PRÄZISION UND EINE PRISE VERSPIELTHEIT

Bei Tobias Buholzer zählen das Produkt und der Geschmack. Und er entlockt seinen Gästen mit seinen Gerichten gerne ein Schmunzeln.

KOSMOS KÜCHE
LOGBUCHEINTRAG 12 · 37/15

CLAUDIA LINK

Seit Anfang Juli steht Tobias Buholzer im Gasthof Hirschen in Eglisau am Herd. Und er darf sich bereits nach wenigen Monaten wieder mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern schmücken. Der direkt am Rhein gelegene historische Gasthof mit sieben Zimmern verfügt über zwei Restaurants: das Bistro und das Gourmetrestaurant La Passion. Das mit einfachen Horgen-Glarus-Beizenstühlen und -tischen eingerichtete Bistro im Parterre mit davorliegender Terrasse ist mittags und abends geöffnet. Der Sternekoch serviert hier bewusst eine einfache, saisonal und regional geprägte Bistroküche.

> Das Effektvolle, Verspielte darf nicht über den Geschmack dominieren.

Im Gourmetrestaurant La Passion im ersten Stock hingegen verwöhnt er die Gäste mit seinen kreativen und verspielten Gerichten. Im Gastraum, im historischen Gemäuer, finden zwanzig Gäste Platz. Hier steht ein frei wählbares Mehrgangmenü mit maximal neun Gängen zur Auswahl. Diese setzen sich aus einem Fisch-, Fleisch und Vegi-Dreigang mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen. Alle zwei Wochen tauscht er ein bis zwei Gerichte aus. Zwei der drei Desserts, die fix auf der Karte stehen, huldigen den Schweizer Vorzeigeprodukten Käse und Schokolade. So steht ein reichhaltig bestückter Käse- und Schokoladewagen im Angebot.

Dank der variablen Karte können sich die Gäste ihr Menü individuell zusammenstellen. Je nach Vorliebe haben sie die Möglichkeit, drei, sechs oder neun Gänge zu geniessen. Das Dreigangmenü kostet 135, das Neungangmenü 195 Franken. Dazu ist eine Weinbegleitung im Angebot. Für alle neun Gänge beläuft sich diese auf 95 Franken. Zu jedem Gang serviert Tobias Buholzer zur Einstimmung ein Amuse-Bouche. Dieses besteht aus den identischen drei Komponenten wie der dazugehörende Gang. Dadurch werden die Gäste bereits auf den Geschmack eingestimmt. Denn der Geschmack, oder besser gesagt, die Geschmackskombinationen, liegen dem Spitzenkoch sehr am Herzen. Pro Gericht setzt er nie mehr als drei Komponenten ein. Nur so erreiche er den perfekten Geschmack. Stimmt das Zusammenspiel der Komponenten und des Geschmacks, gesellt sich die Verspieltheit dazu. Denn Tobias Buholzer liebt es, die Gäste zu verblüffen. So etwa mit der Vorspeise «Fallender Apfel». Dafür verwendet er kleine Äpfelchen aus dem eigenen Garten der Sorte Berner Rose. Diese zerteilt er in kleine Würfelchen, karamellisiert sie und setzt sie wieder zusammen, um sie anschliessend zu gelieren. Die Servicecrew lässt die «rekonstruierten» Äpfelchen am Tisch in die Vorspeisenteller der Gäste fallen – Fallobst eben. Dieses Gericht wird mit Noix grasse – eine von Tobias Buholzer entwickelte vegetarische Alternative zu Foie gras – und hausgemachtem Brioche serviert. Doch das Effektvolle dürfe niemals zu Lasten des Geschmacks des Produktes gehen. Denn im Zentrum seines Kochens steht für Tobias Buholzer ganz klar das Produkt. Dieses muss von erstklassiger Qualität sein, vorzugsweise aus der Region und vorzugsweise nachhaltig produziert. Er legt Wert darauf zu wissen, wie die Tiere gehalten, wie die Fische aufgezogen und wie das Gemüse angepflanzt werden. Während seines einjährigen Sabbaticals hatte er die Gelegenheit, viele Produzenten kennen zu lernen und sein bereits bestehendes Netz auszubauen. Manchmal entdecke er neue Produzenten auch per Zufall. So etwa die Bio-Geissenzucht in Eglisau. Auf diese stiess er während eines Spaziergangs mit seinem Hund. «Das Fleisch dieser Ziegen, einer südafrikanische Rasse, ist äusserst zart und es weist keinen Hauch von «Böckelton» auf.

Grossen Wert legt Tobias Buholzer auch auf die Präsentation der Gerichte und demzufolge auch auf das Geschirr. Die Töpferin Käthy Amrein aus Luzern fertigt ihm alle Teller von Hand. Das Glasgeschirr lässt er von der Manufaktur Hadermann in Beringen/SH herstellen. Der kleine Familienbetrieb, bestehend aus Mutter und zwei Töchtern, produziert für ihn etwa die Käsebrettchen. «Während meiner Kindheit kam der Käse immer auf einem Holzbrettchen auf den Tisch. So liess ich mir ebensolche Brettchen aus Glas anfertigen», erzählt Tobias Buholzer. Darauf wird im «La Passion» das Käsedessert serviert.

