

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6002 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 23'635  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 59'422 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 68250075  
Ausschnitt Seite: 1/2



Niklas Haak, Flavia Flüeler und Ingo Papenberg sind im «Dreierlei» mit Feuereifer bei der Sache. Bei ihnen kommt nur biologisch produziertes Fleisch aus der Schweiz auf den Teller.

BILDER ZVG

## Serie: Rund um fair produziertes Fleisch (Teil 8) «Wenn Fleisch, dann solches»

Drei junge Gastronomen bieten in ihrem neu eröffneten Restaurant nur Bio-Fleisch an. Verarbeitet wird es zu internationalen Gerichten zum Teilen.

Flavia Flüeler und Niklas Haak probieren gerne, was der andere auf dem Teller hat. Denn das Gericht des Gegenübers schmeckt immer besser! Deshalb eröffneten sie Anfang Jahr ein Lokal zum

Teilen in Zürich-Wiedikon. Wie es der Name Dreierlei schon sagt, raten sie ihren Gästen, je drei Gerichte zu bestellen. Diese kommen dann angerichtet auf Platten in die Mitte des Tisches, und jeder kann sich bedienen.

Wer die Karte liest, merkt rasch, dass dieses Lokal kein gewöhnliches ist. Griebenschmer und Chicharrones Mangalitza etwa sind im Angebot, also zu einem schmackhaften Mousse verarbeitetes Fettgewebe und die knusprig frittierte Haut eines Wollschweins. Auch sein Bauch,

aussen knusprig und innen ganz zart. «Aus Respekt verarbeiten wir nur ganze Schweizer Tiere aus biologischer Haltung», erklärt Niklas Haak. Der 26-Jährige war die letzten eineinhalb Jahre Geschäftsführer im «Gerolds Garten» und übernimmt nun die Rolle des Gastgebers. Geplant ist, dass Koch Ingo Papenberg möglichst Tiere von Pro-Specie-Rara-Rassen from Nose to Tail verarbeitet.

**«Nur Fleisch aus biologischer und tierfreundlicher»**

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6002 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 23'635  
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 13  
Fläche: 59'422 mm²

Auftrag: 1008268  
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 68250075  
Ausschnitt Seite: 2/2

## Haltung können wir auf der Karte vertreten.»

NIKLAS HAAK, GASTGEBER  
RESTAURANT DREIERLEI

Innereien werden zu Mousse oder Terrinen verarbeitet und Füsse, Schwanz und Nase des Schweins kommen in eine moderne Abwandlung des brasilianischen Nationalgerichts Feijoada. «Für den Geschmack dieses Gerichtes werden diese Zutaten zwingend benötigt», so Flavia Flüeler. Die gelernte Marketing-Fachfrau und Gründerin von «Bugs & Spices Catering» ist leidenschaftliche Köchin und wirkt beim Schreiben der Menüs für das «Dreierlei» kreativ mit. Langweilig wird ihr dabei nicht. Da immer ein Tier nach dem anderen verarbeitet wird, wechselt die Karte häufig.

*Bio-Büffelmozzarella und  
Raps-Kaviar aus der Schweiz*

Wer jetzt jedoch das «Dreierlei» in die Ecke eines Fleisch-Restaurants schiebt, irrt. Das Angebot ist breit und beinhaltet auch spannende vegane oder vegetarische Kreationen mit aussergewöhnlichen Zutaten. Es stehen ebenso Gemüsechips, Perl couscous, Salzzitrone wie Topinambur, Miso, Ingwer und Quinoa oder Aubergine, Joghurt und Shiso auf der Speisekarte. Abwechslung ist ihnen wichtig: «Ich bin sehr multi-

kulti aufgewachsen, deshalb setze ich mich schon sehr lange mit der Weltenküche auseinander. Food Pairing begleitet mich seit 2015, als wir unser Catering gegründet haben», so Flavia Flüeler.

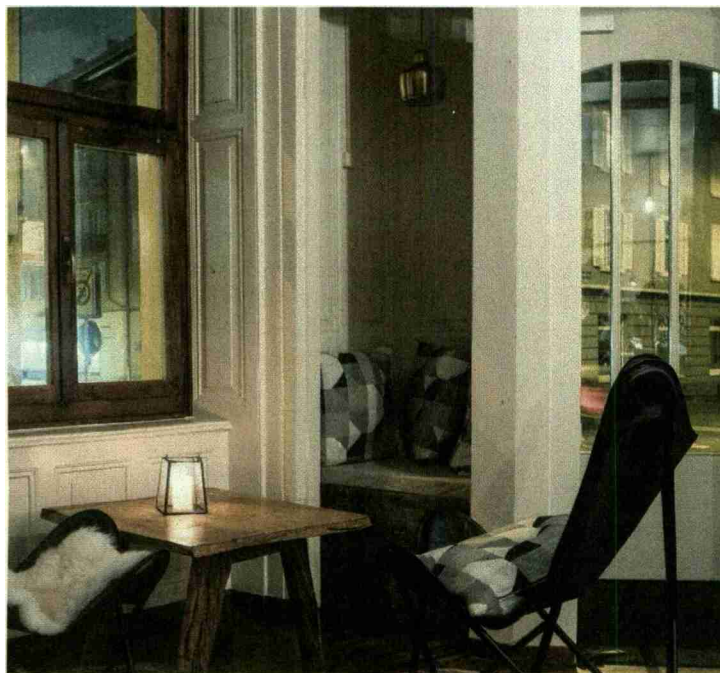
**«Internationale  
Gericht sind  
unsere Leidenschaft. Sie sind  
spannend und  
bringen Abwechslung in unser**

## Restaurant.»

FLAVIA FLÜELER, GASTGEBERIN  
RESTAURANT DREIERLEI

Ab Februar ist jeweils sonntags ein Brunch geplant. Auch dieser wird alles andere als gewöhnlich, versprechen die Gastgeber. «Konfibrötli gibt es bei uns sicher nicht.» Sie denken dabei eher an ein deftiges Katerfrühstück mit Hotdogs oder Beef Sandwiches. Ebenso möchten die drei innovativen Gastronomen auch bald Schokolade- und Rum-Pairings anbieten.

SARAH SIDLER



Eingerichtet wie zuhause. Die jungen Betreiber des Restaurants legen auch bei der Einrichtung viel Wert auf Details. Ihr Lokal bietet rund 50 Sitzplätze.