



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
<https://www.tagesanzeiger.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 148'705
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 50'024 mm²

Auftrag: 1033747
Themen-Nr.: 999.016

Referenz: 67350980
Ausschnitt Seite: 1/2

Wer hat Kaffee in mein Essen geschüttet?



Kaffee ist viel zu gut, um ihn einfach nur zu trinken. Foto: Picture Press, Mondadori
Alexander Kühn

Grosse Küchenchefs kreieren auch mit Nespresso Meisterwerke. Aber ist es nicht anstössig, wenn Restaurants mit einem Grosskonzern kooperieren?



Der November ist in der Schweizer Spitzgastronomie der Nespresso-Monat. 25 Toplokale - in Zürich sind unter anderem die beiden Zweisternbetriebe Ecco im Hotel Atlantis by Giardino und The Restaurant im Dolder Grand dabei - bieten dann mit Grand-Cru-Kaffee von Nespresso zubereitete Menüs an. Der Vorteil für die Gäste: Sie zahlen mit 70 (Lunch) respektive 120 Franken (Dinner) wesentlich weniger als sonst für das Haute-Cuisine-Erlebnis. Der Vorteil für die Restaurants: Sie können sich einem Publikum präsentieren, das sonst nicht zu ihnen gekommen wäre.

Der Vorteil für Nespresso: Der Kaffee-kapselhersteller kommt zu einiger Medienpräsenz und dürfte auch den einen oder anderen Kunden direkt im Restaurant von seinen Produkten überzeugen. «Werbeveranstaltung!», schreit darum mancher Purist und rümpft die Nase. Dabei ist die Verbindung von Wirtschaft im ökonomischen und Wirtschaft im gastronomischen Sinn nichts Unanständiges. In Spanien geht die Symbiose so weit, dass das berühmteste Restaurant des Landes, der Celler de Can Roca in Girona, den Namenszusatz BBVA trägt. BBVA steht für Banco Bilbao Vizcaya Argentaria, für ein Kreditinstitut also. Die kulinarischen Forschungen Ferran Adrià, des Begründers der Avantgardenküche, unterstützt derweil der Telekommunikationsriese Telefónica.

Spitzgastronomie für Neulinge

Wir Schweizer tun uns schwer damit, wenn eine grosse Firma als Namensgeber einer kulinarischen Veranstaltung auftritt. Was im Widerspruch zu unserer Angewohnheit steht, an den vermeintlich zu hohen Preisen in gehobenen Restaurants herumzukritteln und uns über die fürs Leitungswasser verrechneten 3 Franken aufzuregen. Fakt ist: Ob wir Nestlé und Nespresso nun mögen oder nicht - die Gourmet Weeks sind nicht nur für Finedining-Neulinge eine ausgezeichnete Möglichkeit, Spitzenrestaurants kennen zu lernen, ohne gleich ein

halbes Vermögen zu investieren.

Zudem sind die geschmacklichen Erfahrungen mit Gerichten, die Kaffee enthalten, zum Teil zwar etwas seltsam - im Grossen und Ganzen aber stimmig und bisweilen frappierend gut. So etwa bei der Kombination von gebratener Jakobsmuschel, mit Kaffee aromatisiertem Bohnenpüree, Bohnenragout, Kefensalat, Ajoblanco, Rauchmandeln und weissem Trüffel im Ecco. Spannend ist auch die Idee von Adrian Bühler, dem Küchenchef des mit einem Stern ausgezeichneten Restaurants Pur im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ: Er serviert zum Kalbsfilet eine Art Latte macchiato - bestehend aus Kartoffelpüree, Kalbshaxenragout mit Zimt, Kurkuma und Kreuzkümmel sowie Milchschaum und Nespresso obendrauf.

Kaffee besitzt rund 800 aromatische Facetten, was ihn zu einer interessanten Zutat macht, auch wenn die meisten Gerichte nach den Gourmet Weeks wieder von den Speisekarten verschwinden werden. Dass Kaffee Bitternoten enthält, ist übrigens deutlich mehr Segen als Fluch. Bitterstoffe zählen zum Interessantesten in der Küche, wegen Vorurteilen («Ich mag keinen bitteren Salat!», «Rosenkohl? Ui, nein. Der ist bitter!») trauen sich Köche viel zu wenig, sie einzusetzen. Dabei gibts kaum eine bessere Verbindung als die von süß, sauer und bitter. Das zeigt schon ein simpler Salat aus Cicorino Rosso und Orangenfilets.

Doch zurück zu den Gourmet Weeks: Die laufen noch bis übernächsten Sonntag, den 19. November. Weitere äusserst empfehlenswerte Lokale, die an der Aktion teilnehmen, sind das wunderschöne Schloss Mammertsberg im Thurgau mit Küchenchef August Minikus (1 Stern / 17 Punkte), das Stucki in Basel mit Tanja Grandits (2 Sterne / 18 Punkte) oder das Lampart's im Kanton Solothurn mit Reto Lampart (2 Sterne / 17 Punkte).

www.nespresso.com/gourmet-weeks