



Hitzberger, Zürich

AUSGELÖFFELT

Sind 120 Gramm Gemüse eine Herausforderung für einen Gourmetkoch? Ja, sagt Eduard Hitzberger, wenn das Gemüse in ein schmackhaftes Sandwich rein soll. Wies geht, zeigt er in seinem Fastfood-Lokal in Zürich. Von Mirjam Fassold

«Zwei Jahre Arbeit für ein bisschen Fastfood – unglaublich», sagt Eduard Hitzberger. Und dennoch: Zwei Jahre tüftelten der Bündner Gourmetkoch mit österreichischen Wurzeln – 18 «GaultMillau»-Punkte und zwei «Michelin»-Sterne erkochte er sich im «La Bellezza» in Ftan – und seine drei Geschäftspartner Andy Schwarzenbach, Philippe Hagen und Alain Huber am Konzept eines gesunden Fastfood-Lokals. Gar nicht so einfach, wenn das Essen gesund, lecker und innert kürzester Zeit zubereitet sein sollte. Und wenn der Betrieb auf dem Gedanken der Nachhaltigkeit basieren soll, ist auch das Drumherum nicht so einfach zu bewerkstelligen. Das «Hitzberger»-Team hat es geschafft; am 6. April eröffnete im Einkaufszentrum Sihlcity in Zürich das erste «Hitzberger» Restaurant & Take Away. Fastfood statt Gourmetmenüs, kann das für einen der besten Köche des Landes eine Herausforderung sein?

Ja, sagt Eduard Hitzberger, denn schliesslich gehts bei «Hitzberger» ja nicht einfach um Fastfood, sondern um ein neuartiges Schnellverpflegungskonzept. Die Vision des 54-Jährigen: die Qualität von Fastfood erheblich verbessern – weg vom Junkfood, hin zu schmackhaftem, gesundem Essen zu erschwinglichen Preisen. «Die Leute sollen schnell was Gscheites essen können.»

Vitamine, gut eingewickelt

Was «gscheit» ist, bestimmt nicht allein der Gourmetkoch. Bei der Entwicklung des gesunden Fastfood hat die diplomierte Ernährungsberaterin Beatrice Conrad mitgewirkt. «120 Gramm Gemüse und Früchte pro Portion lautete ihre Vorgabe, das ist gar nicht so einfach», erklärt Hitzberger. Warum 120 Gramm Gemüse? «Weil dies einem Fünftel des täglichen Bedarfs entspricht – man soll ja fünfmal am Tag eine Portion Früchte oder Gemüse zu sich nehmen.» Hitzberger weiss auch, wie er dieses Grünfutter seinen Gästen am besten «unterjubelt»: eingewickelt! «Wraps sind die Renner», sagt auch Andy Schwarzenbach, der täglich hinter der Fastfood-Theke steht und fleissig Wraps wickelt, Smoothies presst und Salate zusammenstellt.

Na, dann probieren wir doch mal einen solchen Wrap: die Version Thai Chicken, bitte schön. Saftige Pouletbrust, Mungo-Sprossen, Gurke, Ananas, Erdnüsse, Koriander, Tomaten, Rübli, Eisbergsalat, Sweet-Chili-Sauce und Currysauce straff in einen Weizenfladen gewickelt und das Ganze kurz erwärmt. «Warm entfalten sich die Aromen besser», erklärt Eduard Hitzberger. Stimmt. Die



Gesundes Fastfood fürs dritte Jahrtausend: die erste «Hitzberger»-Filiale im Einkaufszentrum Sihlcity.

Kunst des «Wrappens» ist, dass der Salat dennoch knackig bleibt. Fünf Wraps stehen auf der Karte, erhältlich sind sie als ganze und halbe Portionen, wobei «eine ganze Portion einer vollwertigen Mahlzeit entspricht», so Hitzberger. Die gleichen Füllungen wie für die Wraps werden auch in Sandwiches angeboten – alle mit natürlichen, hochwertigen Zutaten frisch zubereitet.

