

58 «Gault Millau»-Punkte im Clouds

Ein legendärer spanischer Weinproduzent und vier Zürcher Kochgrössen zünden am Montag im Restaurant Clouds im Prime Tower ein kulinarisches Frühlingsfeuerwerk.



1 | 4 «Ich mag solche Herausforderungen»: Clouds-Küchenchef David Martínez Salvany (15 «Gault Millau»-Punkte, 1 «Michelin»-Stern) widerlegt das Sprichwort von den vielen Köchen, die den Brei verderben sollen. (4 Bilder)

«Viele Köche verderben den Brei» lautet ein viel zitiertes Sprichwort. Ausgerechnet in der Küche treffe es aber ganz und gar nicht zu, versichert David Martínez Salvany vom Restaurant Clouds. Der mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Katalane schwärmt vom gemeinsamen Kocherlebnis und holt deshalb für einen speziellen Anlass am Montagabend gleich drei namhafte Zürcher Kollegen in die zweistöckige Küche seines Betriebs: Tobias Buholzer vom Münsterhof, Jann Hoffmann vom Café Boy und Fabian Fuchs vom Equi-Table.

«Nachdem unser Trüffel-Dinner mit den Gastköchen Antonio Colaianni, Jacky Donatz und Stefano Piscopo im vergangenen November ein grosser Erfolg war und uns viel Freude bereitete, habe ich mich mit Tobias, Jann und Fabian zusammengesetzt, um ein besonderes Frühlingsessen auf die Beine zu stellen», erklärt Martínez Salvany. Herausgekommen ist das folgende Menü:

Lachs – junger Knoblauch – Kräuter-Spargel-Salat
(Tobias Buholzer)

Rhabarber – Avocado – Gurke – Cashew – Ziegenfrischkäse
(Fabian Fuchs)

Milchlamm – Frühlingszwiebeln – Morcheln
(Jann Hoffmann)

Der Hausherr rahmt die Gerichte seiner Kollegen mit Fingerfood zum Apéro und einem Überraschungsdessert ein. Das klingt nach einem erholsamen Abend für ihn,

Von Alexander Kühn
Redaktor Sport und Gesellschaft
@alexkuehnzh 04.04.2014

Artikel zum Thema

«Sonst würde ich Totenköpfe dekorieren»



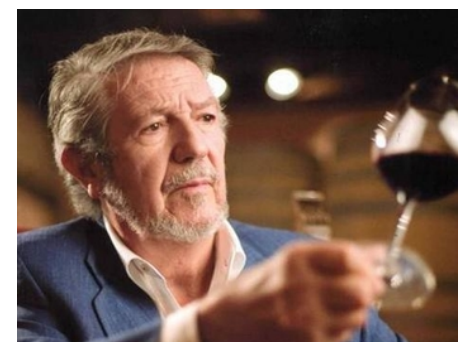
Marcus G. Lindner, der im Zürcher Mesa zwei «Michelin»-Sterne erkochte, über Kunstfleisch, Jugendträume und seinen Job im Alpina Gstaad, dem Hotel des Jahres 2013. [Mehr...](#)

Von Alexander Kühn 31.08.2013

Von wegen gebratenes Meerschwein

Die gehobene Küche Perus gehört zu den besten der Welt. Langsam, aber sicher breitet sie sich auch in Europa aus, sagt Spitzenkoch Virgilio Martinez aus Lima. [Mehr...](#)

Von Alexander Kühn, London 08.02.2014



«Er ist eine Legende»: Mariano García, einer der berühmtesten Weinproduzenten Spaniens, macht Zürich seine Aufwartung.

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf

tatsächlich ist die Aufgabe für Martínez Salvany aber ziemlich anspruchsvoll. Es gibt beim Kitchen-Friends-Dinner hoch über Zürich nämlich vom ersten Häppchen bis zum letzten Gäbelchen vom Dessert Rotwein zu trinken. Mit klassischen Apéro-Leckereien, die zu Champagner oder Weisswein passen, ist für einmal also nichts zu holen. «Ich mag solche Herausforderungen», sagt der Clouds-Küchenchef, der die Kollegen in der ungewohnten Umgebung bei der Zubereitung ihrer Gänge tatkräftig unterstützen wird.

Kollegialität statt Konkurrenzdenken

Dass er mit Buholzer, Fuchs und Hoffmann in der Küche stehen wird, ist kein Zufall. Das Quartett kennt und schätzt sich seit Jahren. «Wenn wir Rat oder ein spezielles Produkt brauchen, tauschen wir uns aus», führt Martínez Salvany aus. «Und jeder kann etwas Neues sehen, wenn er mit anderen Köchen arbeitet. Auch für meine Brigade ist das eine interessante Erfahrung, die sie weiterbringt. Und die Gäste bekommen an einem Abend die Kreationen von vier arrivierten Köchen serviert.»

Eine grosse Attraktion sind die Bodegas-Aalto-Weine, die zum Dinner im Clouds aufgetragen werden. Sie sind das Werk von Mariano García. Der Spanier war von 1968 bis 1998 als leitender Önologe bei Vega Sicilia tätig und hat es sich zum Ziel gesetzt, an der neuen Wirkungsstätte die besten Tropfen des Landes zu produzieren. García wird in Zürich persönlich anwesend sein und den Gästen einen Einblick in sein Schaffen geben. «Er ist eine Legende», schwärmt David Martínez Salvany. «Die Qualität seiner Weine ist exzellent, und er ist bekannt genug, um ein grosses Publikum anzusprechen. Deshalb freue ich mich sehr über die Zusammenarbeit mit ihm.»

Die Rotweine aus dem Anbaugebiet Ribera del Duero seien dank García im besten Sinn modern, erläutert der Clouds-Koch. Das bedeutet, dass sie von allem Guten – Dichte, opulente Frucht und Tiefe – sehr viel, aber nicht zu viel besitzen.

Für den Kitchen-Friends-Anlass im Clouds sind noch wenige Tickets verfügbar. Hier finden Sie [alle Informationen](#) zum Anlass. (Tagesanzeiger.ch/Newsnet)

(Erstellt: 04.04.2014, 15:44 Uhr)

dem Kurznachrichtendienst.

 [@tagesanzeiger folgen](#)

Werbung

Abdeckblachen, Hüllen & Zelte Blacho-Tex AG	Beauty & Wellness The Bodyclinic AG	Gesundheit Basenkur/ Übersäuerung	Aus- & Weiterbildung The Cambridge Institute Zürich	Ferien & Reisen Hotels Davos	Hotels Hotel Davos Hotel Zürich Altstadt Hotel Zürich Niederdorf Hotels Graubünden
Immobilien Immobilien Locarno & Sedrun	Marathon Swiss City Marathon	Sprachschulen The Cambridge Institute Zürich			
Webdesign Webdesign	Prospektständer Prospektständer	Eheberatung Eheberatung Zürich	Körpersprache Körpersprache	Online-Marketing Internet-Marketing	Travel / Outdoor Ausrüstung Botswana Namibia Reisen
Büromöbel Ergonomische Büromöbel	Skiferien Skiferien Davos		Werbung AdWords Optimierung & Betreuung	Teppiche Teppichportal.ch	Kurier Zürich Kurier Zürich
			Marmor & Granit Marmor & Granit	Flüssigsalze & Genussmittel Flüssigsalze & Genussmittel	