

à la carte Restaurant EquiTable, Zürich



Restaurant EquiTable im «Sankt Meinrad», Fabian Fuchs, Nicole Gloser, Stauffacherstrasse 163, 8004 Zürich, Tel. 043 534 82 77, www.equi-table.ch, sonntags und montags geschlossen.

Mehr als fair

Im «EquiTable» sind biologische und fair gehandelte Produkte hoch im Kurs. Verarbeitet von Fabian Fuchs, werden sie zum Hochgenuss.

Das Zürcher Restaurant Sankt Meinrad hat turbulente Jahre hinter sich. Tobias Buholzer erlöst es einst von seinem Aschenputteldasein als Quartierbeiz und zelebrierte im Kreis 4 grosse Küche. Nach seinem Wechsel in den «Münsterhof» am Paradeplatz drückten sich die Köche die Klinke in die Hand. Schliesslich gründete der Trägerverein EquiTable Ende 2012 im «Sankt Meinrad» das gleichnamige Restaurant.

Der Club aus über 250 Kleinaktionären trägt sein Programm schon im Namen: Equitable bedeutet gerecht. Das Ziel: eine hochwertige Küche, die Lebensmittel aus fairem Handel, die mit dem Max-Havelaar-Label zertifiziert sind, mit saisonalen, regionalen und wenn immer möglich biologischen Produkten kombiniert.

Das zeitgemässe Konzept erfordert einen Koch mit vielfältigen Qualitäten. Neugierig soll er sein, flexibel und verantwortungsbewusst. Die Meisterschaft,

mit der er das Handwerk beherrscht, darf ihn aber nicht verdorben haben. Luxuriöse oder gefährdete Produkte wie Gänseleber, Seezunge, Thunfisch oder Kobe-Rind sind tabu. Mit dem 26-jährigen Fabian Fuchs scheint «EquiTable» einen Koch gefunden zu haben, der das begriffen hat.

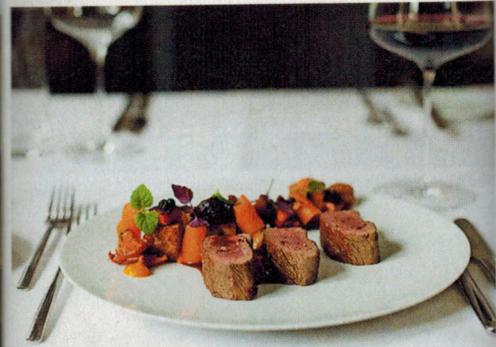
★★★★★ Küche

★★★★★ Preis-Leistungs-Verhältnis

★★★★★ Weinkarte

★★★★★ Ambiente

Fuchs kann in seiner bisherigen beruflichen Vita exzellente Adressen wie die «Neue Blumenau» oder das «Mesa» vorweisen. Obwohl (oder gerade weil) er sich im «Sankt Meinrad» produktemässig beschränken muss, kocht er frei von der Leber weg, beseelt von jugendlicher Unbekümmertheit, ohne Scheuklappen und Vorurteile. Einen simplen Tomaten-Moz-



Im «EquiTable» überzeugt Küchenchef Fabian Fuchs mit Leckereien wie seinem Hirschentrecôte und Gastgeberin Nicole Gloser mit ihrem österreichischen Charme.

zarella-Salat hat man selten je so geschmacksreich gegessen. Die Jakobsmuschel aus der Biozucht wird mit Aprikose und Karottenschaum kombiniert. Das perfekt gebratene Hirschentrecôte aus der famosen Holzen-Zucht in Ennetbürgen mit Schupfnudeln, Kürbisstreifen, Eierschwämmlli, Marroni und einem unwiderstehlichen Wildfonds geistert noch tagelang durchs kulinarische Gedächtnis. Die Käse affinierte der unvergleichliche Willi Schmid in Lichtensteig. Und das Dessert – eine süß-saftig-knusprige Pflaumenvariation – stillt die vorletzten noch übrig gebliebenen Gelüste, bevor man sich über die Friandises hermacht.

Junge Köche zeigen sich heute gerne tätowiert. Nenad Mlinarevic vom Park Hotel Vitznau, einer der Freunde von Fabian Fuchs, trägt drei Sterne auf dem Arm. Fuchs hat sich einen Kompass stechen lassen. Vielleicht, um sich den Weg auf den Gipfel der Kochkunst zu weisen. Auf alle Fälle ist er gut unterwegs.



Martin Kilchmann
schreibt seit 30 Jahren in Zeitungen und Büchern über Wein und in BILANZ auch über Restaurants.