter für die fettige Textur und als Geschmacksträger, Pinienkerne, Schweizer Eier aus Freilandhaltung, Wasser, Weisswein, Zwiebel, Cognac, Marsala, Portwein, Salz, Gewürze, Knoblauch und Périgord-Trüffel. Buholzer taufte seine Erfindung Noix gras. Klingt wie Foie gras, doch noix steht auf Französisch für Nuss.

Das Resultat verblüfft: Hinsichtlich der Farbe, der Cremigkeit und des Mundgefühls steht die Noix gras dem Original in nichts nach. Und geschmacklich? «Wer Foie gras kennt und ganz pur Noix gras isst, merkt den Unterschied», gesteht Buholzer. «Beim Kombinieren der Noix gras mit Früchten oder einem Chutney und Toastbrot kommt sie der Foie gras aber sicher sehr nah.»

Mittlerweile verkauft er die Noix gras auch an andere Gastro-Betriebe. Produziert wird sie nach wie vor in der eigenen Restaurantküche in Rüschlikon ZH.

Fleischkarte. «Fleisch gibt es nur zu besonderen Gelegenheiten – dann dafür von erstklassiger Qualität.»

Beim nächsten Mal vegetarisch

Das neue Konzept kommt bei den Gästen gut an. Früher, als es noch ein normales Menü und daneben ein vegetarisches Menü gab, wählten laut Buholzer nur drei, vier Gäste pro Abend die fleisch- und fischlose Variante. Heute seien es rund dreissig Prozent aller Gäste, die in der Rose auf Fisch und Fleisch verzichten würden. Das Restaurant fasst dreissig Plätze. Buholzer ergänzt: «Und dann gibt es zahlreiche Gäste, die ein Stück Fisch oder Fleisch ins Menü einbauen. Viele von ihnen sagen mir am Schluss, dass das Fleisch zwar sehr gut gewesen sei, sie aber beim nächsten Besuch das Menü komplett vegetarisch probieren möchten.»

Damit geht Buholzers Plan auf: Einerseits muss er den Gästen den Fleischverzehr nicht lehrerhaft verbieten. Andererseits merken diese, wie schmackhaft und spannend ein Gourmetabend ohne tierische Produkte auf dem Teller sein kann.

Ein Jus zum Verlieben

Fisch und Fleisch von der Zusatzkarte werden jeweils zum passenden vegetarischen Gericht empfohlen. Zu den Kürbisgnocchi könnte man also Damhirsch-Trockenfleisch bestellen. Zwar würde dieses dem Gericht wohl einen zusätzlichen Umami-Touch verleihen, doch braucht es diesen? Die Gnocchi liegen auf einer intensiven Sauce aus Vacherin Mont d'Or, zwei Schnitze einer gebratenen Feige bringen Frische, Säure und eine Fruchtnote mit, ein Feigenchip sorgt für den Crunch. Diesen Akteuren die Show zu stehlen, wäre schade. Fleisch braucht dieses Gericht nicht.

Ähnlich verhält es sich bei den geschmorten Pilzen. Sie liegen auf herrlich gratinierten Kartoffeln. Dazu ein Kabisblatt und Vin Jaune. Das Highlight ist allerdings der Pilzjus, der aus dem Kännchen auf den Teller fliesst. Die Fisch- und Fleischkarte hält ein Wollschweinsteak, geschmorten Hirsch oder ein ganzes Poulet zum Teilen als passende Option bereit. Doch nur wer diesen Gang rein



Tobias Buholzer liebt die vegetarische Küche. Nun kann er so kochen, wie er gerne isst.

vegetarisch genießt, welche geschmackliche Tiefe der Pilzjus aufweist. Kaum zu glauben, dass dieser ohne fleischige Basis auskommt. Für die Bindung, die ein Jus meist durch die aus Kalbsknochen gelöste Gelatine erhält, verwendet Buholzer Pektin.

Buholzer möchte ein Vorbild sein

Der Sternekoch ist glücklich über sein neues Konzept. Endlich kann er so kochen, wie er selbst am liebsten isst. «Ich bestelle als Gast im Restaurant nie Fleisch, ausser es gehört zum fixen Menü.» Zudem, findet Buholzer, habe er als Koch eine Vorbildfunktion. «Gäste bewundern unser Essen oder versuchen sogar, es zu Hause nachzukochen. Da ist es mir schon wichtig, eine Botschaft mitzugeben.»

Wird die Rose dereinst komplett vegetarisch? «Das ist durchaus möglich», verrät Buholzer. «Sollte es so weit kommen, dass dereinst 80, 90 Prozent der Gäste bei uns gänzlich auf Fleisch und Fisch verzichten, dann würde ich das durchziehen.»

