



# VIP expert NEWS

Herbst 2015 - Nr. 2



## HAUSSTEUERUNG

Alles steuern via Smartphone/Tablet

## KÜNZLI SCHUHE

«Mit Herzbluet  
produziert i de Schwiiz»

## MOBILER SOUND

Bluetooth Speaker für  
drinnen und draussen

## ANDROID TV

Für interaktives Fernsehen

# Interview TOBIAS BUHOLZER

Vom Insidertipp zum Sternekoch

Foto © Michael Buholzer

Tobias Buholzer im Hirschen Eglisau:

# Vom Insidertipp zum Shootingstar

Was für eine Küchen-Karriere des begnadeten Tobias Buholzer: Vom angestellten Jungkoch über die «Entdeckung des Jahres» bei GaultMillau bis zum Küchenchef & Betriebsleiter des renommierten Hirschen Eglisau.



Foto © Michael Buholzer

In der Schweizer Gourmet-Szene munkelte man schon vor über 10 Jahren, in Zürich sei ein junges Supertalent in den Startlöchern, von dem man noch hören werde. Und tatsächlich: 2006 eröffnete Tobias Buholzer im jungen Alter von gerade einmal

26 Jahren mit seiner heutigen Frau Sabrina das Restaurant Sankt Meinrad im Zürcher Kreis 4. Schnell wurde die Gourmet-Bibel «GaultMillau» auf den jungen Buholzer aufmerksam und zeichnete ihn bereits im Jahr 2008 mit dem begehrten Titel «Entdeckung des Jahres in der

Deutschschweiz» aus. Von da an pilgerten Gourmets aus nah und fern zu Buholzer. Bei jedem Besuch wurde man neu überrascht. Da wurden kunstvoll komponierte Amuse-Bouches auf einer von Buholzer selber entworfenen und in Klein Auflage hergestellten Mini-Gigampfi serviert. Da

kamen aus der winzig kleinen Küche Aromen-Kombinationen in verschiedensten Texturen auf den Tisch, die man so noch nirgends gesehen und gegessen hatte. Und da war bei allem und jedem eine Begeisterung und Freude zu spüren, die man ganz einfach herumerzählen musste. Es kam

wie es kommen musste: Das alles wurde vom renommierten Guide Michelin mit einem der begehrten Sterne honoriert. Im Herbst 2010 übernahmen die Buholzers das Restaurant Münsterhof in der Zürcher City, wo sie mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wurden. Und seit 1. Juli 2015 leitet

Tobias Buholzer als Geschäftsführer mit seiner Frau Sabrina das traumhafte Romantik Hotel Gasthof Hirschen direkt am Rhein im hübschen Städtchen Eglisau. Der Hirschen ist ein prächtiges Haus, das 2009 mit dem begehrten Titel «Historisches Hotel des Jahres» ausgezeichnet wurde.

## Buholzer voller Leidenschaft im «La Passion»

Im Hirschen Eglisau befindet sich ein kleines Juwel, das Gourmet-Restaurant «La Passion». Hier können Sie auf höchstem Niveau geniessen. Wie es der Name «La Passion» schon sagt,

spielt Buholzer hier voller Leidenschaft seine ganze Kreativität aus und überrascht die anspruchsvollen Gäste mit Kompositionen auf höchstem Niveau – selbstverständlich auch für Vegetarier. Mehr darüber erfahren Sie im Interview.

# INTERVIEW

## Interview mit Spitzenkoch Tobias Buholzer

VIP-NEWS hatte Gelegenheit, mit Tobias Buholzer ein exklusives Interview zu führen.

**VIP-NEWS:** Herr Buholzer, was hat Sie und Ihre Frau Sabrina dazu bewogen, aus der pulsierenden Stadt Zürich ins lauschige Eglisau zu ziehen?

**TOBIAS BUHOLZER:** Da fügten sich verschiedene Mosaiksteinchen zum idealen Zeitpunkt zu einem perfekten Ganzen zusammen. Mein Vorgänger im Hirschen Eglisau, Christian Kuchler, wollte von seinem Vater Wolfgang den elterlichen Betrieb in Wigoltingen übernehmen. Und meine Frau und ich träumten schon länger von einer neuen Herausforderung an einem idyllischen Ort.

**VIP-NEWS:** Was haben Sie mit Ihrer Küchencrew im Hirschen Eglisau vor? Gibt es im «La Passion» mehrgängige Menüs oder haben Sie ein anderes Konzept?

