



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 83'045 mm²

Kulinarische Partnervermittlung

In der Brasserie Nestor trafen kleine Bioproduzenten auf Vertreter der Spitzengastronomie. Noch aber hat sich diese eigentlich zukunftssträchtige Liaison nicht breitenwirksam durchgesetzt.

Alexander Kühn

«Bauer sucht Koch» lautete am Montagabend das Motto in der Brasserie Nestor beim Letzigrund. Das klingt nach einer Mischung aus Kochsendung und Kuppelshow, und eigentlich war die vom Foodscout und Buchautor Dominik Flammer («Das kulinarische Erbe der Alpen») moderierte Veranstaltung auch genau das. Nur wurden nicht einsame Seelen zusammengeführt, sondern eben ambitionierte Köche und Schweizer Landwirte, die spezielle Produkte oder vermeintlich Gewöhnliches in herausragender Qualität im Sortiment führen.

Bevor es aber ans Verkuppeln ging, diskutierten die teils illustren Gäste - darunter mit Nenad Mlinarevic vom Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau auch der «Gault Millau»-Koch des Jahres - über Chancen und Bedeutung von Regionalität und Biodiversität, aber auch über Hindernisse bei der Durchsetzung dieser Philosophie ausserhalb der Spitzengastronomie.

Der in Zürich aufgewachsene Mlinarevic arbeitet in Vitznau schon seit geraumer Zeit nur noch mit Schweizer Produkten und war in den vergangenen zwölf Monaten ein wichtiger Katalysator für die Sache der Regionalität. Nicht zuletzt weil er seine Ansichten als Koch des Jahres oft in den Medien darlegen konnte und dies sehr klug tat, gilt die Konzentration auf das Regionale heute mehr denn je als vorbildlich und chic. Selbst der Chef der Schweizer Armee befand kürzlich auf einer Tagung vor 700 Militärköchen, dass sich seine Organisation noch eine Scheibe beim Focus-Küchenchef abschneiden könne.

Koch mit eigenem Garten

Die grosse Medienpräsenz habe ihm viel gebracht, konstatierte auch Mlinarevic: «Im vergangenen Jahr sind zahlreiche Produzenten auf mich und mein Team zugekommen. Wir haben Pakete, E-Mails und Anrufe erhalten. Und die Strukturen wachsen noch.» Dass Kleinbauern nicht

immer alles liefern können, empfinde er dabei durchaus nicht als Hindernis. «Ich mag die Herausforderung des flexiblen Arbeitens. Wenn mir ein Biolandwirt sagt, er habe 500 kleine Sellerieknollen im Angebot, dann inspiriert mich das.» Früher, so der Spitzenkoch, habe er Gerichte ausgehend von Fleisch oder Fisch kreiert, heute diene das Gemüse als Ausgangspunkt.

Bei einem landesweit für seine Konzentration auf regionale Produkte bekannten Koch wie Mlinarevic mag es oft vorkommen, dass sich ein Bauer meldet, um seine Produkte vorzustellen. Ein Berufskollege aber, dessen Restaurant lediglich lokale Bekanntheit genießt, muss meistens lange warten, bis er von einem Kleinproduzenten kontaktiert wird. Der Koch und der Bauer, sie sind oft wie zwei potenzielle Verliebte, die nicht zueinanderfinden können, da sie gar nichts voneinander wissen.

Robert Burri vom Alten Löwen im Kreis 6, einem der beliebtesten Quartierrestaurants der Stadt, etwa berichtete, dass er die Idee von der Zusammenarbeit mit Kleinproduzenten zwar schon mehrere Jahre verfolge, bei ihm in der Küche aber noch kein valabler Kandidat vorbeigeschaut habe. Burri hat als Konsequenz aus der unbefriedigenden Suche einen eigenen kleinen Garten angelegt, dieser aber werfe bei weitem nicht genügend ab für sein Lokal.

«Viele Köche und Gemüsehändler sind faul geworden. Es ist an der Zeit, dass sich das ändert.»