Jung in die Selbständigkeit

Der 35-jährige Luzerner hat sich früh einen Namen gemacht in der Spitzengastronomie. 2006, mit nur gerade 26 Jahren übernahm er mit seiner damaligen Lebenspartnerin und heutigen Ehefrau Sabrina das «Sankt Meinrad» in Zürich. Nach kurzer Zeit wurde die Küche von Tobias Buholzer mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. «Wir wollten das Lokal als Quartierbeiz führen. Punkte und Sterne waren gar nicht unser Ziel», sagt Tobias Buholzer. Zwei Jahre später wurde er vom «GaultMillau» zur Entdeckung des Jahres gekürt.

2010 übernahm das Paar das Restaurant Münsterhof in Zürich und wurde auch dort mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern gekrönt. Doch nach vier Jahren war genug. →

ANZEIGE

ATELIER STEINICKE
Für den richtigen Anlass, stets die richtige Karte.

Atelier Steinicke GmbH
Industriestrasse 2
8909 Birmensdorf/ZH
Telefon 044 737 08 70
www.speisekarten.ch

100 YEARS SALVIS
salvis.ch
SALVIS

räber
WEINSPEZIALITÄTEN
Italien, Portugal, Spanien, Australien, Neuseeland

Weine mit Charakter, regionaler Typizität und hoher Qualität.
Räber AG, 6403 Küssnacht am Rigi
www.raeberswiss.ch

SERVICETECHNIK HOFMANN
Gaswerkstrasse 33, 4900 Langenthal
Unsere individuelle, professionelle Beratung und Serviceleistung vereinfacht Ihren Alltag!
Unser Service Ihr Vorteil!

Aufschnittmaschinen, Waagen, Vakuummaschinen in diversen Grössen und mit verschiedenen Funktionen.
Besuchen Sie uns an der IGEHO
Halle 1.0, Stand B104
Wir freuen uns auf Sie!
www.aufschnittmaschinen.ch

CLAUDIA LINK

Die Küche des Gasthofs Hirschen ist klein, aber fein.

Für das Frühjahr 2014 plante das Paar eine Auszeit. «Wir hatten die letzten Jahre einfach zu viel gearbeitet und brauchten eine Pause», sagt Tobias Buholzer. Zudem wollten sie auch ihrem heute dreijährigen Sohn Levin mehr Zeit widmen.

Nur wenige Monate nachdem sie ihr Sabbatical angetreten hatten, kam die Anfrage von Werner Dubno, Besitzer des Gasthofs Hirschen in Eglisau. Er fragte das Ehepaar Buholzer an, ob es die Leitung des Hauses übernehmen möchte. Der damalige Küchenchef Christian Kuchler kehrte in den väterlichen Betrieb zurück und die Gastgeberin Franca Tedesco beabsichtigte, sich neuen Projekten zuzuwenden. Das innovative Wirtepaar sagte ohne zu zögern zu. Ehefrau Sabrina Buholzer ist nun mit einem 50-Prozent-Pensum angestellt und ist für die Administration, den Service und den Wein zuständig. «Es wird natürlich trotzdem immer mehr, aber so bewegt sich Sabrinas Arbeitszeit dann vielleicht bei 80 und nicht bei 150 Prozent.»

Auch in der Küche kann Tobias Buholzer auf hochkarätige Unterstützung zählen. Sein Team besteht aus sechs Köchen, zwei davon sind Lernende. Dank dieser guten Equipe ging die Anfangsphase reibungslos über die Bühne. Denn Tobias Buholzer ist in die diesjährige Sommersaison eingestiegen. «Es war natürlich ein Kaltstart. Im Juli herrschte Hochbetrieb.» Und Tobias Buholzer betreibt eine aufwendige Küche. Zusammen mit seinen Köchinnen und Köchen stellt er alles von A bis Z frisch her. Vom Fond über die Pasta bis hin zum Brot wird in der kleinen, verwinkelten Küche alles selber gemacht.

Berufswunsch früh klar

Tobias Buholzer wusste bereits mit fünf Jahren, dass er Koch oder Bäcker werden möchte. Obwohl in seiner Verwandtschaft niemand im Gastgewerbe arbeitete, war für ihn schon als kleiner Knirps klar, wo seine berufliche Zukunft liegen würde. Mit 16 Jahren entschied er sich für eine Kochlehre. Als Bäcker hätte er allzu früh aus den Federn müssen, verrät Tobias Buholzer mit einem Schmunzeln.

