

Hitzberger statt Hamburger

Spitzenkoch Edi Hitzberger macht jetzt Fastfood: Schnell, schmackhaft, spitze



Es schmeckt, es ist gesund, und es ist nachhaltig: Quicklunch mit Wrap, Salat, Gazpacho- und Mango-Smoothie nach dem Rezept von Spitzenkoch Edi Hitzberger

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Das Zürcher Einkaufszentrum Sihlcity entwickelt sich zusehends zum Fastfood-Mekka: Hamburger, Pizza, Teigwaren, chinesische Wok-Gerichte, indische Currys und japanische Sushi – in der ehemaligen Papierfabrik wird nahezu alles produziert, was der Schnellesser heute begehrt.

Neu ist, dass auch jener auf seine Kosten kommt, dessen Zeit so knapp ist wie der Qualitätsanspruch hoch. Spitzenkoch Edi Hitzberger, bis vor drei Jahren Herr der Herde im Hotel Haus Paradies in Ftan, mit 18 «Gault Millau»-Punkten und zwei «Michelin»-Sternen gekrönt, hat in Sihlcity sein erstes Takeaway eröffnet: Hitzberger, wie es kurz und bündig heisst, ist der Imbiss für den gesundheits- und figurbewussten Schnellschlemmer.

Statussymbole der Spitzenküche wie etwa Kaviar-Blinis sucht man bei Hitzberger dennoch vergebens. Auf dem Menü stehen Klassiker der Fastfood-Gastronomie: Salate und Sandwiches, Suppen und Wraps, Smoothies und Säfte. Zubereitet aber sind sie auf ungewohnt hohem Niveau: Das Brot kommt vom Bioback, wie die Gipfel zum Frühstück und die Kuchen zum Dessert. Die drei zur Auswahl stehenden Salatsaucen, täglich frisch nach Hitzbergers Rezepten angerührt, sind arm an Fett und frei von Bindemitteln. Der Anteil an gesunder Rohkost in den Wraps und Sandwiches lässt den Ernährungsberater frohlocken, die Säfte und Smoothies kommen ohne Kristallzucker und künstliche Süsstoffe aus, und die beste Nachricht: Alles schmeckt wie vom Spitzenkoch, ohne dass die Preise in topgastronomische Höhen klettern. Ein grosser Wrap



«Als Koch hast du eine moralische Verantwortung»: Edi Hitzberger

mit Bolognese aus Biorindfleisch kostet 12.90, ein kleiner 8.90 Franken. Für 7 Franken Zuschlag wird daraus ein ganzes Menü mit Salat oder Suppe als Vorspeise und einem Getränk inklusive.

Spitzenköche glauben noch ans gediegene Mittagessen

Gesundes Fastfood mit einem Maximum an Bioprodukten und einem Minimum an Fett haben uns die Trendforscher schon lange prophezeit. Doch ausser Tibits und Hiltl, die Selbstbedienungsbuffets für Vegetarier bieten, blieb die gehobene Schnellverpflegung so fiktiv wie die Kalorienangabe auf den Speisekarten. Was vorwärts machte, war die System-Gastronomie – Pizza vom Automaten, maschinell dampfgegart Spaghetti. Während grosse Köche, die Fastfood mit innovativen Ideen aus der kulinarischen Schmutzdecke hätten herausholen können, unbeirrt weiter an die Renaissance gediegener Mittagessen

glauten. Dabei wissen alle: Die Zeit der langen Mittagspausen ist endgültig vorbei.

Auch Edi Hitzberger hatte mit Fastfood nichts im Sinn. Bis drei Jungunternehmer mit betriebswirtschaftlichem Background auf seine Küchenphilosophie «Genuss statt Verzicht» aufmerksam wurden und bei ihm anknüpften. Alain Huber, Philippe Hagen und Andy Schwarzenbach hatten die Idee für ein neuartiges Konzept und wollten den Spitzenkoch dafür gewinnen. Doch der stellte sich stur. «Ich kann nicht jahrelang mit den besten Produkten arbeiten und dann auf Industrieware umsteigen», sagte er empört. «Als Koch hast du eine moralische Verantwortung.»

Das Trio aber liess sich nicht abschütteln. «Schliesslich wollten wir die übliche Fastfood-Schiene verlassen und ein Konzept realisieren, das eine ausgewogene Ernährung garantiert, gut schmeckt und zudem umweltfreundlich ist»,

Fastfood verändert sich

Der Biomarkt wächst und mit ihm die Chance, gehobenes Fastfood in der Schweiz zu etablieren. Hitzberger (www.hitzberger.ch) ist vor zwei Wochen erfolgreich in Zürich gestartet; weitere Filialen sollen folgen. Auch Spectaturs (www.spectaturs.com), ein Takeaway für anspruchsvolle Schnellesser in Zürich-Enge, hat Expansionspläne. Alex H. Rebmann, früher in der Küche von Spitzenkoch Horst Petermann, ist mit dem Sandwich-Lieferdienst Le Sauvage (www.lesauvage.ch) auf Erfolgskurs, und die Kette Tibits (www.tibits.ch), zwar nicht Bio, aber Vegi, will auch ausserhalb der Schweiz Fuss fassen.

sagt Andy Schwarzenbach, heute Hitzbergers Geschäftsführer. Ein Konzept, das schliesslich auch den Spitzenkoch überzeugte.

