

Patrick Zbinden: «In Zukunft essen wir Insekten und Spezialitäten aus dem Wald»



ZVG

Patrick Zbinden, Food-Journalist und DIN-Sachverständiger für Sensorik.

Kulinarik-Experte Patrick Zbinden weiss, was die Gastronomie- und Lebensmittelbranche in Zukunft prägen wird. Er kennt die Delikatessen sowie Zubereitungsarten von morgen und erzählt, wie der Trend nach Regionalem voll ausgeschöpft werden kann.

H*GZ: Patrick Zbinden, wie beeinflussen Trends die Gastronomie?

Patrick Zbinden: Trends sind immer Suchfunktionen und Lösungsvorschläge für Gesellschaftsprobleme. Beispielsweise Luxus: Früher haben sich die Leute über ein luxuriöses Auto definiert. Weil ein solches inzwischen jeder fahren kann, definiert sich Luxus heute über Können- und Kennerschaft. Das heisst, das Ansehen steigt, wenn man über Öl, Brot oder Käse detailliert Bescheid weiss.

«Die neue Regionalität besteht aus Blättern, Wurzeln und Pflanzen aus den Wäldern»

H*GZ: Wie erkenne ich Trends?

Zbinden: Wenn man verfolgt, was grosse Firmen der Lebensmittelbranche machen. Coca-Cola setzt die Personifizierung auf ihren Etiketten um, und Zweifel schreibt im Sinne der Transparenz auf jede Packung Chips, wer die darin enthaltenen Kartoffeln produziert hat.

H*GZ: Nennen Sie mir doch bitte einige weitere, aktuelle Trends der Gastronomie.

Zbinden: Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität sowie die Verwendung aller Teile eines Tiers und vom Gemüse.

H*GZ: Sind diese Themen nicht langsam etwas ausgelutscht? «Saisonal» und «Regional» stehen inzwischen in jeder Quartierbeiz auf der Menükarte.

Zbinden: Gar nicht. Die Regionalität wurde noch nicht einmal genau definiert. Sie wird viel zu wenig verfeinert. So reicht es heute nicht mehr, wenn steht «Schweizer Fleisch». Es sollte angegeben werden, von welchem Hof das Tier stammt. Bestenfalls sollte dem Gast der Name des Bauern und des Tiers bekannt sein. Die neue Regionalität – die Hyperregionalität – geht so weit, dass nur noch standortbezogenes Gemüse verwendet wird.

H*GZ: Zu jedem Trend gibt es einen Gegentrend. Wie lautet der Gegentrend der Regionalität?

Zbinden: Ganz klar die Internationalität. Streetfood beispielsweise besitzt ein schier unerschöpfliches Potenzial. Oft sind dies Gerichte, die mit wenigen Zutaten rasch zubereitet werden

können. Haben sie sich im herkömmlichen Land etabliert, sind sie oft auch für andere Länder kompatibel. Wieso also nicht Murtabak anbieten? Ein in Malaysia und Singapur beliebter Pancake, der in verschiedenen Varianten zubereitet werden kann.

H*GZ: Wie wird die Zukunft des Kochberufs aussehen?

Zbinden: Köche sollten Bescheid wissen über Begriffe wie Nachhaltigkeit, Biodiversität, Ökobilanz und ökologischer Fussabdruck. Dies sind Wörter, die den aktuellen Lifestyle umschreiben. Weiter sollten sie ihr Wissen online, durch Reisen und durch Zusammenarbeit mit Experten wie zum Beispiel mit Biologen erweitern.

H*GZ: Wie bereitet ein zeitgemässer Koch seine Gerichte zu?

Zbinden: Leichter, frischer, süsser, gesünder und raffinierter. Food Design ist ein wichtiges Thema. Köche sollten sich überlegen, welche Komponenten wichtig sind, damit ein Gericht zum sensorischen Erlebnis wird. Dazu zählt sicher etwas Knackiges, Knuspriges: Crunchy heisst das Zauberwort. Auf den Salat gibt er einige Croutons, zur Hauptspeise frittierte Gemüschips oder eine Panade und über das Dessert etwas Krokant oder eine Crumble-Masse.

