

CHRISTIAN SEILER DER IRRTUM



Aber ich lag falsch. Als ich zuletzt in Stockholm war und dort im Restaurant Volt eine aussergewöhnlich gute Abendmahlzeit einnahm, dachte ich mir: Schade, dass sie so was in der Schweiz nicht hinkriegen. Das Volt befindet sich in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Quartiercafés im Stadtteil Östermalm, nicht besonders schön, nicht besonders hässlich. Klein, unaufgeregt. Die Art, wie dieses Lokal jedoch bespielt wurde, zeugte von hohem kulinarischen Verständnis, Kunststück, sowohl Koch als auch Sommelier und Servicepersonal hatten ihre Vorgeschichten in allerhand hochdekorierten Superhütten (von denen es in Stockholm und Umgebung bekanntlich einige gibt). Entsprechend gut war das Essen, und die Weinempfehlungen zielten, wie in Skandinavien üblich, auf den neu entdeckten Kontinent der Naturweine – schon zum Aperitif bekam ich zum Beispiel ein Glas Larmandier-Champagner, den ich seither sehr gern nach Hause schleppe, wenn ich ihn irgendwo auftreiben kann.

Mir gefiel das Essen, klar, aber besonders gefiel mir die Attitüde des Volt. Einerseits locker, gut gelaunt und dezidiert zeitgenössisch zu sein, die Regeln der Spitzengastronomie zu kennen, sie aber zu den eigenen Gunsten auszulegen; grandiose Küche in informeller, aber nicht nachlässiger Atmosphäre zu präsentieren. Eine hohe Kunst, ohne jeden Zweifel.

Der Irrtum war, dass es in der Schweiz nichts Vergleichbares geben kann. Zwar hat es die Spitzengastronomie hierzulande nach wie vor auf die Reichen und Schönen abgesehen, denen sie prunkvolles Ambiente wie Schloss Schauenstein oder The Restaurant im Dolder bietet, fürstliche Plätze, denen man auf den ersten Blick ansieht, dass sie für die Happy Few gedacht wurden und bespielt werden.

Als ich das EquiTable im St.Meinrad an der Zürcher Stauffacherstrasse besuchte, wusste ich jedoch rasch, dass meine Vorurteile falsch gewesen waren. Das winzige Restaurant, in dem Tobias Buholzer seinen Ruf begründet hat, dem er derzeit im Restaurant Münsterhof gerecht wird, hat viel von dem, was man sich für eine lebendige, moderne Grossstadt wünscht. Das EquiTable ist, wie das Volt, in einer ehemaligen Quartierbeiz untergebracht. Es arbeitet hier eine junge, engagierte Equipe um Küchenchef Fabian Fuchs mit dem prototypischen kulinarischen Ehrgeiz von Menschen, die vorhaben, die Fesseln der Konventionen nicht als solche anzuerkennen.

Das Set-up ist klassisch. Es gibt sowohl Menüs als auch A-la-carte-Speisen, welche sich der Identitätsstiftung verschrieben haben. Das EquiTable legt Wert darauf, die Herkunft aller Produkte zu kennen und nachzuverfolgen. Die meisten Lebensmittel stammen aus saisonaler und regionaler Erzeugung und werden in Bio-

qualität hergestellt. Die EquiTable-Macher widmen ihren Produzenten ebenso viel Aufmerksamkeit wie ihren Gerichten auf der Karte.

Klang alles wunderbar. Ernsthaft wunderbar war jedoch, dass die Versprechungen, die auf der Karte standen, mit sicherer Hand eingelöst wurden. Die Felchen mit Forellenkaviar, Quinoa, Dörrfeigen und Mandeln tendierten vielleicht noch ein bisschen zu stark ins Süssliche, der Kabeljau mit Coppa und Wirz war aber schon ein Hammer, und die Sous-vide gegarte Kalbsleber (in grosse, grobe Würfel geschnitten und von Nüsslisalat, Randen und Maroni begleitet) lohnt sowieso schon allein den Besuch (ich bin ja, zugegeben, kein grosser Freund der Sous-vide-Garmethode, einer Technik, Fleisch bei niedriger Temperatur schonend zuzubereiten; meist leidet die Struktur des Fleisches darunter. Aber bei dieser Leber bewährt sich Sous-vide definitiv). Dazu empfahl die Sommelière einen Pinot noir von Michael Broger aus dem Thurgau, eine Entdeckung, die ich von nun an gern nach Hause schleppen werde, wenn ich sie irgendwo auftreiben kann.

Manchmal ist es eine helle Freude, falsch zu liegen.

Mehr von Christian Seiler immer montags in seiner «Montagsdemonstration» auf blog.dasmagazin.ch
Illustration ALEXANDRA KLOBOUK