



Edi Hitzberger glaubt nicht mehr an gediegene Mittagessen. Aber an gesunden Fastfood. Alain D. Bollat

Sternekokoch meets Fastfood

Eduard Hitzberger kochte zwanzig Jahre an der Spitze, für viel Geld und wenig Leute. Jetzt setzt er auf Fastfood. Auf gesunden.

ELSBETH HOBMEIER

Edi Hitzberger, wie viel Zeit haben Sie sich heute Mittag für Ihren Lunch genommen?

Seit einigen Jahren nehme ich mir sehr bewusst Zeit für meine Mahlzeiten,

ganz speziell fürs Frühstück, da darf's schon mal eine halbe Stunde werden. Heute mittag habe ich hier in meinem Lokal genüsslich einen Wrap gegessen. Ich trieb jahrzehntelang Schindluderei

mit meinem Körper, heute will ich gesünder und genussvoller leben.

Schnell, aber gesund und genussvoll – dies ist das Motto Ihres neuen Lokals Hitzberger Fastfood natürlich. Wie kommt das an? Reisen Zürcher Schnell-schlemmer dafür in die Sihlcity?

Wir sehen viele «Wiederholungstäter» bei uns, auch Leute, die einen längeren Anfahrtsweg auf sich nehmen. Sie schätzen unsere Überzeugung, dass alles frisch und aus bewusst ausgewählten Zutaten produziert wird. Es braucht eine gewisse Zeit, bis wir unsere zeitliche Zielmarke erreicht hatten: Zwischen Bestellung und Ausgabe vergehen nur rund drei Minuten! Zur Freude der Gäste, welche sich ja meistens maximal eine halbe Stunde Mittagspause nehmen können.

Sie bieten Wraps, Sandwiches, Salate, Suppen, Smoothies an. Was wird am meisten verlangt?
Dies sind eindeutig unsere frischen, gesunden Wraps.

Denken Sie nach fünf Monaten Anlaufzeit jetzt über eine Erweiterung des Sortiments nach?
Sicher! An Ideen und Konzepten mangelt es uns nicht. Aber wir wollten die Sache gut und durchdacht anlaufen lassen und vermeiden bewusst jeden Schnellschuss. In den nächsten Wochen werden wir neue Produkte anbieten, unter anderem einen kalten Wrap, nach dem die Kunden immer wieder fragen. Und mit Blick auf den Winter wieder unsere beliebte Thai-Kokos-Suppe.

Sie wollen «weg vom Junkfood». Was ist für Sie Junk?

Junk fängt beim Brot an und zeigt sich bei den Zutaten. Wir lassen unsere Brote von einem Biobäcker backen. Und packen 120 Gramm Gemüse und Salate in einen Wrap. Das ist nachhaltig und ausgewogen, man ist nicht nach zwei Stunden schon wieder hungrig, im Gegenteil: man ist extrem leistungsfähig.

Teller, Besteck, Servietten, ja sogar die Trinkhalme sind bei Ihnen kompostier- und biologisch abbaubar. Bringt das Kunden? Oder ist's eher ein trendy Gag?

Es steht für mich für ein langfristiges Denken. Und bewirkt einen Lerneffekt. Ich sehe die Leute an unserer Abraumstation diszipliniert den Abfall trennen und freue mich daran. Solcher Abfall ist zu 100 Prozent biologisch abbaubar und lässt sich wiederverwerten, auch das ist nachhaltiges Denken. Mich haben die Inputs meiner beiden Kinder sensibler für die Umwelt gemacht – und wir alle wollen unserer Nachwelt ja ein Stück unverfälschter Erde hinterlassen! Dafür müssen wir auch etwas tun.

Das Restaurant und Take Away Sihlcity ist Ihr erster «natürli-

cher» Betrieb. Sind weitere Filialen geplant?

Das nächste Projekt ist in der Pipeline, wir werden noch 2010 einen zweiten, grösseren Betrieb an Toplage im Grossraum Zürich eröffnen. Die Location ist das Wichtigste, damit es floriert, deshalb suchen wir nach wie vor einen weiteren Standort an der Bahnhofstrasse. Wenn es an zwei Standorten in Zürich klappt, dann nährt dies unsere Vision von einem länderübergreifenden Healthy Fastfood-Konzept. Ich habe 20 Jahre lang für viel Geld und wenig Leute gekocht – hier ist es umgekehrt. Und das macht mir enormen Spass.