In der Taverna Rosa, der gemütlichen Beiz mit italienischem Flair, die im

gleichen Haus wie die Rose untergebracht ist und ebenfalls Tobias Buholzer gehört, bleibt das Fleisch indes auf dem Menü. «Ich habe mir dazu zwar auch schon Gedanken gemacht, aber wenn ich den Brasato von der Karte nehmen würde, hätten unsere Gäste keine Freude.»

ANZEIGEN

Erstklassige Ideen für den perfekten Service.



igeho

Halle 1.0, Stand C116

megaPlus

Ergonomische Gastronomie-Einrichtungen

megaPlus ag · CH-9428 Walzenhausen
Telefon 071 886 48 88 · www.megaplus.ch



Matthias von Maltzan

Sabrina Buholzer (39), Gastgeberin in der Rose in Rüschlikon ZH, hat sich nach 23 Jahren in der Gastronomie für eine unbefristete Auszeit entschieden. Sie freut sich auf mehr Zeit für sich sowie für ihren Sohn Levi. Neuer Gastgeber ist **Matthias von Maltzan** (34). Er übernimmt die Regie im mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant. Gastgeberin in der dazugehörigen Taverna Rosa wird **Denise Hofmann** (31). Matthias von Maltzan und Denise Hofmann arbeiteten schon zuvor im Betrieb von Besitzer und Küchenchef **Tobias Buholzer** (39).



Ehepaar Künzli

Nach 23 Jahren als Gastgeber übergibt **Kurt Künzli** (69) das Hotel ABC in Chur an seine Tochter **Andrea** (44) und seinen Schwiegersohn **Jago Leysens-Künzli** (45). Das Ehepaar Leysens-Künzli wird als Gastgeberteam die operative Leitung übernehmen und das Haus so weiter betreiben, wie es bekannt wurde: als familiengeführtes Businesshotel mit kompetenten Mitarbeitenden. «Es ist eine schöne Herausforderung und eine grosse Ehre, zusammen mit Andrea den Familienbetrieb zu übernehmen», sagt Jago Leysens, der zuvor die Bener-Park Betriebs-AG leitete.



Jenny Zhang

Die deutsche Hotelgruppe Steigenberger wird für umgerechnet 775 Millionen Franken nach Shanghai verkauft: Die Huazhu-Hotelgruppe betreibt über 4000 Hotels in rund 400 Städten und beschäftigt mehr als 100 000 Mitarbeitende. Huazhu-Konzernchefin ist seit Mai 2015 **Min «Jenny» Zhang**. Die Harvard-Absolventin und einstige McKinsey-Beraterin gehört weltweit zu den mächtigsten Managern in der Hotellerie. «Steigenberger wird künftig für europäische Gastlichkeit, deutsche Qualität und asiatische Geschwindigkeit stehen», verspricht Zhang.

Internationale Luxushotellerie für Zürich

Wird das Zürcher Hotel Savoy bald ein Mandarin Oriental?

Vor zwei Wochen gab die Hotelkette bekannt, dass sie den Betrieb des Luzerner Hotels Palace übernimmt. Nun soll auch Zürich ein Mandarin erhalten.

Text Benny Epstein

Schon 2014 munkelte man, die Credit Suisse würde das Hotel Savoy am Zürcher Paradeplatz bald verkaufen. Die Gerüchte verstummten wieder. Doch wie GastroJournal erfuhr, steht ein bedeutender Management-Wechsel an. Künftig soll die Hotelgruppe Mandarin Oriental das Savoy betreiben. Die asiatische Luxushoteltkette ist Eigentümerin und Betreiberin von einigen der weltweit prestigeträchtigsten Hotels, Luxusresorts und Residenzen. In der Schweiz betreibt die Gruppe das Fünfsterne-Superior-Hotel Mandarin Oriental in Genf und ab Ende 2020 das bisherige Palace in Luzern. Es wird künftig Mandarin Oriental Palace Luzern heissen.

Wie weiter mit den 170 Mitarbeitenden?

Keine der beteiligten Parteien – Savoy, Credit Suisse oder Mandarin Oriental – wollte zum möglichen Deal Stellung nehmen. Es bleibt also abzuwarten, was dieser Wechsel für die rund 170 Mitarbeitenden des Hotels bedeuten würde. Das von Direktor Werner Knechtli geführte Savoy feierte 2018 seinen 180. Geburtstag. Es verfügt über 104 Zimmer und Suiten.

ANZEIGE

KULINARISCHE TRAUMPAARE



Entdecken Sie unsere Neuheiten für 2020!

Besuchen Sie uns auf der Igeho
Messe Basel, Halle 1.2, Stand C095, 16.–20.11.2019



WIBERG®