

VINILEAKS

NATURWEIN

KURS Die Weinjournalisten Benjamin Herzog und Dominik Vombach, die im Bachsermärt bereits unter dem Motto «Schöner saufen» ihr Wissen weitergaben, sind zurück. Diesmal widmen sie sich den zunehmend populären Naturweinen, die mit möglichst wenig Eingriffen und Zusatzstoffen wie Schwefel produziert werden. Anders als beim Essen, wo die Gleichung unbehandelt = gut gilt, diskutieren Kenner die Vor- und Nachteile dieser neuen Weindoktrin intensiv. Ist sie nur ein kurzfristiger Trend oder die Zukunft? Herzog und Brunner verkosten mit den Kursteilnehmern zwölf Weine. Mitnehmen: Durst. Daheim lassen: Vorurteile. (ak)

SO — 18³⁰ BACHSERMÄRT

BADENERSTR. 171 WWW.SOBRE-MESA.COM

Eintritt 95 Franken, inkl. Wein und Abendessen
Der Kurs dauert bis ca. 21.30 Uhr

Diese Woche

GASTROTIPPS

Donnerstag 22. bis Mittwoch 28. Oktober

RÜEBLI MIT SCHUSS

Clouds Bar
Maagplatz 5 8005 Zürich
www.clouds.ch

Clouds-Barkeeper Günther Strobl hat in dieser Woche die Schweizer Ausscheidung des Wettbewerbs Nikka Perfect Serve gewonnen. Warum also nicht einmal beim frisch Prämierten hoch über der Stadt vorbeischaun? Strobl kann längst nicht nur mit dem japanischen Nikka-Whisky mixen. Im Angebot steht unter anderem der sogenannte Rabbit on Top aus Calvados, Oloroso-Sherry, Rüebli-saft, Zucker, Zitrone und Soda. Rüebli sind schliesslich gut für die Augen, und vom Clouds oben sieht man so vielleicht sogar die Grasshoppers im Letziggrund spielen. (ak)

WIRKLICH WILD

Caduffs Wine Loft
Kanzleistr. 126 8004 Zürich
www.wineloft.ch

Noch bis zum 31. Oktober gibt es im Restaurant des passionierten Jägers und Kochs Beat Caduff Wild, das wirklich aus der Wildnis stammt. Nebst gängigen Spezialitäten wie Reh oder Hirsch kommt mit etwas Glück auch Ausgefalleneres wie Waldtaube, Rentier oder Schneehase auf den Tisch im Wine Loft. (ak)

Welcher Gastroanlass soll hier rein?
Schreiben Sie uns, gern mit
entsprechendem Bildmaterial:
gastro@zueritipp.ch



Einst im St. Meinrad und im Münsterhof,
nun in Eglisau: Tobias Buholzer.

LA PASSION IM HIRSCHEN EGLISAU

«ICH SPIELE MIT ESSEN»

Der Sternekoch Tobias Buholzer sagt, warum ihm Forelle und Truthahn lieber sind als Hummer und Gänseleber.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS EGLI (BILD)

Wie war der Wiedereinstieg in die Arbeit als Küchenchef nach Ihrer einjährigen Auszeit?

Er war eine extreme Freude. Sosehr ich die Ruhe brauchte, so sehr habe ich auch mein Handwerk und das Kreieren von Menüs vermisst.

Die Gerichte auf Ihrer Karte sind entgegen dem Trend sehr ausführlich beschrieben. Warum?

Die blossе Auflistung der Produkte sagt für mich wenig aus. Schon das Studium des Menüs soll ein Erlebnis sein, einen gewissen Witz haben.

Und den Gourmets Rätsel aufgeben? Sie kündigen unter anderem einen fallenden Apfel an.

Ich spiele gern mit Essen und den Gästen. Für den fallenden Apfel schneiden wir das Obst in Würfelchen, caramolisieren und gelieren es, ehe wir es wieder in die Form eines Apfels bringen. Diese Kugel lässt der Service am Tisch auf eine Art Zielscheibe fallen. Dazu gibts eine Noix-gras-Terrine, die vegetarische Alternative zur Gänseleber.

Noix gras statt Foie gras – ein Statement für Nachhaltigkeit und Tierschutz?

Durchaus. Die Spitzengastronomie sollte eine Vorbildfunktion ausüben. Ich bemühe mich zum Beispiel, wenn immer möglich, nachhaltig produzierte Ware in Bioqualität einzukaufen.

Auch importierte Luxusprodukte wie Steinbutt oder Hummer findet man bei Ihnen nicht.

Ein Steinbutt ist ein hervorragender Fisch, eine Forelle passt aber besser nach Eglisau, ist individueller. Wenn jeder Koch auf Produkte aus seiner Region setzt, erweitert das die kulinarische Bandbreite. Es ist doch langweilig, wenn es in gehobenen Lokalen überall das Gleiche gibt.

Macht die Beschränkung Ihre Arbeit nicht härter?

Vielleicht. Mein Job wird aber vor allem spannender. Das Produktsourcing macht grosse Freude. So bin ich zum Beispiel auf ein Mustica-Poulet aus dem Aargau gestossen. Es ist viel aromatischer und hat eine festere Struktur als herkömmliche Ware. Auch Truthahn aus dem gleichen Betrieb werden wir bald anbieten. Diese Tiere verbringen den ganzen Tag im Wald. Mich reizt es, zu zeigen, dass man aus Truthahn viel mehr machen kann als den geschmacklosen Schinken aus dem Supermarkt.

UNTERGASS 28 8193 EGLISAU

TEL. 043 411 11 22 WWW.HIRSCHEN-EGLISAU.CH

Di–Sa 18.30–23 Uhr
Menüs von 135 bis 195 Franken
Bistro mittags und abends geöffnet