Berühmt wurden Sie als Spitzenkoch mit 18 GM-Punkten und 2 Michelin-Sternen im Hotel Paradies in Ftan. Vermis-

sen Sie die grosse Küche?

Die Kochjacke habe ich vor zweieinhalb Jahren bewusst an den Nagel gehängt und bin Berater geworden. Unter anderem für das A-Rosa Grand Resort in Kitzbühel, wo wir innert drei Monaten einen Michelin-Stern erkocht haben und grosse Erfolge ernten mit einem bewussten «Arme-Leute-Menü». Aber ab 2010 möchte ich wieder vermehrt in der Schweiz tätig sein. Die Herausforderung, Fastfood in höchster Qualität zu kreieren, reizt mich. Die grosse Küche habe ich gehabt.

Im «Paradies» in Ftan erfanden Sie eine Lightstyle-Küche mit maximal 300 Kalorien pro Gang. Essen Sie selber light?

Seit drei Wochen schaue ich wieder extrem drauf, ich peile wieder mein Kampfgewicht von 82 Kilo an. Ich fühle mich deutlich fitter, somit lightstyle, und habe viel mehr Energie.

Reicht diese Energie auch noch für Pure-Cooking, Ihre Kochschule?

Dieses Projekt lasse ich demnächst auslaufen. Ich will mich auf das Fastfood-Konzept Hitzberger konzentrieren und meine Erfahrung als Spitzengastronom in Beratermandate mit Schwerpunkt Projektentwicklung einfließen lassen.

Man sagt, die Zeit der langen Mittagspausen und grossen Businesslunches sei vorbei. Stimmen Sie dieser These zu?
Die Cognac- und Zigarrenpause nach ausgedehntem Lunch kann sich heute keiner mehr leisten. Geschäftsleute und

Manager sind zeitbewusst geworden. Sie müssen auch am Nachmittag produktiv sein, das verträgt sich nicht mit einem vollen Bauch. Aus diesem Grund rate ich auch meinen Kollegen, den Spitzenköchen: Bietet mittags leichte Zweier- oder Dreigänger an, setzt auf eine einfache Küche. Das liegt im Trend. Gourmetmenüs sind für die meisten Gäste höchstens noch am Abend ein Thema. Oder am Weekend und in den Ferien.

Zur Person Edi Hitzberger setzt auf schnell & gesund

Seit fünf Monaten floriert im Sihlcity, dem neusten Einkaufszentrum von Zürich, das Schnellverpflegungskonzept Hitzbergers Fastfood natürlich. 2010 soll ein weiteres Lokal im Grossraum Zürich entstehen. Hinter dem Jungunternehmen steht, zusammen mit drei Partnern, der Spitzenkoch Edy Hitzberger. Er war mit 18 GM-Punkten und zwei Michelin-Sternen im «Paradies» Ftan einer der höchstdekorierten Schweizer Köche. eho

Standpunkt

Denn das Gute liegt so nah – auch in der Gastroszene



RAFAEL PÉREZ

Es sind zurzeit so viele negative Meldungen im Umlauf, dass ich es nicht übers Herz bringe, noch etwas Kritisches über die Gastroszene zu schreiben. Und dies, obwohl mir immer noch ein Dorn im Auge ist, dass manche Betriebe mehr in den Wellness-Bereich als in die Qualität ihrer Speisekarte investieren. Aber lassen wir dieses Thema für sonnigere Zeiten. Nein, heute geht es mir darum, die erfreuliche Entwicklung anzupreisen, die ich in letzter Zeit in vielen Restaurants beobachte: nämlich den Trend, vermehrt auf saisonale und regionale Produkte zu setzen. Um Missverständnisse vorwegzunehmen, die Rede ist hier von Produkten und nicht in erster Linie von einer regionalen Küche. Mir ist es wichtig, dass die Bio-Rüebli aus der Region stammen, auch wenn sie im Wok landen.

