

**FABIAN FUCHS**

(27) ist ein präziser, produktbezogener Koch, der seit Dezember 2012 im Restaurant Equitable in Zürich für Aufsehen sorgt. Das Restaurant verkörpert Nachhaltigkeit mit Stil, und so kommt es, dass der Chef sein Auto verkauft hat und mit dem Rennvelo zur Arbeit fährt. In seiner Karriere haben ihn unter anderem David Martinez, Nenad Mlinarevic oder Peter Schnaibel geprägt.



# «Es hat heute eine andere Bedeutung»

Aufgezeichnet von: Andrin C. Willi | Fotos: Linda Pollari

Hauptspeise (einfach, 90 Min.)

## Vegetarische MOUSSAKA

<b>2 grosse Auberginen</b> <b>Salz</b> <b>Oliveöl</b>	längs in dünne Scheiben schneiden. Mit bestreuen und 15 Min. ziehen lassen. Die Flüssigkeit mit Küchenpapier abtupfen. In beidseitig anbraten.
<b>400 g Kartoffeln</b> <b>Öl</b>	in dünne Scheiben schneiden und in zirka 5 Min. anbraten.
<b>3 Zwiebeln</b> <b>Butter</b> <b>1 EL Tomatenmark</b> <b>5 Tomaten</b> <b>Salz, Pfeffer und Zimt</b> <b>Petersilie</b>	schälen, in Brunoise schneiden und in anbraten. dazugeben und kurz mitrösten. in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. 5 Min. mitdünsten. Anschliessend mit abschmecken. hacken und dazugeben.
<b>etwas Oregano</b>	In einer mit Olivenöl eingefetteten Auflaufform eine Schicht Auberginen und eine Schicht Kartoffeln verteilen, darauf die Tomatensauce geben, mit bestreuen und mit einer weiteren Schicht Auberginen und Kartoffeln bedecken.
<b>20 g Butter</b> <b>20 g Mehl</b> <b>500 g kalte Milch</b> <b>2 Eier</b>	aufkochen. beigegeben, zu einem hellen Roux anschwitzen. unterrühren. 20 Min. leicht sieden. verquirlen und in die erhitzte, aber nicht kochende Béchamel-Sauce geben.
<b>50 g Ziegenfrischkäse</b> <b>Salz und Pfeffer</b>	unterrühren. Mit abschmecken. Den Auflauf mit der Sauce übergiessen,
<b>50 g Ziegenfrischkäse</b>	darüberstreuen und im Backofen bei 180 Grad 45 Min. backen.

«Ich bin ein Hopper. Kulinarisch gehört für mich zum perfekten Fussballspiel auch ein Letzburger in der Pause. Wenn es klappt, spiele ich einmal pro Woche selbst. Mit Berufskollegen, zum Beispiel vom Mesa oder vom Clouds. Wir trainieren auf einer Wiese beim Milchbuck. Antonio Colaïanni spielt streckenweise wie Maradona, er hat ein sehr gutes Ballgefühl. Aber auch Tobias Funke spielt hervorragend, aber nicht ganz so gut wie der Pâtissier Peter Epp. Wussten Sie, dass es eine Fussball-Nationalmannschaft der Spitzenköche gibt? Wir reisen ein paar Tage an ein Turnier, gehen gut essen, geniessen die Zeit und spielen nebenher Fussball. Zeit, die mir im Moment fehlt, da meine ganze Leidenschaft ins Equitable fliesst.

Zu Hause können wir bis zu zwölf Gäste an unseren Tisch setzen. Dann gibt es einfache Gerichte wie Fondue oder Raclette, so kann jeder selber kochen. Ich mag es unkompliziert und bereite privat gerne Dinge zu, die schnell gehen, wie zum Beispiel Moussaka. Ein Gericht, an dem viele Kindheitserinnerungen haften, weil es meine Mutter gerne gekocht hat. Als Kinder haben wir Auberginen gehasst, aber irgendwann hat sich das gewandelt. Das Gericht hat heute eine andere Bedeutung als damals.

Meine Mutter legte Wert auf eine gesunde, vegetarische Küche. Sie hat frischen Saft gepresst, Gemüse vom Bauernhof bezogen; uns Kinder hat sie damit nicht beeindruckt. Ich stamme aus einer Musikerfamilie, meine Eltern sind Berufsmusiker im klassischen Bereich, ich spielte jahrelang Horn. Dann kam die Teenagerzeit, und ich wollte Koch werden. Es geschah intuitiv und weil ich so eine gute Lehrstelle im Restaurant Wein & Dein der Familie Zweifel in Höngg, bei Ruedi Lehmann, bekommen habe. Weil ich Nenad Mlinarevic, er war dort Chef de Partie, kennengelernt habe, der mich als Mentor beeindruckt hat, bin ich letztendlich dabei geblieben. Mein Vater hat mich unterstützt. Er ist ein Perfektionist und sagt, egal, was man macht, man soll es mit Leidenschaft und Hingabe tun.

Ob zu Hause oder im Restaurant: Die Herkunft und die Qualität sind mir wichtig, bei mir schmecken Auberginen nach Auberginen.»

Restaurant Equitable | Stauffacherstrasse 163 | 8004 Zürich  
043 534 82 77 | equi-table.ch