«Bei uns geht es um Genuss»

Mit regionalen Produkten und kreativen Ideen will Tobias Hoesli auch Fleischliebhaber in seinem Lokal verwöhnen

Mit der «Marktküche» eröffnet diesen Monat ein weiteres veganes Restaurant in Zürich. Der Geschäftsführer und Koch, Tobias Hoesli, ist von seinem Konzept überzeugt.

VON **SENADA HARALCIC**

In Zürich können Veganer mittlerweile an vielen Orten auswärts essen. Wie heben Sie sich von der wachsenden Konkurrenz ab?
Tobias Hoesli: Wir wollen vor allem damit bestechen, dass wir gutes Essen in einem schönen Ambiente und mit einem gepflegten Service anbieten. Bei uns stehen Genuss, Regionalität und Saisonalität im Vordergrund, und nicht nur die Tatsache, dass wir eine Karte anbieten, auf der kein Fleisch zu finden ist.

Gibt es noch genügend Nachfrage für ein weiteres veganes Restaurant?
Ich finde schon. Es ist doch schön, dass sich der Markt für vegane Ernährung so entwickelt und da mitzumachen, ist sehr spannend. Zürich hat noch viel Potenzial in dieser Hinsicht um mit Städten wie London, Wien und Berlin mithalten zu können. Dort ist das Angebot noch viel ausgereifter. Ausserdem schliesst die vegane Küche ja niemanden aus: Auch Fleischesser brauchen nicht bei jeder Mahlzeit ein Stück Fleisch.

Haben Sie früher Fleisch gegessen oder sind Sie vegan erzogen worden?
Ich bin in der Ausbildung zum Koch Vegetarier geworden. Dort wurde mehrmals das Thema Rinderwahn, das damals aktuell war, behandelt. Die Bilder der notgeschlachteten Rinder haben mich das System der Massentierhaltung kritisch hinterfragen lassen. So kam es, wie es kommen musste und ich begann nach einer Weile, komplett auf Fleisch zu verzichten. Heute ernähre ich mich grösstenteils vegan.

Trotzdem mussten Sie in Ihrer Ausbildung weiterhin auch fleischhaltige Gerichte zubereiten?
«Job ist Job», kann ich dazu nur sagen. Ich kann das ganz gut trennen. Es ist wichtig, dass man als Koch mit sämtlichen Produkten arbeiten kann. Ausserdem wurde ich erst zum Schluss meiner Lehre zum Vegetarier, deshalb tangierte dies nur ein kleines Feld meiner Arbeit.

> «Die Kunst liegt darin, den Gemüseteller so kreativ zu gestalten, dass das Schnitzel niemandem fehlt.»
>
> TOBIAS HOESLI, GESCHÄFTSFÜHRER DES RESTAURANTS «MARKTLÜCKE»

Gilt die Fleischzubereitung nicht als Königsdisziplin in der Koch-Welt?
Das würde ich so nicht sagen. Ein Koch sollte natürlich auch mit Fleisch umgehen können. Aber für mich gilt etwas anderes als Königsdisziplin, nämlich die Kreativität. Jeder kann einen Gemüseteller oder einen Salat als Beilage zu einem guten Schnitzel zubereiten. Die Kunst liegt doch darin, den Gemüseteller so kreativ und genussvoll zu gestalten, dass das Schnitzel niemandem fehlt.

Oder man verwendet Fleischersatzprodukte, wie etwa Würstchen auf Sojabasis.
Das kann man machen, aber unser Credo lautet: «Keine Imitation, sondern eine kreative Küche.» Es geht uns nicht darum, ein Cordon bleu aus Pflanzen möglichst originalgetreu nachzustellen. Die vegane Küche bietet eigentlich so viele Möglichkeiten, dass ein Fleischimitat gar nicht nötig wäre.

Heisst das, dass Sie grundsätzlich wenig von solchen Fleischersatzprodukten halten?
Es ist so, dass viele aus ethischen Gründen kein Fleisch essen, sich aber gerne an die herrliche Lasagne der Grossmutter erinnern. Essgewohnheiten umzustellen ist manchmal schwieriger als gedacht. Auch wenn die Überzeugung vorhanden ist, Veganer zu sein, möchten die Meisten hin und wieder auch mal etwas essen, das zumindest wie Fleisch aussieht. Auch ich esse privat ab und zu eine Sojawurst. Im Restaurant setzen wir aber lieber auf marktfrische Produkte.

Was bieten Sie an, wenn der grosse Hunger auf etwas Deftigeres gestillt werden will?
Wir haben natürlich auch stärkehaltige Speisen im Angebot. Wir backen eigenes Brot und fertigen hausgemachte Pasta an. Darüber hinaus bieten wir auch noch Reis, Quinoa, Flammkuchen und Gratin an. Das Gemüse und die Früchte, die wir verwenden, stammen ausschliesslich aus regionaler Produktion und sind saisonal. Ich persönlich finde es nämlich schwierig, dass im August frischer Spargel oder im Dezember Himbeeren und Erdbeeren angeboten werden. Diese Produkte wurden um die halbe Welt transportiert, nur damit wir hier alles essen können, was das Herz gerade begehrt. Uns geht es darum, den Gästen viel Genuss auf faire und umweltfreundliche Weise anzubieten. Bei unserem Konzept spielt es dabei keine Rolle ob jemand Veganer ist oder nicht.

Tobias Hoesli eröffnet am 14. August sein veganes Restaurant. ALEX SPICHALE