H*GZ: Wieso sollte jedes Gericht etwas Knusprig-Knackiges beinhalten?

Zbinden: Für jeden Sinn gibt es ein unterbewusst gespeichertes Programm. Eines davon sagt unserem Hirn, dass etwas, das knackig oder knusprig ist, frisch sein muss. Es erinnert an einen Apfel oder Brot. Mehr zu diesen Programmen erfährt man in meinen Kursen. Was meinen Sie, wieso eine Rösti so beliebt ist? Vor allem, weil sie so knusprig ist!

H*GZ: Was essen wir in Zukunft?

Zbinden: Insekten werden massentauglich, und Spezialitäten wie Wurzeln oder Blätter, die aus dem Wald kommen, werden unseren Speiseplan ergänzen. Der Wald besitzt ein grosses, essbares Repertoire: Bärlauchwurzeln etwa schmecken wie Knoblauch, die Stiele des Weideröschens lassen sich wie Spargeln zubereiten. Die Waldküche ist sowohl regional als auch saisonal, da gewisse Produkte nur während eines kurzen Zeitfensters geniessbar sind. Fichtensprossen oder Buchennüssli etwa. Diese kleinen Nüsse sind so teuer wie Kaviar und stehen für den neuen Luxus: Solche raren, aufwändig gesammelten Produkte lösen Kaviar und Hummer ab.

H*GZ: Wie wird künftig gekocht?

Zbinden: Der 3D-Drucker wird die Gastronomie prägen. Die Patronen des 3D-Druckers werden mit Kuvertüre gefüllt, damit der Konsument seine Pralinen ausdrucken kann, oder er produziert mithilfe von Kartoffelstärke Pommes frites. Nach dem technischen Aufrüsten hält die Elektronik vermehrt Einzug in die Küche. Küchengeräte werden USB-Anschluss und kabellosen Zugriff aufs Internet haben. Dies alles, um das Maximum an Geschmack und Konsistenz aus den immer rarer werdenden Lebensmitteln herauszuholen.

H*GZ: Und der Gegentrend? Kochen über dem Feuer?

Zbinden: Genau. Oder mit dem Erdofen, der Sonnen- oder Wärmekiste.

Interview: Sarah Sidler

Patrick Zbinden leitet am 7. Oktober im Kongresshaus Zürich die 4. Gourmesse Fachtagung zum Thema *Lebensmittelsensorik*.

www.patrickzbinden.ch



ZVG

Im «Hive» speist man unter Discokugeln.

Gerold Chuchi: Pasta, Beats and Burgers

Der einstige Take-away-Stand Gerold Chuchi dient heute als multifunktionales Restaurant. Wo frühmorgens im «Hive» zu elektronischer Musik getanzt wird, gibt's mittags hausgemachte Pasta, abends Kunst.

Das Nachtschwärmer hungrig aus Diskotheken laufen, ist nichts Neues. Trotzdem ist das «Hive» im Zürcher Kreis 5 einer der wenigen Nachtclubs, die seit Jahren einen eigenen Take-away-Stand betreiben. Jeweils von donnerstag- bis samstagnachts können sich Hungrige bis morgens um 7 Uhr mit dem stadtbekanntesten «Gerolds-Börger», diversen Panini, Würsten und Salaten verpflegen. Ein Angebot, das gut und gerne genutzt wird: Pro Nacht gehen zwischen 100 und 200 Burger, 50 und 80 Panini sowie einzelne Würste und Salate über die Theke. Insgesamt werden pro Nacht laut Marco Pero, Mitinhaber der «Gerold Chuchi», durchschnittlich zwischen 400 und 500 Mahlzeiten verkauft.

