



Fabian Fuchs kocht gern saisonal, wenn er auch Opfer bringen muss.

## SANKT MEINRAD

# «DA KOCHT EINER, DER AUCH EXPERIMENTIERT»

*Das Sankt Meinrad ist derzeit ein Geheimtipp für Gourmets.  
Im kleinen Lokal wird mit grosser Geste angerichtet.  
Der junge Küchenchef Fabian Fuchs über saisonales Essen und hohe Ansprüche.*

MIT FABIAN FUCHS SPRACH ESTHER KERN, BILD: THOMAS BURLA

Selten kommt man bei einem Restaurantbesuch so ins Schwärmen, dass man am liebsten alle hinschicken möchte. So passiert neulich im Sankt Meinrad. Dort hat vor einigen Monaten die Trägergemeinschaft Equitable das Zepter übernommen. Ihr Ziel: Produkte aus dem fairen Handel zu vereinen mit saisonalen, regionalen Lebensmitteln. Diese Philosophie setzt der neue Koch Fabian Fuchs (26) nun so um, dass das Sankt Meinrad wieder dabei ist, eine Gourmethochburg zu werden, wie zu Zeiten, als Tobias Buholzer (heute Münsterhof) dort kochte.

Fabian Fuchs arbeitete lang für Nenad Mlinarevic, «Gault Millau»-Entdeckung des Jahres 2011, zuletzt als Souschef im neuen Park Hotel Vitznau. Nun hat Fuchs seine eigene Bühne in Zürichs Kreis 4, die er gekonnt bespielt. Wir trafen ihn zum kurzen Gespräch in einer seiner raren Pausen.

*Herr Fuchs, wie unterscheidet sich die Arbeit im Sankt Meinrad von früheren Engagements?*

«In der Spitzengastronomie versucht man zwar immer saisonal zu kochen – aber eigentlich ist trotzdem alles verfügbar. Ich habe hier die Vorgaben Fairtrade und regional, wenn möglich bio – sie sind Grundlage für meine Karte. Die Saison diktiert meinen Menuplan. Oft ist darum das Gemüse Ausgangspunkt für ein Rezept.»

*Wo machen Sie Kompromisse?*

Bei Gemüse, das in der Schweiz wächst und gut ist, etwa Spargeln oder Tomaten, warten wir. Aber Zitronen brauche ich immer. Sind sie nicht Fairtrade erhältlich, kaufen wir biologische.

*Was vermissen Sie?*

Klar würde ich gern Rezepte mit Gänseleber kochen. Auch Wagyufleisch oder Lumabeef führen wir hier nicht. Aber ich entdecke durch die Beschränkung andere schöne Sachen. Etwa die Bruggliforelle vom Sattel SZ. Oder das Fleisch vom Bauernhof Holzen aus Ennetbürgen.

*Lokale Produkte sind ja derzeit sehr angesagt. Welche haben Sie sich noch vorgenommen?*

Für Trüsche und Trüschchenleber liegen meine Rezepte bereit. Aber diesen Winter hat es nicht mehr gereicht. Jetzt müssen wir warten, bis es kälter wird, nur dann gibt es diesen Fisch.

*Apropos Winter: Sie haben in einem der wohl längsten Winter Ihre Arbeit aufgenommen. Da ist die Gemüseauswahl ja nicht gerade riesig.*

Stimmt, das war eine Herausforderung. Es gab viel Kohl, Sellerie, Bodenkohlrabi. Wir versuchen hier, die Zubereitungsarten zu variieren, beispielsweise haben wir viel gepickelt, also auf eine alte Zubereitungsart zurückgegriffen.

*Auch neuste Techniken aus der Avantgardeküche erlebt man bei Ihnen. So wurde uns beispielsweise ein Karottengang mit Haselnusspulver serviert.*

Ich habe in den letzten Jahren Erfahrungen mit diesen Techniken gesammelt und verwende sie nur minimal, dort, wo es sinnvoll ist. Man soll aber sehen, dass da einer kocht, der auch experimentiert – mit dem Ziel, zu zeigen, dass Bio und Fairtrade sehr modern interpretiert sein können.

Fabian Fuchs hat kürzlich einen neuen Souschef vom The Restaurant im Dolder engagiert. Das Programm, das die Köche zu zweit leisten, ist beeindruckend. Fuchs sagt dazu: «Ich will keine Kompromisse eingehen. Dass man mit ganz kleinem Team Grosses leisten kann, habe ich im Restaurant Neue Blumenau bei Nenad Mlinarevic miterlebt.» Bei unserem anonymen Testbesuch sahen wir den Küchenchef zwischendurch auch abwaschen – irgendwie sympathisch.

**STAUFFACHERSTR. 163  
8004 ZÜRICH**

TEL. 043 534 82 77 [WWW.EQUI-TABLE.CH](http://WWW.EQUI-TABLE.CH)

Di–Fr 11.30–14 Uhr und 18.30–24 Uhr, Sa 18.30–24 Uhr  
Menu vegetarisch: 3 Gänge 75 Franken, 5 Gänge 102 Franken  
Menu mit Fleisch: 3 Gänge 85 Franken, 5 Gänge 112 Franken