

KLASSISCH MOLEKULAR

Er gilt als nicht nur besonders guter Koch, sondern sogar als besonders begabt. Das Artischockengericht, wie es Fabian Fuchs kocht und anrichtet, erzählt davon.

Artischocken? – Was für eine Wahnsinnsarbeit. Entblättern. Putzen. Beschneiden. Kochen. Abtropfen. Schliesslich anbräuneln. Fabian Fuchs wartet einen Moment, ehe er sagt: «Das sind Dinge, denen man schon ganz zu Anfang einer Küchenlehre begegnet. Ein richtiger Drill ist das. Aber wenn man es dann kann, liebt und schätzt man das Resultat noch viel mehr.»

Fabian Fuchs ist jung, 29 Jahre alt. Einer aus der Garde des besonders begabten Nachwuchses. Jetzt ist er seit einem guten Jahr der Chef des EquiTable im Zürcher Kreis 4. Zu zweit stehen sie in der Küche. Allein muss er zum Ende einer Mahlzeit an die Tische vor seine Gäste.

Gastronomie ist eben und immer noch ein Gesamterlebnis, bei dem der Empfang genauso wichtig ist wie das Speiseangebot, die Bedienung und auch der Gang des Kochs von Tisch zu Tisch – nach der Mahlzeit.

Fabian Fuchs: «Die erste Zeit habe ich mich dabei – sagen wir es direkt – saudoof gefühlt. Aber wie alles in der Gastronomie ist auch dieses Begrüssen der Gäste eine Gewohnheitssache. Und unverzichtbar, will man die wahre Meinung der Gäste erfahren.



Fabian Fuchs

EquiTable St. Meinrad, 8004 Zürich

043 534 82 77

Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, Montag

www.equi-table.ch

GaultMillau: 13 Punkte

Diese wahre Meinung ist auch deshalb so wichtig, weil sich der junge Herr Fuchs einer recht progressiven Küche befleißigt: klassische mit molekularen Glanzlichtern. Eine Küche also, die in einem Gericht auf verschiedenartige Texturen setzt. Etwa das Wabbelige der Schafmilchjoghurt-Mousse gegen eine Spur knuspriges Haselnuss-Malto ausspielt. Die spritzig-säuerliche Joghurt-note zum kraftvoll aromatischen, festen Artischockenfleisch setzt.

Jetzt nämlich ist die Zeit, da die kleinen Artischocken aus den Nebentrieben der grossen Stauden auf den Markt kommen. Die grosse, mächtig-schwere Artischocke aus der Pflanzenmitte – die Südtaliener nennen diese Mammola – ist abgeerntet. Die kleineren Knospen von den Seitentrieben werden danach geschnitten. Die Gemüsebauern Apuliens und Siziliens nennen sie Figli.

Genau mit diesen arbeitet Fabian Fuchs. Und weil er bei aller Verspieltheit seiner Küche immer noch ein klassischer Koch geblieben ist, heisst sein Credo unverrückbar: «Sei puristisch. Vergiss nie, dass die Dinge ihren eigenen Geschmack haben müssen.»

Michael Merz

Feintrinker

Einfach, aber oho!

Es gibt die leichten, filigran-eleganten Rieslingweine. «Saufweine» hat sie der legendäre Hans Stucki genannt, weil sie mit 6 oder 7 Alkoholprozenten ein leichtes Trinkvergnügen schenken. Dann gibt es die etwas fetteren Rieslingweine, die aus jüngeren Reben heranwachsen, andere Traubeneinhalte liefern (mehr Zucker und damit Alkohol, mehr Tannine und damit eine festere Struktur) sowie viel Frische und eine ganze Menge untypischer Aromen besitzen.

Dass dieser Wein aus Birkweiler in der Südpfalz kommt, verspricht viel. Dass ihn die Familie Wehrheim vinifiziert, garantiert bestes Handwerk. Dass dieser 2012er-Riesling den Beinamen «Rotstück» trägt, besagt, dass er von einem jener stotzigen Rebberge der Gegend stammt, deren Untergrund aus rotem Schiefer besteht. «Gutswein» wiederum bezeichnet die einfachste Klassifizierung deutscher Weine.



Riesling «Rotstück»
2012, Dr. Wehrheim
Peter Kuhn Weine
Dielsdorf
13.90 Franken
www.peterkuhn-weine.ch

All dies erklärt den Wein und seinen überaus günstigen Preis. Dennoch duftet dieser Riesling zwar frisch und opulent zugleich, entlässt auf der Zunge herrliche Zitrus- und

Passionsfruchtnoten, schliesslich einen fabelhaft trockenen und damit sauberen Abgang. Man geniesst ihn sehr kühl, also mit etwa 7–8 Grad. Ein perfekter Partner zu den ersten Gerichten einer Mahlzeit, den Hors-d'œuvres und jedem nur denkbaren Spargelgericht. Bleibt ein letzter Schluck im Glas, dann trinkt er sich wie Nektar. Und verlangt immer wieder – klar doch – nach einem nächsten Schluck.