Er startete seine Lehre in einem Kurhotel. Doch in der Restaurantküche wurde hauptsächlich mit Convenienceprodukten gearbeitet. Das sei überhaupt nicht sein Ding gewesen. Glücklicherweise wechselte sein Küchenchef in ein anderes Restaurant und nahm Tobias Buholzer ins Kurhotel Sonnmatt in Luzern mit. Nach Lehrabschluss arbeitete er ein Jahr lang weiter in seinem ehemaligen Lehrbetrieb.

Nach einer Station als Souschef im Restaurant Münsterhof in Zürich wechselte er in die gehobene Gastronomie. Nämlich in die Osteria dell'Enoteca in Losone, die damals mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet war. Im Angebot standen pro Abend jeweils zwei Menüs. «Ich habe dort gesehen, was Kochen bedeuten kann», sagt Tobias Buholzer. Danach folgte eine Station im Restaurant Adelboden in Steinen. «Franz Wiget pflegte die klassische, französische Küche. Dort lernte ich das exakte, präzise Arbeiten», sagt Tobias Buholzer. Danach kehrte er als Küchenchef in den «Münsterhof» in Zürich zurück. «Damals fing ich an, mich in der Küche zu verwirklichen und meinen Stil zu finden.» Zudem seien sie wenig Leute gewesen und so habe er gelernt, gut organisiert zu arbeiten.

Doch auch mit der optimalsten Organisation bleiben die Tage lang. So schätzt es Tobias Buholzer umso mehr, nach einem langen Arbeitstag ins nahe gelegene Stadel zu fahren. «Wir überlegten uns zuerst, in Eglisau zu wohnen, entschieden uns jedoch dagegen, weil wir uns so auch mal kurz ausklinken können.» BERNADETTE BISSIG

Der Betrieb

Hotel
2 Suiten
2 Junior-Suiten
3 Doppelzimmer

Bistro
30 Innenplätze
90 Aussenplätze
Einfache, unkomplizierte Gerichte

La Passion
20 Plätze
Drei- bis Neungangmenü
Dreigangmenü à CHF 135
Neungangmenü à CHF 195
Weinbegleitung komplett CHF 95

Mitarbeiter Küche
4 Köche, 2 Lernende

Mitarbeiter Service Bistro
Winter: 2 im Service, 1 am Buffet, 1 Aushilfe
Sommer: je nach Wetter

Mitarbeiter Service La Passion
2 im Service, 1 Aushilfe

Mehr Informationen unter: www.hirschen-eglisau.ch

ZVG

b.good nun auch in Europa

Vor rund einem Monat eröffnete das Restaurant b.good seine erste Filiale in Zürich. An der Oberdorfstrasse 8 folgte vor Kurzem das zweite Lokal des Fast-Casual-Konzepts aus den USA. Auf der Speisekarte stehen hausgemachte Burger, Kale & Super Grain Bowls sowie Salate und Smoothies – alles aus marktfrischen Zutaten von Lieferanten aus der Region. Gegründet wurde «b. good» 2004 in Boston von Anthony Ackil und Jon Olinto. Schon damals setzten sie auf Zutaten von lokalen Bauern. In den USA und Kanada gibt es heute 23 Restaurants. Mit den Standorten in Zürich ist die Kette nun erstmals in Europa vertreten. b.good International Operations AG ist Trägerin der Restaurants und gleichzeitig Franchise-Nehmerin von b.good LLC in der Schweiz. (BEB)

Lernende kochen in Gassenküche

Mike Ly, Dario Musumeci und Emanuel Da Silva, drei Kochlernende im dritten Lehrjahr, kochten Anfang November im Rahmen ihrer Abschlussarbeit für die Gassenküche Basel. Gemäss dem Thema «Anders unser Können zeigen», entschieden sich die Köche in spe für hilfsbedürftige Menschen zu kochen. Sie servierten ein Viergangmenü, wie üblich zum Preis von drei Franken. Zur Vorspeise gab es Kürbissuppe und Randensalat mit Apfel. Danach servierten sie marinierte Kalbsbrust mit Thymiansauce, Kartoffelgratin und Mandelbroccoli. Zum Dessert tischten sie Panna cotta an Himbeersauce auf. Für die Gäste sei es wie Weihnachten und Geburtstag in einem gewesen, so die Lernenden. (BEB)

Martinsgans kommt mit Taxi

Wie jedes Jahr begann am 11.11., dem Namenstag des Heiligen Martin, die Saison der Martinsgans. So bietet das Hotel Ambassador à l'Opéra in Zürich bis zum 30. Dezember eine Dienstleistung der besonderen Art: Küchenchef Pierre Meyer und sein Team sorgen für einen entspannten Martinsgansschmaus im trauten Rahmen. Liebhaber des Federviehs können sich für 240 Franken eine fixfertig portionierte Gans für vier bis sechs Personen mit Beilagen nach Hause liefern lassen. Die Kartoffeln, der Cassis-Rotkohl, die Rosinen-Honig-Apfelschnitze und die glasierten Marroni schlagen pro Person mit 6 Franken zu Buche. Wer will, kann seine Gans auch selber abholen. (BEB)