



Deftige Hausmannskost, zeitgemäss präsentiert: die Frühlingsmetzgete, wie sie im «Hood Food» serviert wird.

Bilder zvg

Des Trios Gespür für ausgefallene Pop-ups

Das besondere Konzept Auf «Wood Food» folgt «Hood Food»: Selfmade-Koch Vale Fritz und sein Team begeistern mit temporären Restaurants Zürichs Feinschmecker.

FRANZISKA EGLI

Das Angebot ist wahrlich nichts für schwache Gemüter: die Charcuterie-Platte mit Schwartenmaggen, Rillettes und gekochtem Schinken. Die Blutwurst mit Brennesseln und Heu, die Leberwurst mit Morcheln und Salbei, die Bratwurst mit Frühlingsgrün. Und als «Ausgewähltes Stück vom Schweinli» gibt es mal Nierstück, mal Filet, mal Haxe – je nachdem, was das Schwein noch hergibt.

Und doch: Wenn das innovative Gastro-Team rund um den Koch Vale Fritz ruft, folgen ihm Zürichs «Foodies» in Scharen. So geschehen letzten September, als es mit «Wood Food» für Furore

sorgte, indem es an 18 Abenden in Zürichs ehemaliger Taxi-Zentrale an einer improvisierten, offenen Feuerküche kochte, brutzelte, räucherete, schmorte, äscherte und ein exklusives Menü rund um das Thema Holz kredenzte. Aktuell nun gastiert es mit «Hood Food» in der Mühle Tiefenbrunn, in der einstigen Produktionsstätte der Modedesignerin Christa de Carouge und vis-à-vis dem Restaurant Blaue Ente.

Mit temporären Betrieben laufen neue Gastro-Welten erschaffen

Valentin Diem, genannt Vale Fritz und Absolvent der HSG St. Gallen, kocht seit Jahren so

«Es gibt Gäste, die begrüssen sich als Fremde und verabschieden sich als Freunde.»

Fanny Eisl
Mit-Initiantin «Hood Food»

autodidaktisch wie leidenschaftlich und auf bemerkenswertem Niveau. Er habe während dem Studium damit begonnen, erzählt der 28-Jährige, und dann «einfach nicht mehr aufgehört». Es folgte das Catering-Unternehmen Vale Fritz und mit ihm das Projekt «Wood Food», das er zusammen mit der Design-Studentin Fanny Eisl und Laura Schälchli, Absolventin der Slow-Food-Universität im italienischen Pollenzo, auf die Beine gestellt hat. Dass das Trio bislang vorab auf Pop-ups setzt, kommt nicht von ungefähr. Sie konnten sich noch nicht für etwas Fixes entscheiden, erzählt Fanny Eisl. «Zu-



Dass sich die Gäste an den langen Tafeln wohl fühlen und im Idealfall gar neue Freundschaften schliessen, das ist ihnen wichtig: Laura Schälchli, Valentin «Vale Fritz» Diem und Fanny Eisl (v.l.).



mal uns temporäre Betriebe die Möglichkeit geben, laufend neue Welten zu erfinden und einmalige Räumlichkeiten vorübergehend zu neuem Leben zu erwecken. Das gefällt und inspiriert uns sehr.»

So wie de Carouge's einstiges Atelier mit seinen hohen Fenstern und den Sichtbetonwänden, das sich noch bis 2. Mai in ein 80-plätziges Gourmetlokal voller Industrie-Charme verwandelt hat. Zubereitet und gekocht wird im UG, wo Vale Fritz die ehemalige Küche des Caterings der «Blauen Ente» dazugemietet hat. Und während in Küche und Service je drei Leute fürs leibliche Wohl der Gäste besorgt sind, fungieren Eisl und Schälchli ausschliesslich als Gastgeberinnen. «Wir begrüssen alle unsere Gäste mit Handschlag und begleiten sie durch den Abend.

Diese Art der Gastfreundschaft ist Teil unseres Konzepts», sagt Eisl. Dazu gehört auch, dass es keinen Tellerservice gibt, sondern die deftigen Speisen auf Platten serviert werden und sich die Gäste frei bedienen, ob sie nun zur gleichen Gesellschaft gehören oder nicht. «Sharing is caring» nennen sie das, und es erfüllt seinen Zweck: «Wir konnten schon öfter beobachten, wie Gäste, die sich zu Beginn des Abends nicht kannten, sich als Freunde verabschiedeten.»

Für die 22 «Hood-Food»-Abende werden vier Schweine verarbeitet

Grossen Wert auf eine persönliche Beziehung legen sie nicht zuletzt auch bei ihren Lieferanten und Geschäftspartnern. Darum auch «Hood Food»: Damit gedenkt das Trio der «Neighbourhood», also der Nachbarschaft, und verweist darauf, dass sie möglichst alles aus der Umgebung und im nächsten Umfeld beziehen. «Hood Food» ist aber auch eine Hommage an die Frühlingsmetzgete. Vier KAG-Schweine wird Vale Fritz am Ende verarbeitet haben, und das vom Schnörli bis zum Schwänzli. Überhaupt wird alles hausgemacht und verwertet – von den Rillettes über die Rohmilchbutter und das Brot bis zu den unzähligen Pickles, die zur Metzgete gereicht werden. Und die Würste, die bereitet das Delikatessen-Unternehmen «Das Pure» nach Fritz' Rezeptur zu.