«Mir ist wichtig, dass Bio-Rüebli aus der Region sind, auch wenn sie im Wok landen.»

In Spanien hat eine Gruppe von Chefs die Initiative «Km0» ergriffen. Die Idee, die von Slow Food Spanien getragen wird, ist denkbar einfach: die Lebensmittel, die man beim lokalen Produzenten kaufen kann, sucht man nicht weiter weg. Es tönt eben einfach, setzt aber bei vielen Betrieben ein Umdenken voraus, nämlich die Notwendigkeit, direkten Kontakt zu den lokalen und regionalen Produzenten aufzunehmen. Sich für die lokale Produktion und das regionale Handwerk einzusetzen, ist bestimmt aufwendiger, als gedruckte Preislisten durchzulesen. Ich bin aber der festen Überzeugung, dass dieser Aufwand von immer mehr Gästen honoriert wird. Voraussetzung dafür ist natürlich, dass die Angaben auf der Speisekarte erscheinen. Ich zum Beispiel könnte vor Freude tanzen, wenn ich auf einem Menü lese: Rindsbraten von Braunvieh vom Hof XY mit Kartoffelstock aus Bio-Agria der Familie Meier in Nächstendorf.

Goethe hatte es anscheinend schon damals erkannt, als er schrieb: «Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!»

Rafael Pérez ist Präsident von Slow Food Schweiz.

Entspannt unterwegs auf Finnlands Strassen



BEATRICE GERTSCHEN
REDAKTIONSSSEKRETÄRIN

**Zum Thema
Autofahren**

Langsames, gemütliches Autofahren ist bis anhin nicht mein Ding gewesen, obwohl mir die 30-km/h-Zone in meiner Wohngemeinde sehr sympathisch ist und ich versuche, mich schon nur der hohen Bussen wegen an die Geschwindigkeitsbegrenzung zu halten.

Ferien in Finnland sind Ferien fern von der Hektik auf der Strasse. Als ich vor einigen Wochen im Land der tausend Seen weilte, fiel mir sofort auf,

dass auch in einer grossen Stadt wie Helsinki die Finnen ruhig fahren und sich extrem an die Geschwindigkeitsvorschriften halten. Innerorts betragen letztere meistens 40 km/h. Der Fremde nimmt im Stadtverkehr automatisch das allgemeine Tempo an, eine Voraussetzung dafür, regelmässig grüne Ampeln vor sich zu sehen. Es funktioniert!

Auch Finnland verschont die Autofahrer im Sommer nicht vor Baustellen. Autobahnen werden gebaut, Strassenbelä-

«Es ist einen Versuch wert, sich hier in der Schweiz etwas gelassener hinter Steuer zu setzen.»

ge erneuert. Erstaunlich, dass sich dennoch kaum Staus bilden. Alle fahren zügig und halten wiederum die vorgegebenen Geschwindigkeiten ein. Die meisten Überlandstrassen sind zweiseitig, von Zeit zu Zeit mit einer dritten Fahrspur zum Überholen. Be-

eindruckend war immer wieder zu erleben, wie sich auch starke Pkws an die 80- oder 100-km/h-Begrenzung halten. Kaum einmal gibt es Vorfahrmanöver auf Überlandstrassen. So kam es öfters vor, dass ich während vielen Kilometern immer die gleichen Wagen vor oder hinter mir hatte, selbstverständlich mit grossem Abstand. Ein Gefühl von Sicherheit stellt sich ein.

Die weiten Landschaften, geprägt von Wäldern und Seen, strahlen Ruhe aus. Ferien in

Finnland bedeuten echte Erholung, eben auch im Strassenverkehr. Es ist bestimmt einen Versuch wert, sich auch hier in der Schweiz etwas gelassener hinter Steuer zu setzen. Weshalb Kopf und Kragen riskieren, um im dichten Stadtverkehr ein paar Sekunden, höchstens ein paar Minuten zu gewinnen? Für mich ist es eine Möglichkeit, die überaus positive «finnische Erfahrung» mit in den Alltag zu nehmen und so die Ferien und die Ruhe des Nordens weiterhin wirken zu lassen.