Nachdem das Konzept jahrelang wegen rasch wechselnder Geschäftsleiter einfach gehalten wurde, haben die fünf Klubbetreiber des «Hives» Anfang 2013 den ehemaligen Geschäftsführer der Cafés Schober und Felix, Sebastian Woloschanowski, als Geschäftsleiter ins Boot geholt. Unter der Regie von Marco Pero hat er das Mittagsangebot in der «Gerold Chuchi» ausgebaut. Seit Februar 2013 führt er dort das Konzept der «Tramstation» weiter. Den beliebten Pastakeller hat der 33-Jährige zwischen 2001 und 2008 gemeinsam mit dem Trend-Gastronomen Michel Péclard betrieben. Im Untergeschoss des heutigen Burger-Restaurants Helvti-Diner am Stauffacher haben sie frisch zubereitete Pasta angeboten. Obwohl diese unter einfachsten Bedingungen zubereitet und an Festbänken serviert wurde, hiess es damals, dass diese Teigwaren die feinsten der Stadt seien. Seit zwei Jahren betreibt Marco Pero zudem das Restaurant Drei Stuben in Zürich-Unterstrass.

Pasta unter Raketen

Das Konzept der «Tramstation», frische Teigwaren sowie Saucen nach Wahl in einfachen Verhältnissen anzubieten, läuft immer noch. Wichtig seien die Qualität und das spezielle Ambiente, sagt Marco Pero. Täglich stellen die zwei Köche der «Gerold Chuchi» mit der 70-jährigen Pastamaschine La Monferina rund zehn Kilogramm Teigwaren her. Eine Dame aus dem Quartier füllt 600 Ravioli mit einer Kalbfleisch- oder Spinat-Ricotta-Masse. Auf Wunsch wird Reibkäse von den zwei Restaurationsmitarbei-

tern frisch über die Pasta gehobelt. Zu den hausgemachten Spaghettini, Tagliatelle oder Pappardelle stehen diverse Saucen zur Wahl. Dies können Tomatensauce mit Mangochutney und Büffelmozzarella für 19.50 Franken, Bolognese-, Puttanesca- oder eine leichte Dill-Zitronen-Sauce mit frischem Lachs für 21.50 Franken oder alle vongole für 23.50 Franken sein. Für Abwechslung sorgen die Daily Specials wie Vitello tonnato oder Ragouts im Winter. Ebenfalls können die nächtlichen Take-away-Menüs bestellt werden.

Zwischen 11.30 und 15 Uhr gehen in der «Gerold Chuchi» zwischen 60 und 90 Mahlzeiten raus, 50 davon sind Teigwaren. Die 60 Plätze sind gut besetzt. Bei schönem Wetter ist im asphaltierten Hof aufgedeckt. Weder Banker, DJs, Künstler noch Verkäufer naher In-Läden lassen sich von Lieferanten, die haarscharf an ihren Stühlen vorbeizirkeln, oder vom Fischgeruch des benachbarten Comestibles Braschler vom Pastaschmaus abhalten. Wo in der Nacht noch in der Warteschlange gestanden wurde, wird tagsüber gegessen und getrunken. Spielt das Wetter nicht mit, zügelt die Crew das Mobiliar in den Raum oberhalb der Küche, in die Tanzstube des Clubs Hive. Wo bis Sonntagmittag getanzt wird, wird 24 Stunden später gemütlich diniert. «Unsere Räume sind sehr wandelbar und können je nach Bedarf umgestaltet werden», sagt Marco Pero. Da die Räumlichkeiten des In-Clubs von verschiedenen Veranstaltern gemietet und genutzt werden, kann es vorkommen, dass die Dekoration noch nicht abgebaut wurde und Top-Banker inmitten Raketen, Blumen oder eines Dschungels speisen.

Seit April 2013 ist die «Gerold Chuchi» auch mittwoch- und donnerstagabends offen. «Dieses Angebot wird regen genutzt», sagt Marco Pero. Deshalb wird nach den Sommerferien jeweils auch abends, ausser samstags und sonntags, Pasta serviert. Da die Räumlichkeiten des «Hive» besonders gegen Ende der Woche für Spielabende, Vernissagen und Konzerte genutzt werden, kann es vorkommen, dass die Gäste inmitten von Kunstwerken speisen oder im benachbarten Raum vergnügt gespielt oder musiziert wird. An den Clubabenden gibt's bis 23 Uhr Pasta in der Tanzstube, danach wird der Raum seinem Namen gerecht.

Sarah Sidler

www.geroldchuchi.ch