

# Gault & Millau

LIFE & STYLE

## Madame Sum: Die Füllung machts!

Madame Sum steht für unkonventionelle Dumplings. Produziert werden sie von Hand in Herrliberg am Zürichsee.

Text: Kathia Baltisberger, 30. November 2020

**VOLLDAMPF!** Essen nach Hause bestellen ist spätestens seit Corona salonfähig. Neue Angebote da und dort und bereits etablierte Restaurants mischen ebenfalls im Home-Delivery-Business mit. In diesem Angebots-Dschungel stechen die farbigen Dumplings von Madame Sum besonders ins Auge. Geliefert werden die Teigtaschen nicht fixfertig gedämpft, sondern schockgefroren. So leidet die Qualität nicht. Ausserdem ist das Dämpfen der Dumplings ein Kinderspiel. Man kann einen Bambuskorb mitbestellen – der sieht auch noch hübsch aus. Ein Gemüseinsatz, der Steamer oder die Bratpfanne erfüllen ihre Funktion genauso. Sechs Minuten brauchen sie im Dampf.



Die drei Co-Gründer von Madame Sum: Arnaud Verschueren, Tobia Tagliacozzo und Yves Jäger.

**KEINE ASIA-DUMPLINGS.** Dumplings sind ein sehr weiter Begriff, gemeint sind von Maultaschen bis Gyoza praktisch alle gefüllten Teigformationen. Die Varianten von Madame Sum gehen einen eigenen Weg. Sie kommen mit Füllungen wie Ratatouille oder Poulet daher. Trüffel-Brie oder Pulled Duck. «Wir packen eigentlich Gerichte, die wir mögen, in den Teig», erklärt Yves Jäger, der Madame Sum zusammen mit Arnaud Verschueren, und Tobia Tagliacozzo gegründet hat, das Konzept. Also nicht Momos oder Dim Sum sind die Vorlage, sondern europäische Geschmäcker haben Vorrang. Auf asiatische Komponenten werde bewusst verzichtet. «Aktuell haben wir zwar eine Füllung mit Shitake, was ursprünglich ein asiatischer Pilz ist. Aber wir kombinieren ihn mit den typisch schweizerischen Marroni», sagt Jäger.



Die Dumplings kommen schockgefroren, dämpfen und anrichten darf man selbst.

**FAVOURITES.** Die Shitake-Marroni-Dumplings sind denn auch die, die geschmacklich am meisten überzeugen. Die Pilze sind dominant, durch die Marroni gibt's eine leichte Süsse. Ebenfalls spannend sind die mit Fisch: Loup de Mer und Lachs. Ganz vorne mit dabei sind die veganen, gefüllt mit Ratatouille beziehungsweise geröstetem Blumenkohl mit einer intensiven

Zitronen-Note. Gerade bei diesen beiden wird das Konzept nochmals deutlich: vertraute Geschmäcker in unüblicher Form. Die Füllung ist bei allen wesentlich dominanter als der sehr dünne Teig.

Gefaltet wird in Herrliberg am Zürichsee. Die Zutaten kommen - soweit möglich - aus der Schweiz.

**FLEISCH UND FISCH VON BIANCHI.** Mittlerweile steckt ein elfköpfiges Team hinter Madame Sum. Produziert wird in Herrliberg – alles in Handarbeit. Fleisch und Fisch für die Füllungen kommen von Delikatessenhändler Bianchi. Dass die Füllung einen höheren Stellenwert hat als der Teig, zeigt sich auch bei der Produktion. «Das Fleisch für die Pulled-Duck- und Pork-Belly-Dumplings wird 24 Stunden lang sous-vide gegart. Das Falten der Dumplings ist der weniger aufwendigere Teil – aber definitiv auch Übungssache.»

**POP-UP IN ST. MORITZ.** Madame Sum liefert in Zürich und Lausanne, ab dem 8. Dezember auch in Genf. Jeden Dienstag ist im «169 West» in Zürich Steamin' Tuesday – Dumplings und Naturweine. Und auch im Dolder kommt man in den Genuss der Dumplings. Im «Saltz», in der Lobby oder via Room Service. Und: Im Dolder gibt es sogar noch eine extra Version mit Swiss Lachs. Ab dem 17. Dezember gibt es ein Dumpling-Pop-up in St. Moritz, im Hotel Steffani. Und wenn die Corona-Pandemie überstanden ist, gibt es dann endlich die ursprünglich geplante Dumpling-Bar.

[www.madamesum.com](http://www.madamesum.com)

