

Genuss mit Wissen und gutem Gewissen

Das besondere Konzept Das Zürcher Restaurant Equi-Table hat sich ganz und gar der Nachhaltigkeit verpflichtet. Der Aufwand hierfür ist enorm, der Erfolg gibt ihm recht.

FRANZISKA EGLI

Ernotiert: Krautstiele, Meerrettich, Spinat, Tobinambur, Brunnenkresse und natürlich die winterlichen Spitzenreiter wie Randen und anderes Knollengemüse. Dann habe ihm «Das Pure» – ein kleines, feines Zürcher Unternehmen, das «ökologische Delikatessen» vertreibt – fünf Kilo kalt geräucherte Schweizer Ente angeboten. «Daraus lässt sich prima etwas machen», meint Fabian Fuchs, Küchenchef im Zürcher Restaurant «Equi-Table».

Solch eine saisonale Liste – ausgehend vom Gemüse – mag für die Menüplanung nicht revolutionär sein, aber sie ist exemplarisch für etwas, was hier Programm ist: «Equitable» heisst auf Französisch «fair», «gerecht», denn das Restaurant «Equi-Table im Sankt Meinrad» – wie es seit eineinhalb Jahren heisst – hat sich ganz und gar biologischen, saisonalen, regionalen, fair gehandelten Produkten verschrieben. Dies, nachdem das Lokal in den Jahren zuvor vor allem mit Wirtewechseln von sich reden gemacht hatte.

Vier Initiatoren, 250 Aktionäre und zahlreiche Fair-Trade-Partner

Seit dem letzten Wechsel aber wird das «Equi-Table» nun weit über Zürich hinaus für sein nachhaltiges Konzept und seine frische, anspruchsvolle Küche ge-

lobt, die Gault Millau sogleich mit 13 Punkten belohnt hat («Diese Küche hat Potenzial»). Das ist mitunter auch dem erst 27-jährigen Fabian Fuchs zu verdanken. Der wiederum lobt die Initiatoren, ohne die es das in der Schweiz bislang einmalige Gastro-Konzept nicht geben würde: Ins Leben gerufen wurde das «Equi-Table» im November 2012, initiiert von Roland Jenni, Konsulent für Entwicklungszusammenarbeit diverser Fair-Trade-Projekte, der Zürcher Gastronomin Luzia Penner, dem Landwirt und Ethnologen Ueli Ramseier sowie dem Spitzengastronomen und Terroir-Pionier Freddy Christandl, der dem vierköpfigen «Equi-Table»-Team – zwei in der Küche, zwei im Service – bis heute beratend zur Seite steht. 250 individuelle Kleinaktionäre haben die Realisierung schliesslich ermöglicht, indem sie zusammen 300 000 Franken investierten. Zudem arbeitet «Equi-Table» mit zahlreichen Partnern im Bereich «Fairen Handel» und Nachhaltigkeit zusammen von Helvetas über Eaternity bis zu Gourmetro.

Schokolade von Gebana, Nüsse von Claro, Gemüse vom Markt

Ausschliesslich der Nachhaltigkeit verpflichtet zu kochen, und das notabene auf einem gehobenen, anspruchsvollen Niveau, ist eine Herausforderung, war sich Jungkoch Fabian Fuchs vom ersten Augenblick an bewusst. «Das muss man wollen», betont er, der zuvor im Restaurant Mesa und im Hotel Greulich sowie als Sous-Chef in der «Neuen Blumenau» in Lömmenschwil unter «Gault-Millau-Entdeckung des Jahres 2011» Nenad Mlinarevics tätig war. Und er wollte. Seither diktiert ausschliesslich die Natur seinen Menüplan – und das bedeutet mit-

unter auch Verzicht. «Jedenfalls zu Beginn», präzisiert er, «bis man realisiert, dass solch eine Eingrenzung auch eine Bereicherung sein kann, die einem neue, kreative Türen öffnet».

Heute verwendet er Milken statt Foie gras, er serviert ausschliesslich Bio- und biodynamischen Wein, kombiniert Wurzelgemüse aus der Region mit exotischen Fair-Trade-Früchten, bezieht Schokolade bei Gebana, Trockenfrüchte und Nüsse bei Claro, Max-Havelaar-zertifizierte Avocados und Bananen. Dienstags wie freitags sucht er den Markt auf dem Helvetiaplatz auf, «Eatgreen» aus Winterthur bietet ihm «faire» Spezialitäten aus Schweizer Seen und Wäldern, der Fisch stammt ansonsten aus nachhaltiger Fischerei oder aus artgerechtem Fang, vom Käse über das Brot bis zum Fleisch ist

«Das Konzept bedeutet Verzicht, eröffnet aber auch neue, kreative Perspektiven.»

