

Dieses Interview erschien am 17. Juli 2015 im Tagesanzeiger in der Rubrik Kulinarik.

Sieben kulinarische Fragen

«Als Kind war ich Vegetarier»

Tobias Buholzer, gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Als kleines Kind, bis etwa achtjährig, war ich überzeugter Vegetarier. Einmal in den jährlichen Sommerferien in Südfrankreich erlebte ich auf einem Bauernhof mit, wie ein Huhn geschlachtet und gerupft wurde. Nach dieser Prozedur wurde das Tier aufgetischt, und ich probierte davon. Seither esse ich Fleisch, allerdings mit einem grossen Bewusstsein dafür, woher es kommt. Ich halte es für eine falsche Entwicklung, wenn den Leuten beinahe das Gefühl gegeben wird, dass Steaks an Bäumen wachsen.

Was kochen Sie aus Eiern?

Der Fantasie sind mit Eiern fast keine Grenzen gesetzt, darum fasziniert mich dieses Lebensmittel sehr. Zurzeit servieren wir im Restaurant eine Art Nudeln, die nur aus Eiern - also gänzlich ohne Mehl - hergestellt werden. Sie begleiten unsere Fischknusperli. Das klingt jetzt vielleicht ein wenig seltsam, wenn man aber davon ausgeht, dass auch die klassische Tartarsauce dazu aus Ei besteht, ergibt das schon Sinn.

Wenn Sie auf etwas verzichten müssten, wäre es Butter, Alkohol oder Zucker?

Mir geht es vor allem ums Essen. Und darum würde ich zuerst den Alkohol streichen. Butter und Zucker sind für den Geschmack vieler Speisen wesentlich wichtiger.

Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen wollen?

Ich bin verheiratet, darum möchte ich jetzt nicht unbedingt antworten. Vielleicht Gnocchi, die man dann zu zweit zubereitet? Das ist doch sehr sinnlich, so was gemeinsam zu kochen. Wenn ich mir die Sache genau überlege, habe ich meine heutige Frau wohl tatsächlich mit meinen Gerichten beeindruckt. Ich lernte sie kennen, weil wir beide am gleichen Ort arbeiteten - sie im Service, ich in der Küche.

Steak oder Fondue?

Das kommt bei mir extrem auf die Jahreszeit an. Ich gehöre nicht zu denen, die im Sommer Fondue mögen. Meine Frau Sabrina wollte das mal machen, ich war entschieden dagegen.

Wie viel trinken Sie täglich und was?

Ich habe da ein sehr striktes Programm. Der Tag beginnt mit einem Milchkaffee, dazu kommen höchstens zwei Tassen Espresso, weil ich sonst sehr unruhig werde. Während des Kochens trinke ich ungefähr zwei Liter Wasser. Und am Feierabend genehmige ich mir einen halben oder einen ganzen Liter alkoholfreies Bier. Ich habe dann extrem Lust auf ein Getränk mit Geschmack, verzichte aber auf Alkohol, weil ich ja am nächsten Tag wieder aufstehen muss.

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Zum Glück musste ich bisher noch nie hungern - bei der Diät siehts aber schon etwas anders aus: Wenn ich mehrere Wochen Ferien am Stück habe, beginne ich meist zuzunehmen. Ich merke dies jeweils daran, dass mir die Hosen nicht mehr gut passen. Dann setze ich mich tatsächlich auf kalorienarme Kost, was konkret bedeutet, dass ich zweimal am Tag Salat esse. Meist mit wenig Fleisch, Reis oder Pasta dazu. Das zeigt in der Regel sehr schnell Wirkung.

Tobias Buholzer kocht seit ein paar Tagen im Gourmetlokal La Passion im Gasthof Hirschen Eglisau; es ist jeweils Dienstag bis Samstagabend geöffnet. Im August präsentiert auch das Bistro im gleichen Haus ein neues Angebot.

Dieser Fragebogen erscheint alle vier Wochen mit den stets gleichen Fragen. Aufgezeichnet von Daniel Böniger.



Tobias Buholzer

Der 35-jährige Koch wurde im Münsterhof in Zürich mit 16 «Gault Millau»-Punkten und einem «Michelin»-Stern ausgezeichnet. Seine Frau Sabrina ist stets als Gastgeberin an Buholzers Seite.