



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

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

22.10. — 28.10.2015

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 blosse 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