



NOIX GRAS VON TOBIAS BUHOLZER

Voll auf die Nüsse

Oliver Schmuki | Geniessen | 10.12.2017

Mit seiner Idee, eine vegetarische Variante der Foie gras, Stopfleber, zu entwickeln, traf Tobias Buholzer vor sechs Jahren nicht nur einen Nerv, sondern auch den Zeitgeist.

«Foie gras ist ein unvergleichliches Produkt», sagt der 37-jährige Luzerner Koch Tobias Buholzer, «und tragischerweise auch sehr fein.» Beides war Ansporn genug, eine hochwertige vegetarische Alternative zu kreieren. «Das Schwierigste war, geschmacklich und von der Konsistenz her an das Original heranzukommen», sagt Buholzer. Mit einem Gemisch aus Butter, Fett, Cashew- und Piniennüssen und dem Geschmack von Périgord-Trüffel gelang es ihm schliesslich, ein Produkt herzustellen, das im Blindtest einige zu täuschen vermag.



Noix Gras von Tobias Buholzer. (Bild: PD)

«Zu Beginn setzten wir die Noix Gras als Überraschungsekt auf unser Menu.» Erst nach dem Verzehr wurde der Gast aufgeklärt, dass es sich um kein tierisches Produkt handelte. Rasch wurde Hiltl auf die Fake-Foie-gras aufmerksam, die heute noch, nebst vielen anderen Verkaufspunkten, in dessen «VegiMetzg» erhältlich ist.

Buholzer selbst sei als Kind der einzige Vegetarier in der Familie gewesen. «Ich habe einfach nicht gerne Fleisch gegessen», sagt er. Obschon sich das seither geändert hat, genossen vegetarische Gerichte bei ihm und in seiner Küche schon immer einen hohen Stellenwert. Mit seiner Frau Sabrina, die an der Front tätig ist, führte Buholzer schon den «Münsterhof», davor fünf Jahre lang das «Sankt Meinrad», beide in Zürich.

Koch, Tüftler und Produzent: Tobias Buholzer. (Bild: PD)



Vor einem Jahr übernahm das Paar die «Rose» in Rüslikon, in der sie gleich zwei Restaurants unter einem Dach betreiben. «Unten servieren wir eine einfachere, lombardische Küche, im SterneRestaurant darüber ausgefallenerer Gerichte auf einer klassischen, mehrheitlich regionalen Grundbasis», erklärt er das Konzept, das er in dem 400-jährigen Riegelhaus – eine kulinarische Institution am Zürichsee – umsetzt.

Und auch wenn Gäste gerne von den hausgemachten Ravioli mit nach Hause nehmen, ist es die Noix-Gras-Produktion, die gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit auf Hochtouren läuft. Neu ist eine Mi-cuit-Variante, die weniger lange haltbar ist wie die Terrine im Senfglas, dafür eine Spur aromatischer ausfällt, eine Spur täuschender.

noix-gras.ch