In die Zahlen blicken lässt sich das Trio jedoch nicht. Nur so viel: «Wood Food» war auch finanziell ein voller Erfolg. «Hood Food», dessen Menü mit 95 Franken pro Person zu Buche schlägt, ist ebenfalls an fast allen 22 Abenden schon ausgebucht. Und die drei jungen Gastronomen haben bereits weitere Ideen im Köcher. Zuvor aber sind sie noch am 3. Street Food Festival Ende Mai in Zürich, mit ihrem «Wood-Food»-Klassiker, der Arvenholzwurst.

www.hoodfood.ch

Wein

223 Winzer laden in Rebberge und Weinkeller ein

Am 1. Mai und dem darauf folgenden Wochenende stehen wieder fast alle Türen der Deutschschweizer Weinkeller offen: 223 Winzer vom Thunersee bis zum Alpenrhein nehmen heuer an der Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein BDW teil. Zu degustieren gibt es nebst dem überdurchschnittlich guten Jahrgang 2014 auch ältere Jahrgänge. Vielerorts werden zudem Kellerbesichtigungen, Rebrundgänge sowie Kulinarisches geboten.

www.swiss-wine-connection.ch

Pro Flasche Wein ein Franken an die Hörnlihütte



zvg

Zum 150-Jahr-Jubiläum der Erstbesteigung des Matterhorns sind Zermatt und Salgesch eine Partnerschaft eingegangen: Das Weindorf Salgesch wird offizieller «Hoflieferant» für die Feierlichkeiten. Damit nicht genug: Pro Flasche Salgescher Wein, die ihren Weg im Jubiläumsjahr nach Zermatt findet, fliesst ein Franken in die Stiftung Hörnlihütte. Die letzte Unterkunft auf dem Weg zum «Horn» wird Anfang Juli wieder eröffnet.

www.salgesch.ch

«Schlaf-Fass» in der Bündner Herrschaft baut Kapazität aus



zvg

In Maienfeld und Jenins können Gäste seit letztem Jahr in einem 8000 Liter grossen Weinfass übernachten (die htr berichtete). Um der grossen Nachfrage gerecht zu werden – bislang haben über 500 Gäste aus dem In- und Ausland in einem der Fässer übernachtet –, wurde nun in Maienfeld ein weiteres Fass in Betrieb genommen. Die Übernachtungsmöglichkeit bietet jeweils ein Doppelbett sowie Aufenthaltsraum und WC in einem zweiten Fass. Zudem wurde mit der Milchzentrale Bad Ragaz ein Schlaf-Fass-Fondue kreiert.

www.schlaf-fass.ch

Ausschreibung für «Champagne-Botschafter» läuft

Das Comité Champagne hat offiziell die Anmeldung für den 11. Concours Européen des Ambassadeurs du Champagne eröffnet: Sommeliers und Weinausbildner können ihr Bewerbungsdossier sowie ihre Anmeldung bis zum 1. Juli 2015 einreichen. Die drei besten Bewerber werden zum nationalen Finale geladen, das am 24. September 2015 in Zürich oder Genf stattfinden wird. Der Sieger ist automatisch für das europäische Finale Ende Oktober in Epernay (F) qualifiziert. fee

www.champagne-civc.ch

Bierige Festivitäten rund um «Tag des Schweizer Bieres»

Ein 3-Gang-Menü mit den dazu passenden Bieren, Brauereien mit diversen Aktionen und das traditionelle Ordensfest «ad gloriam cerevisiae»: Der 24. April steht ganz im Zeichen des Schweizer Biers.

Mit dem «Tag des Schweizer Bieres», dem 24. April, feiert die Branche nicht nur alljährlich eine Jahrtausende alte Tradition, sondern ebenso den Start in die Saison. Auch heuer wieder warten die 18 Braustätten des Schweizer Brauereiverbandes mit verschiedenen Aktivitäten und Attraktionen auf. Am Abend steigt in Zürich traditionsgemäss das Ordensfest «ad gloriam cerevisiae» («Zum Ruhme des Bieres») mit rund 200 Ordensträgern und geladenen Gästen, an dem der Ehrenorden an eine national bekannte Persönlichkeit verliehen wird. Dem neu-

en Ordensträger kommt die Ehre zuteil, mit dem Fassantrieb die bierige Saison zu eröffnen. 2014 erhielt Schauspieler Mike Müller den Orden, 2013 der damalige Bundespräsident Ueli Maurer.

Zu Ehren des Schweizer Bieres hat die Zürcher Gastronomin und Ordensträgerin Meta Hiltbrand zusammen mit Roger Brügger, amtierender Schweizermeister der Bier-Sommeliers, ein 3-Gang-Bier-Menü kreiert: Zu Entenleber-Crème-brûlée mit Chutney von Kaki und Dörrfeigen empfiehlt Brügger das Old Style Ale Gallus 612 der St. Galler Brauerei



Bier als Speisebegleitung: ein IPA zu Rind und Riesencrevette. zvg

Schützengarten, zur Mokka-Crème mit Tuna-Tataki an Vanille-Biersauce auf karamellisiertem Chicorée das dunkle Lager der Gossauer Brauerei Stadtbühl. Zum Duett von Rind und Riesencrevette auf Kartoffelstock mit Bärlauch-Pesto und Erbsen reicht er das Tropicale IPA der Waadtländer Brasserie Trois Dames. fee

www.bier.ch