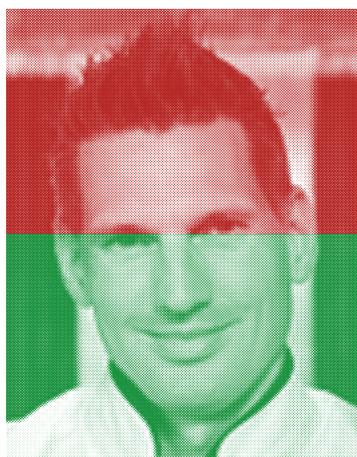




FREDDY CHRISTANDL

Starköche von heute werden nicht müde zu betonen, dass ihre eigentlichen Stars ausgezeichnete Produkte seien. Freddy Christandl ist einer, der solche Produkte aufspürt und sie in die Restaurantküchen unserer Stadt bringt. Ehemals tätig als Chefkoch in einem Gourmetlokal, setzt er heute als Genusstrainer alles daran, dass Lebensmittel wieder die Wertschätzung erhalten, die sie verdient haben – und hat damit den Nerv der Zeit getroffen. Er initiiert mit Bauern sogar Projekte für nachhaltige Produkte, die er dann den Köchen schmackhaft macht. Resultat ist etwa, dass es in Zürichs Spitzenlokalen heute angesagt ist, Bergkartoffeln aus dem Albulatal anzubieten. (eke)

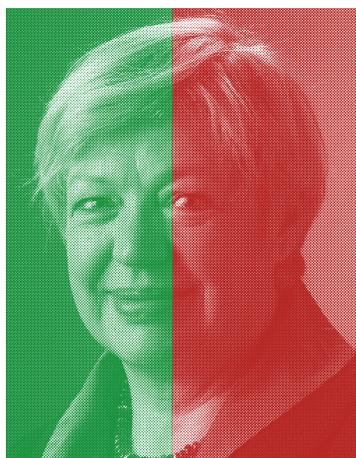
TERROIR-PIONIER, GENUSSTRAINER



HEIKO NIEDER

Der Chef Fine Dining vom The Restaurant im Dolder Grand ist heuer zum Besten seiner Gilde in der Stadt aufgestiegen. Er wurde vom «Gault Millau» um einen auf 18 Punkte hochgestuft und als Aufsteiger 2013 geehrt. Damit hat Nieder die Position von Marcus G. Lindner vom Restaurant Mesa übernommen, der zuvor mit dieser Punktezahl an der Stadtspitze rangierte, jedoch im Herbst nach Gstaad abwanderte. Was darf man kommendes Jahr im The Restaurant erwarten? Nieder: «Das nächste Projekt ist, wie immer, noch besser zu werden.» Sicher ist: Nieders Küche trägt mit dazu bei, dass Zürich in der internationalen Spitzengastronomie einen Platz hat. (eke)

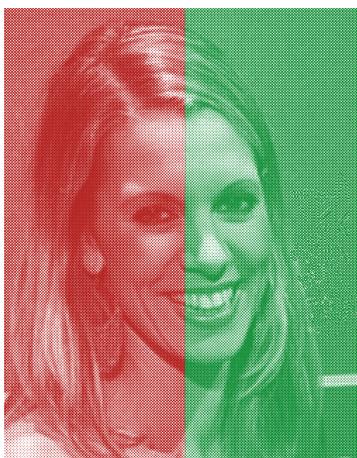
CHEF FINE DINING THE RESTAURANT IM DOLDER GRAND



LUZIA PENNER

Viele, auch neue Gastrobetriebe, setzen auf bewährte Konzepte. Schön, wenn sich jemand traut, etwas Eigenes zu probieren. Die Firma Equitable hat das im Sankt Meinrad geschafft. Hier wird seit kurzem fair produziertes Essen aufgetischt. Und zwar so ausgezeichnet zubereitet, dass man etwa mit einem feinen Fisch, der mit Quinoa-Kartoffel-Galetten serviert wird, auch eine Gastrojournalistin überrascht. Mitinitiantin ist Luzia Penner, Ex-Hoteldirektorin im Greulich. Mit dem Equitable-Team versucht sie, das Fair-Food-Konzept im Sankt Meinrad nicht nur gut, sondern auch wirtschaftlich umzusetzen. Fairness hört hier übrigens nicht beim Essen auf, auch bei der Ausstattung achtet man darauf. (eke)

MITINITIANTIN RESTAURANT SANKT MEINRAD



KATJA WEBER

Das Urban Gardening haben definitiv nicht die Zürcher erfunden – der Hype kam aus New York, London und Berlin zu uns. Darum schnöden manche Zürcher über Frau Gerolds Garten. Die Idee sei abgekupfert, heisst es schon mal. Aber: Trotzdem braucht es Leute, die Ideen auch in die Tat umsetzen. Katja Weber ist im Projekt Frau Gerolds Garten zuständig für den Garten – der das Restaurant, das von einer Gruppe von Junggastronomen betrieben wird, mit Gemüse beliefert. Die Ausbeute ist mehr symbolisch – doch die Hochbeete in Kisten werden gut gepflegt und sogar von der Hochschule Wädenswil als Studienprojekt begleitet. Eine frische Sache, die Zürichs Gastrolandschaft gut ansteht. (eke)

MITBETREIBERIN FRAU GEROLDS GARTEN



FRAU ODER HERR X

Vorbei die Zeiten, als man in Gourmetlokalen zwingendermassen auf Filet, Gänseleber, Kaviar setzte. Gemüse ist das Thema der Stunde und wird an vielen Kochkongressen heiss diskutiert. So. Und warum gibt es in Zürich kein Gourmet-Vegi-Lokal? Ein Restaurant, in dem man vegetarische Zutaten von einer ganz neuen Seite entdecken kann? In Wien etwa eröffnete vor rund einem Jahr das Tian. Bei unserem neulichen Testbesuch gab es etwa Rüben auf einem Beet von Haselnüssen, Artischocken mit Vanille oder eine «grüne Auster», die mit Kräuteraromen spielte. Es war ein Essen, bei dem man nichts vermisste (ausser dem freundlichen Service). Ein Lokal wie das Tian vermissen wir in Zürich – und würden uns freuen, hier darüber zu berichten. (eke)