Fabian Fuchs
Küchenchef «Equi-Table»

Das Rezept

Entenbrust, Süsskartoffel, Rande und Dörraprikose

Rezept stammt von Fabian Fuchs, berechnet für vier Personen.

alles bio, und natürlich macht das Konzept auch vor den Grundprodukten nicht Halt: Olivenöl, Butter, Rahm, Kartoffeln, alles stammt aus nachhaltiger Produktion.

Der zeitliche Aufwand, bis man all das Wissen, all die Kontakte, all die Produktionsketten beisammenhabe, sei enorm, so Fabian Fuchs. Und habe seinen Preis: So liegen die Einkaufspreise rund einen Drittel über dem Durchschnitt, und das vom Grundnahrungsmittel bis zum edlen Fleischstück. «Aber wir achten darauf, dass unsere Gerichte nicht einfach einen Drittel teurer sind», betont er. Der Erfolg gibt ihnen recht: Abends ist das «Equi-Table im Sankt Meinrad» längst über zwei Wochen hinaus ausgebucht, und die Gäste schätzen das Wissen um die Herkunft jedes Produkts. Einzig dem Mittagsgeschäft stehen noch Änderungen bevor, «da ist die Grösse des Lokals mit seinen 30 Plätzen eventuell doch zu klein für diese Philosophie».

www.equi-table.ch



Das «Equi-Table»-Team (v. l.): Küchenchef Fabian Fuchs, Philipp Danev, Gastgeberin Nicole Gloser und Patrick Gloser. Bilder zvg



Abends sind sie stets ausgebucht: Das schlicht gehaltene, fast schon nüchterne Restaurant verfügt über 30 Plätze.

Entenbrust:
4 geräucherte Entenbrüste
Salz, Pfeffer

Die Entenbrüste auf der Hautseite fein einschneiden, einzeln vakuumieren, bei 65 Grad 10 Minuten sous-vide-garen. Danach beidseitig würzen, auf der Hautseite knusprig braten, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist.

Süsskartoffel-Taler und -Püree:
2 Süsskartoffeln
100 g Butter
1 Knoblauchzehe
Thymian
Kümmel
Salz, Pfeffer

Süsskartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher Taler ausste-

chen. Abschnitte aufheben. Butter mit Knoblauchzehe erhitzen, bis Nussbutter entsteht. Thymian und Kümmel zugeben. Taler mit der Hälfte der Nussbutter vakuumieren und bei 80 Grad 30 Minuten sous-vide-garen, danach beidseitig anbraten. Süsskartoffel-Abschnitte mit restlicher Nussbutter vakuumieren und bei 80 Grad 50 Minuten sous-vide-garen, dann gut mixen.

Randen-Püree:
1 rote Rande, roh
2 Schalotten
50 g Olivenöl
1 dl Weisswein
1 l Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Rande schälen und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Schalotten klein schneiden und in Olivenöl

andünsten. Randenwürfel beifügen, kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, mit dem Gemüsefond auffüllen und einkochen, bis die Randenwürfel sehr weich gegart sind (es sollte fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein). Fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Geschmorte Rande:
1 rote Rande, roh
100 g grobes Meersalz
5 Dörraprikosen

Die Rande auf dem Meersalz bei 160 Grad zwei Stunden im Ofen garen. Schälen und in Würfel schneiden.

Alles anrichten und mit fein gescheibelten Dörraprikosen garnieren.



Gastrolinie

Von Profis für Profis

Grösste Gartenmöbel-Auswahl der Schweiz auf über 2500 m² und 3 Etagen

Hunn Gartenmöbel spezialisiert sich seit mehr als 30 Jahren auf hochwertige Gartenmöbel. Höchste Qualität, Wetterfestigkeit und ausgesprochene Gastrotauglichkeit sind für unsere Produkte selbstverständlich. Wir garantieren ein makellooses Preis-Leistungsverhältnis, bieten Ihnen eine umfassende Beratung sowie eine schnelle Lieferung ab Lager von über 90% unserer Produkte. Besuchen Sie uns in Bremgarten – im grössten und schönsten Gartenmöbel-Paradies der Schweiz.



Hunn Gartenmöbel AG
Industrie Fischbacherstrasse
5620 Bremgarten AG
Telefon 056 633 99 88
www.hunn.ch
info@hunn.ch