## „ Neues hat nie nur mit Kreativität zu tun

**TOBIAS BUHOLZER:** Auf der Karte hat es ein Menü mit 9 Gängen. 3 davon mit Fleisch, 3 mit Fisch und 3 für Vegetarier – je eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert. Man kann sich nun für das ganze 9-gängige Menü entscheiden oder sich 3 Gänge

daraus (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) beliebig zusammenstellen. Dazu gibt es eine Weinbegleitung, die von meiner Frau Sabrina perfekt aufs Essen abgestimmt ist.

**VIP-NEWS:** Sie sind in der Gourmet-Szene bekannt dafür, mit viel Enthusiasmus auf höchstem Niveau immer wieder Neues zu kreieren. Woher holen Sie die Inspiration? Was macht Sie so kreativ?

**TOBIAS BUHOLZER:** Neues hat nie nur mit Kreativität und Inspiration zu tun. Da stecken immer auch sehr viel Arbeit und Nachdenken dahinter. Zuerst ist da zwar schon meistens eine Idee. Aber dann beginnt die Arbeit mit dem Tüfteln, dem Probieren, dem Perfektionieren. Das kann wochen- oder sogar monate-



lang gehen, bis ein Gericht perfekt ist und auf die Karte kommt. Und dann gibt es auch immer wieder Momente, wo man eine Idee wieder ver-

gessen muss, weil sie nicht gut genug ist.

**VIP-NEWS:** Einerseits gibt es im Hirschen Eglisau das Gour-



**Tobias und Sabrina Buholzer mit Sohn Levi**

met-Restaurant «La Passion», andererseits auch das «Bistro». Was zeichnet das «Bistro» aus, wie kann ich mich dort verwöhnen lassen?

**TOBIAS BUHOLZER:** Hier servieren wir bewährte Klassiker wie die beliebten Flammkuchen, aber auch hausgemachte Ravioli, eine Forelle blau von Glauser in Bachs und andere Süswasserfische aus der Umgebung. Überhaupt setzen wir bei Fleisch, Fisch, Gemüse und anderem auf nachhaltige Produkte, die wenn immer möglich aus der Region stammen. Hier hat es zum Beispiel mehrere Bio-

Bauern mit fantastischem Gemüse.

**VIP-NEWS:** Ein Meilenstein aus Ihrer Küche ist die so genannte «noix gras», die auch schon verschiedentlich für Furore gesorgt hat. Was genau hat es damit auf sich?

**TOBIAS BUHOLZER:** Die verbale und phonetische Nähe von «noix gras» zu «foie gras» ist gewollt. Denn «noix gras» ist in Geschmack und Konsistenz praktisch identisch wie «foie gras». Aber – und das ist der grosse Unterschied – «noix gras» ist zu 100% vegetarisch und damit zu 100% tierfreundlich. «noix gras» ist übrigens nicht nur Bestandteil unserer Menüs, Sie können sie bei uns oder via [www.noix-gras.ch](http://www.noix-gras.ch) auch kaufen und damit

zu Hause Ihre Gäste überraschen.

**VIP-NEWS:** Herzlichen Dank für dieses Gespräch. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Erfolg im Hirschen Eglisau.



«noix gras» ist die zu 100% vegetarische Variante von «foie gras»



Im Belle Epoque Saal können bis zu 70 Personen wunderbar feiern oder tagen



Der Hirschen Eglisau liegt idyllisch direkt am Rhein

## Grosser Wettbewerb:

**Gourmetabend mit Übernachtung für 2 Personen im Hirschen Eglisau zu gewinnen!**

Geniessen Sie zu zweit einen unvergesslichen Abend mit dem mehrgängigen Gourmet-Menü plus Weinbegleitung von Tobias Buholzer im Gourmet-Restaurant «La Passion» im Hirschen Eglisau. Anschliessend ist im Hirschen ein schönes Doppelzimmer für Sie reserviert. **Gesamtwert: CHF 900.–**

Schreiben Sie eine E-Mail an: [wettbewerb@expert.ch](mailto:wettbewerb@expert.ch) mit dem **Betreff «BUHOLZER»**, Ihrem **Namen**, Ihrer **Adresse** und Ihrem **expert-Fachhändler**.

Einsendeschluss: 30. September 2015. Die Preise werden unter allen Teilnehmenden verlost. **Viel Glück!**

\*Rechtliche Hinweise siehe Seite 3.

