

Pssst... Generalprobe

Grillieren im Kinosaal – geht denn das? «Klar», sagt Fabian Fuchs vom Zürcher Restaurant Equitable

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND MICHELE LIMINA (FOTOS)

Popcorn, Gummibärli, Chips, Cornets: Das kulinarische Angebot in den Kinos ist so spannend wie eine Lesung des Telefonbuchs. Egal, ob die Ratte Ratatouille auf der Leinwand grosse Küche zelebriert oder Tita in «Como agua para chocolate» eine verführerische Speise nach der anderen auf die Teller zaubert – der arme Cineast muss warten, bis der Abspann ihn vom Hungerast befreit und er, von den heftig fliessenden Magensäften getrieben, endlich essen gehen kann.

Nur das «andere Filmfestival», wie das EWZ-Stattkino beworben wird, ist in der Tat eine löbliche Ausnahme. Dort wird der kulinarische Film von einer Idee und vor allem von hungerlindernden Häppchen begleitet. 2011 gab es Pralinés vom Aargauer Chocolatier Fabian Rimann, während auf der Leinwand «Politiki kouzina» lief, «Zimt und Koriander» – ein Film über die Küche und die Gewürze im alten Konstantinopel.

Ein Jahr später ging es deftiger zu und her. Der junge Gossauer Metzgermeister Stefan Zellweger hatte speziell gewürzte Salametti zu «Toast» vom britischen Regisseur S. J. Clarkson kreiert. Und nächste Woche, am Abend des 23. Februar, wird im Kinosaal erstmals grilliert. Fabian Fuchs, Küchenchef im Zürcher Restaurant Equitable, und der Sensoriker Patrick Zbinden lassen die Holzkohle knacken und Pouletspiesschen für die Pausenverpflegung bräunen, derweil über ihnen Kneipenwirt Zinos sein verschuldetes Schnitzel- und Frikadellenrestaurant zu retten versucht. Schauspieler Adam Bousdoukos ist zurzeit auch als Koch in der «Lindenstrasse» zu sehen.

Erst Fuchs lenkte das Equitable in die richtige Richtung

Das Zürcher Restaurant, in dem Fabian Fuchs seit einem halben Jahr am Herd brilliert, erlitt zwar nicht dasselbe Schicksal wie das Hamburger Soul Kitchen im gleichnamigen Film von Fatih Akin. Doch der Neustart Ende 2012 verlief auch dort nicht ohne Kummer. Der Trägerverein Equitable, der im ehemaligen Sankt Meinrad das Zepter übernommen hatte und hehre Ziele verfolgte – eine Küche mit Produkten aus fairem Handel, wann immer möglich regional und bio und der Saison entsprechend –, hatte Mühe, einen Koch zu finden, der mit den strengen Vorgaben zurande kam.



Im EWZ-Stattkino geht es hektisch zu und her: Fabian Fuchs beim Anrichten im Equitable

Filmreif: Barbecue mit Entlebucher Biohuhn zu blau-gelbem Stein

Für die Feigen-BBQ-Sauce:

4 rote Peperoni halbieren und entkernen. Mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch und Fleur de Sel mischen und auf ein Blech legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und während 5 Stunden bei 50 Grad im Ofen schmoren. Peperoni danach enthäuten. 50 g Dörrfeigen in eine Pfanne geben, mit 50 g rotem Portwein übergiessen und während einer Stunde marinieren. Danach erhitzen und leise köchelnd weich garen. In den Mixer geben und zusammen mit den Peperoni, 50 g Tomatenketchup, 50 g Geflügelfond, 20 g Rotweinessig, 5 g Paprikapulver, 0,5 g Knoblauchpulver und 0,5 g Cayennepfeffer fein mixen. Mit Salz abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Grill einheizen. 4 Zwiebeln mit der Schale auf den Rost legen und weich grillieren. Schälen und die einzelnen Segmente aus der Zwiebel herauslösen. Mit Olivenöl und Fleur de Sel abschmecken.



Fabian Fuchs grilliert die marinierte Pouletbrust (o.) im Green Egg

Für die Blue Jersey Cream:

20 g Blue-Jersey-Käse, z. B. von Willy Schmid (www.willyschmid.ch), mit 50 g Sauerrahm und 50 g Vollrahm mixen, bis sich alle Zutaten zu einer luftigen Creme verbunden haben.

Für die Kartoffeln:

4 bis 8 Bergkartoffeln, Sorte blau-gelber Stein (www.christandl.ch) in Salzwasser, mit etwas Kümmel aromatisiert, weichkochen. Tipp: Auch die dunklen Chips, auf

denen Fabian Fuchs das Poulet angerichtet hat, sind aus Kartoffeln zubereitet. Als Alternative empfehlen wir gebratene Scheiben einer blauen Kartoffel (z. B. blaue Ludiana).

Für das Poulet:

1 EL Olivenöl, 1 EL Sojasauc, 1 EL Maizena und 1 EL BBQ-Sauce verrühren. 4 Brüste vom Entlebucher Biohuhn während einer Stunde damit marinieren. Im Green Egg oder auf dem Grill



beidseitig garen. Kerntemperatur: 72 Grad.

Anrichten:

Pouletbrust längs in Streifen schneiden, auf den Zwiebeln (und gebratenen Kartoffelscheiben) anrichten. Mit Kräutern oder Pelati garnieren. Die im Ganzen gegarten Kartoffeln über Kreuz einschneiden. Mit je 1 Löffel Blue Jersey Cream toppen. Feigen-BBQ-Sauce dazureichen. Das Rezept von Fuchs ist für 4 Personen berechnet.