Hitzberger setzt freiwillig um, was im Fastfood-Bereich längst Gesetz sein sollte: Becher, Teller, Besteck, Servietten, Röhrli – alles ist aus nachwachsenden Rohstoffen und zu 100 Prozent kompostierbar. «Was wie Plastik aussieht, ist in zwei bis drei Monaten Erde», sagt Schwarzenbach. Büro und Betrieb funktionieren mit Ökostrom. Lange Anfahrtswege von Lieferanten werden vermieden. «Wir bevorzugen regionale Anbieter und verwenden, wann immer sinnvoll, Bioprodukte.»

Was in der Schweiz noch immer eine Herausforderung sei. «Biogeflügel zum Beispiel ist nur unregelmässig zu haben. Wir aber brauchen es täglich. Und ein Biobauer, der unseren Bedarf an Gemüsen und Salaten decken kann, war bis anhin nicht zu finden. Aber wir geben nicht auf.»

Immerhin: Bei Brot, Fleisch, Bier und Wein hat die Suche auf Anhieb geklappt. Der Bioback aus der Region hat speziell für Hitzberger ein Sandwich-Brot entwickelt: nicht zu dick, nicht zu dünn – genau richtig, um es üppig zu füllen und beim lustvollen Reinbeissen keine Maulsperrung zu provozieren. Auch den optimalen Wrap-Lieferanten hat das Team in der Region entdeckt. «Wir haben uns durch das gesamte globale Angebot degustiert», sagt Edi Hitzberger, noch immer sichtbar angewidert. Das meiste sei klebrig und ungeniessbar gewesen. Nur ein Teig habe alle überzeugt. «Und der kommt aus Zürich.»

Die Kunden sollen wissen, wie viele Kalorien sie verzehren

Der Einstieg in die Schnellverpflegungsgastronomie war für den Spitzenkoch eine neue, nicht immer leichte Erfahrung. So manche Idee scheiterte am Einspruch der Ernährungsberaterin, anderes an der Geschwindigkeit, mit der ein Gericht serviert werden muss. Doch Hitzbergers Begeisterung, der Schnellverpflegungsindustrie die Stirn zu bieten und zu beweisen, dass Essen trotz Zeitdruck Freude machen und gut schmecken kann, ist ungebrochen.

Das aktuelle Angebot in Sihlcity sei deshalb auch als Starterkit zu verstehen. Viele weitere Gerichte sind rezeptiert und können bei Bedarf ins Programm aufgenommen werden. «Sogar ein Menü für Veganer haben wir vorbereitet.» Und wenn das Glück und die Technik mitspielen, wollen sie der erste Fastfood-Anbieter sein, der dem figurbewussten Gast genau sagen kann, wie viele Kalorien er mit dem Bestellten verzehrt. «Ziel ist, dass wir die Zahl für jeden Gast mit der Rechnung ausdrücken können.»

Pumpernickel Springtime

Unser Convenience-für-Gourmets-Rezept



Die Luft ist lau, der Weisswein kühl, die Nachbarin nett – beste Voraussetzungen, um spontan zum Apéro zu laden und als Gastgeber und Hobbykoch eine gute Falle zu machen. Die «Pumpernickel Springtime» – deutsch: Westfälisches Roggenschrot-Vollkornbrot nach Frühlingsmanier – sind schnell hingezaubert und «finden rasenden Absatz», wie deren Erfinder, SonntagsZeitung-Fotograf Bruno Schlatter, verspricht. Ein weiterer Vorteil: Sollte die nette Frau von nebenan Vegetarierin sein, haben Sie gleich ihr Herz erobert. Die schwarzen, runden Brotscheiben, die man auch in der Schweiz, zum Beispiel bei Globus und Jelmoli, kaufen kann, werden mit Frischkäse bestrichen – die neue Gala-Mousse eignet sich bestens – und anschliessend in fein gewürfeltes Gemüse gedippt. Die gute Nachricht: Es gibt sie, Brunoise geheissen, bereits fixfertig von Betty Bossi bei Coop. Wer die Farbpalette vergrössern möchte, kann auch fein gehackten Schnittlauch verwenden oder darüberstreuen, was das Kräuterbeet hergibt. Auch beim Brot gibts Alternativen. Mit einem Glas lassen sich aus jeder Brotscheibe Rondellen ausstechen, die man nach Crostini-Art zusätzlich tosten oder in Olivenöl beidseitig rösten kann. Unser Weintipp: ein fruchtiger Vertreter aus unserer Riesling-Degustation: www.sonntagszeitung.ch. KARIN OEHMIGEN

ANZEIGE

Vabeene
Fine shoes.

Vabeene Shoe Manufacture
6330 Cham T 041 748 2040
www.vabeeneshoes.com