

«parkhuus», Zürich

# Vom Jagen, Fischen und Sammeln

Seit zwei Jahren setzt man im Fine-Dining-Restaurant parkhuus des «Park Hyatt» in Zürich ausschliesslich auf lokale Produkte. Treibende Kraft und Kopfhinter dem Konzept ist Executive Chef Frank Widmer. Er ist auch der grösste Jäger und Sammler im Haus: Unermüdlich ist er auf der Suche nach kulinarischen Perlen für seine Küche.



Frank Widmer ist Executive Chef im «parkhuus». Das Fine-Dining-Restaurant wurde bei den Best of Swiss Gastro Awards 2018 nicht nur in der Kategorie «Fine-Dining» ausgezeichnet (Platz 3), sondern auch mit der Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch».

**M**it dem Jäger- und Sammlerfieber angesteckt habe er sich schon bei seinem Grossvater: im Garten, beim Fischen und beim Pilze suchen. Und dann als Küchenchef im «Hyatt Regency Almaty» in Kasachstan. Da habe er so richtig gelernt, sich eigenhändig um gute Produkte für seine Küche zu kümmern. Spricht man mit Frank Widmer, merkt man schnell: Dieser Mann hat zu allem eine Geschichte. Und so verwundert es nicht, dass Geschichten auch ein wichtiger Teil des Restaurantkonzepts im «parkhuus» sind. Natürlich sind damit nicht in erster Linie Frank Widmers persönliche Geschichten gemeint, sondern vielmehr die Geschichten vom Ursprung der Produkte auf dem Teller. «Exzellenter Genuss mit Schweizer Geschichten» lauten seit zwei Jahren Credo und Konzept des Lokals. Und trotz der

internationalen Ausrichtung der High-End-Hotelkette hat man es gewagt, radikal ausschliesslich auf Schweizer Produkte zu setzen. «Das einzige Produkt auf der Karte, das nicht aus der Schweiz kommt, ist der Pfeffer», versichert Widmer und schickt gleich hinterher: «Aber die Pfefferpflanzen in unserem Garten tragen dieses Jahr zum ersten Mal erntet reife Beeren.»

### Gute Produkte dank Netzwerk

Auch wenn man sich im «parkhuus» als Jäger und Sammler bezeichnet, zieht die Küchencrew nicht täglich mit Gummistiefeln oder Flinten ins Feld. Das überlässt man meist den Profis. Und obwohl Frank Widmer für sein Leben gern Wildkräuter sammelt oder Pilze sucht, besteht seine Art der Jagd hauptsächlich in der Suche nach neuen Produzentinnen

und Produzenten. «Gute Beziehungen und viel Flexibilität in der Küche sind die Voraussetzungen, um so zu arbeiten, wie wir das tun», ist Widmer überzeugt. Und so weiss zum Beispiel Fischer Braschler, dass sich das «Park Hyatt Zürich» nicht nur für Edelfische wie Egli, Hecht und Zander interessiert, sondern auch dankbarer Abnehmer für Schwalen, Trütschen und Co. ist. Und mit Metzger Brönnimann aus Jona ist Widmer mittlerweile gut befreundet: «Sei es, dass wir gemeinsam ein Produkt entwickeln oder er mir Zugang verschafft zu rarem Schweizer Wild – diese Beziehung ist auch beruflich Gold wert!» Von der Küchencrew erfordert die Arbeit mit lokalen Produkten und kleinen Produzentinnen und Produzenten viel Flexibilität: Immer wieder gibt es neue Gerichte oder Anpassungen auf der Karte. Und man

muss spontan auf ein spannendes Angebot reagieren können, indem man neue Produkte in die Karte integriert oder sie verarbeitet und haltbar macht.

### Kulinarische Fundstücke

Was die Produktvielfalt anbelangt, wird im «parkhuus» also so schnell keine Längeweile aufkommen. Nur schon beim Fleisch bietet die Karte eine schöne Auswahl an besonderen Stücken von besonderen Tieren: Den Schweizer Bison zum Beispiel hat Widmer ganz gekauft. Die verschiedenen Stücke von dem Tier kommen auf einer Bisonplatte in Form von Ravioli, Ragout und Entrecôte zum Gast. Der zweite Exote auf der Karte ist der Schweizer Wasserbüffel. Er liefert ein Entrecôte für den Holzkohlegrill und nebenbei auch hervorragenden Mozzarella. Filet,

Entrecôte und T-Bone vom Schweizer Limousin sind Eingeständnisse an die Kunden, die es manchmal auch etwas traditioneller mögen. Und auch wenn man in einem Haus wie dem «Park Hyatt» immer einen Spagat zwischen Tradition und Innovation machen muss, Widmers Pioniergeist und Experimentierlust sind ungebremst: Ein Mostbröckli aus Ochsenherz, Gänsebrustschinken oder Müscheli aus dem Zürisee sind nur einige aktuelle Kostproben davon.



» Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»: [schweizerfleisch.ch/auszeichnung](http://schweizerfleisch.ch/auszeichnung)