Erst Fabian Fuchs, der im Mesa in Zürich, in der Neuen Blumenau in Lömmenschwil SG und zuletzt an den Herden des neuen Park Hotels in Vitznau LU Erfahrungen gesammelt hatte, ist es gelungen, das Equitable und dessen Idee in die richtige Richtung zu lenken und die in Gourmetlokalen üblichen Zutaten wie Hummer, Gänseleber und Thunfisch von der Karte zu streichen.

Nach «Soul Kitchen» werden die Tische noch begehrter sein

Für Fuchs war es eine Herausforderung, seine Menükarte streng nach der Saison und nach dem Angebot der heimischen Produzenten auszurichten. Gerade der Winter reduziere die Gemüseausswahl auf ein Minimum, sagt der Koch. Um dem Gast Kraut und Rüben schmackhaft zu machen, sind Kreativität und Mut gefragt. Kohl in all seinen Variationen gehört nicht gerade zu des Schweizers Lieblingsspeise. Umso mehr habe er sich gefreut, wie offen und interessiert sich die Gäste auf das Konzept des Equitable eingelassen hätten. Noch vor wenigen Monaten war das Restaurant ein Geheimtipp. Jetzt ist es ein Lieblingslokal für produktbewusste Schlemmer und fast jeden Abend ausgebucht.

Nach «Soul Kitchen» am kommenden Sonntag werden die wenigen Tische noch begehrter sein. Zwar ist der Kinosaal kein Showroom, in dem ein Koch sein Talent und das ganze Spektrum seines Könnens beweisen kann. Doch gute Küche zeigt sich in der perfekten Umsetzung des perfekten Produkts, nicht in der Kür rund um den Teller.

Es entspricht dem Konzept des Equitable, den Geschmack herausragender Lebensmittel optimal zur Geltung zu bringen. Andersorts gibt es Kartoffeln. Bei Fabian Fuchs gibt es Biobergkartoffeln, kleine Geschmacksbomben aus dem Albulatal, auf 1000 Meter Höhe gediehen und von Hand geerntet. Dazu Fleisch von einem der besten Betriebe des Landes – von Holzen in Ennetbürgen NW. Als Vorspeise stehen zwar immer wieder auch Jakobsmuscheln auf der Karte und zum Dessert exotische Früchte. Doch erstere kommen aus einer kontrollierten Biozucht, letztere aus fairem Handel – kleine Stars, über die man durchaus auch einmal einen Kinofilm drehen könnte.

www.equi-table.ch/
www.stattkino.ch

Letzte Woche war ich wieder einmal am Genfersee. Wie immer freute ich mich auf den Augenblick, wenn der Zug den Tunnel bei Puidoux verlässt und sich das grandiose Panorama auf den Lac Léman, die Rebberge und die Savoyer Alpen offenbart. Ich setze mich vorher immer an ein links liegendes Fenster, um ja nichts von diesem Spektakel zu verpassen.

Regelmässig schweift der Blick dann auch gegen Osten und sucht das Dézaley mit seinen unzähligen Terrassen, die von 10 000 Mauern gestützt werden. Aneinandergereiht ergeben sie eine Länge von 400 Kilometern. Zisterziensermönche hatten das unwirtlich steile und felsige Waldgebiet im Hochmittelalter gerodet, hatten Terrassen gebaut und den kargen Boden mit der Rebsorte Chasselas bepflanzt.

Heute teilen sich rund 150 Besitzer die 54 Hektaren grosse Rebfläche des Dézaley. Sie liegt vollumfänglich auf dem Gemeindegebiet von Puidoux. Allerdings besitzen nur wenige Winzer darin auch ihr eigenes Weingut. Eine Ausnahme bildet die Domaine



de la Chenalettaz von Jean-François Chevalley. Der Weinbauer in 22. Generation (!) ist auch Präsident der Appellation Dézaley. Für sie hat er erfolgreich den verloren gegangenen Status eines «Grand Cru» zurückgewonnen. Denn die Summe von Exposition, Mikroklima und Boden, einzigartig alle drei, ergeben in diesem Steilhang am Genfersee einen Chasselas von unvergleichlichem Charakter – kraftvoll, tiefgründig, mineralisch und enorm alterungsfähig. Chevalleys Dézaley gehört zu den subtilsten. Wer jetzt

ein paar Flaschen Domaine de la Chenalettaz 2012 kauft, erhält einen prächtigen Weisswein, der mit seinem verhaltenen, dezent aromatischen Bouquet, seiner Fülle, Frische und mineralischen Rasse schon heute belebenden Trinkgenuss bereitet. Wer darüber hinaus die Geduld aufbringt, den Wein fünf, sechs Jahre zu lagern, wird mit einem echten Terroir-Wein belohnt werden. Mit einem Tropfen, der die unscheinbare Rebsorte Chasselas in ihrer ganzen Grösse und Komplexität zeigt.

Den Dézaley
Domaine de la
Chenalettaz 2012
(21 Franken) gibt
es bei Jean-François
Chevalley,
1096 Cully, www.
vins-chevalley.ch
Tel 021 799 13 00



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Wein? Schreiben Sie uns auf weintipp@sonntagszeitung.ch oder www.facebook.com/sonntagszeitung