Tiziano Marinello

Im Ausland gibt es schon eine Reihe von Spitzengastronomen, die im grössten Stil die Aufgaben der Landwirte übernehmen und sich so quasi selber

beliefern. Einer von ihnen ist der Belgier Gert de Mangeleer, dessen Restaurant Hertog Jan in der Nähe von Brügge über zwei riesige Gemüsegärten verfügt, einer davon direkt vor dem Lokal. De Mangeleer hat als Dreisternekoch allerdings aussergewöhnliche Möglichkeiten. Seine Infrastruktur ist bereits sehr gefestigt, der Betrieb bestens organisiert. Köche, die noch nicht auf dieser Stufe angekommen sind, können sich zu ihrem eigenen Stressjob nicht auch noch die ebenfalls nicht gerade erholsamen Aufgaben eines Bauern aufhalsen.

Ein interessantes Projekt ist daher die vom Basler Koch Tobias Zihlmann ins Leben gerufene Plattform Diversitas.ch, eine Art digitaler Marktplatz für kleine Quantitäten an Gemüse, Früchten, Trüffeln oder Fleisch. Die Diversitas-Website befindet sich noch im Aufbau, dank Facebook funktioniert der Austausch aber bereits. Postet ein Produzent ein

Bild und eine Beschreibung eines seiner Erzeugnisse, können sich die potenziellen Abnehmer ganz bequem mit ihm in Verbindung setzen.

Noch ohne Breitenwirkung

Fabian Fuchs, dessen Equi-Table hinter der Bäckeranlage einen «Michelin»-Stern trägt, betonte wie Mlinarevic, dass er grossen Wert auf die Zusammenarbeit mit kleinen, qualitätsorientierten Biolandwirten lege. Rund 30 Prozent seines Gemüses bezieht Fuchs direkt bei den jeweiligen Produzenten, den Rest liefert die in Dietikon ansässige Firma Pico Bio, die ihrerseits Abnehmer vieler kleinbäuerlicher Betriebe ist. Zu den Produzenten, mit denen Fuchs direkt kooperiert, zählt der Seuzacher Biobauer Klaus Böhler. Dessen grösster Coup war der Anbau von Edamame. Die grünen Sojabohnen, die man in japanischen Restaurants zur Vorspeise verzehrt, sind in Zürich und der restlichen Schweiz schon fast so beliebt wie Sushi. Die Nachfrage ist damit gesichert.



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 83'045 mm²

Tiziano Marinello vom bekannten Zürcher Gemüsehändler gleichen Namens wies derweil auf die logistischen Probleme hin, welche die Kooperation mit Kleinproduzenten mit sich bringe: «Im Tagesgeschäft möchte der Koch, der um Mitternacht Ware bestellt, diese am nächsten Morgen um sieben im Kühlraum haben. Die dafür notwendige Logistik kann ein kleiner Betrieb meistens nicht bieten.»

Marinello arbeitet gleichwohl längst nicht nur mit grossen Zulieferern. Er zählt auch zu den Förderern des Berner Biobauern Stefan Brunner. Dieser bietet ausgefallene Produkte an, darunter Maistriebe oder Ananaskirschen, die auch bei Mlinarevic im Restaurant Focus und bei Fuchs im Equi-Table auf den Tisch kommen. «Diese beiden Köche sind die Spitzen einer neuen Welle. Einer neuen Welle, die es braucht», sagte Marinello. «Viele Köche und Gemüsehändler sind etwas faul geworden,

es ist Zeit, dass sich das ändert. Wir müssen mit jenen Küchenchefs mitziehen, die sagen, ihnen sei 08/15 nicht genug. Das ist anstrengender, aber es macht auch mehr Spass.» Seine Aufgabe müsse im Vermitteln liegen, betonte Marinello. Einen Druck seitens der breiten Masse der Köche gebe es dabei allerdings nicht. Die Masse verhalte sich leider grundlegend anders als die innovativen Köpfe in der Spitzengastronomie.

Richard Kägi, seines Zeichens Foodscout bei Globus, bemerkte, dass die Kundschaft zwar zunehmend Wert auf Regionalität und damit auch auf Nachhaltigkeit lege, sich gewisse Muster im Kaufverhalten aber nicht so einfach brechen liessen: «Ich kann der Dame vom Zürichberg statt Spargel aus Peru in der Weihnachtszeit nicht einfach Grünkohl in den Einkaufskorb legen. Wenn wir keinen Spargel anbieten, besorgen ihn sich die Kunden eben anderswo. Da muss man realistisch sein.»

Datum: 28.09.2016

Tages-Anzeiger



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 23
Fläche: 83'045 mm²



Potenzielle Verliebte: Landwirte und Spitzengastronomen tauschen sich in der Brasserie Nestor aus. Foto: Urs Jaudas