Alle lieben «Kermit»

Seit drei Wochen ist die erste «Hitzberger»-Filiale nun offen, wie läuft denn? «Sehr gut», sagt Andy Schwarzenbach, die Nachfrage sei gross. Was auffalle: «Viele Kunden kommen nach dem Verzehr nochmals an die Verkaufstheke und bedanken sich für das leckere Essen.» Besonders freuts ihn, wenn solches Lob von jemandem kommt, der eigentlich ein Käse-Sandwich wollte und leicht

enttäuscht, aber hungrig halt doch eine gesunde Variante bestellte.

Eine Chef-Empfehlung gibts auch bei den Getränken: «Der Weizengras-Shot ist mein Favorit: 2,5 Zentiliter pure Energie!» Er lacht und weist auf den gewöhnungsbedürftigen Geschmack. Aber: «Geschäftsleute lieben den giftgrünen Drink – schon morgens am Weg ins Büro.» Grün ist nicht nur der Shot namens «Kermit», sondern auch die Philosophie des Betriebes. Becher, Teller, Besteck, Röhrli und Servietten sind aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und zu 100 Prozent kompostier- und biologisch abbaubar.

«Hitzberger», Restaurant & Take Away Sihlcity, Kalandersplatz 1, 8045 Zürich; Telefon 044 201 34 00; Wraps ab 7.90 Franken, Sandwiches ab 6.90 Franken; www.hitzberger.ch; Montag bis Samstag täglich von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

Philippe Hagen, Andy Schwarzenbach und Eduard Hitzberger (von links) stehen hinter dem «Hitzberger»-Konzept – und auf den energiereichen Saft, den sie aus dem Weizengras (im Vordergrund) pressen.



2008 ist kein Spekulationsjahr

MASTER OF WINE



Philipp Schwander (43) ist der einzige Master of Wine der Schweiz. Die vom Londoner Institute of Masters of Wine durchgeführte Prüfung gilt als schwierigste im Weinfach; weltweit tragen nur rund 250 Weinfachleute diesen Titel. Philipp Schwander ist Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander (www.selection-schwander.ch) in Zürich.

Herr Schwander, Sie bereiten kürzlich das Bordeaux-Gebiet und sammelten erste Eindrücke vom Jahrgang 2008. Wie ist dieser gelungen?

Philipp Schwander: Eistaunlich gut! Mir haben die Weine sehr geschmeckt. Sie besitzen viel Charme, reife Tannine und sind rund. Dabei verführen sie mit ihrer finessenreichen Art. Kurzum: Nach dem 2005er und 2000er gefällt mir der 2008er in diesem Dezennium bisher am besten.

In den letzten zehn Jahren wurde jeder zweite Jahrgang im Bordelais als «Jahrhundertjahrgang» gepriesen. Es sieht ganz danach aus, dass Sie fürs Weinjahr 2008 nun auch in diese Euphorie verfallen ...

Es ist in der Tat eine «Bordelaiser Krankheit», die Qualität der Jahrgänge in schönfärberischen Berichten hochzujubeln. Dafür bin ich glücklicherweise nicht bekannt. Dessen ungeachtet: 2008 ist meines Erachtens ein guter Jahrgang. Für ein grosses Jahr fehlt ihm letztlich die zusätzliche Dimension. Bestimmt wird 2008 aber ausserordentlich viel Freude beim Konsum bereiten, weil die Weine so charmant und verführerisch sind.

Welche Weine sind besonders gelungen? Welche enttäuschen?

Eine Fassprobe ist immer nur eine Momentaufnahme und daher mit Vorsicht zu geniessen. Generell war ich überrascht, dass die Premiers Crus recht mässig abschnitten. Auf Grund der viel späteren Ernte 2008 und des verzögert eingetretenen bio-

logischen Säureabbaus, wäre es besser gewesen, die Degustationen hätten im Mai stattgefunden. Es ist deshalb durchaus möglich, dass sich diese Weine in einigen Wochen vorteilhafter präsentieren werden. Sehr gut haben mir gefallen: Cheval-Blanc, Lynch-Bages und Cos-d'Estournel, bei den Günstigen sind Ferrière und Meyney wirklich köstlich. Enttäuscht war ich von Lafite und Latour, wobei es durchaus möglich ist, dass der Degustationszeitpunkt einfach zu früh war.

Wie sieht es mit den Preisen und mit der Spekulation aus? Ab 1996 konnte man die bekannten Bordeaux kaum noch bezahlen.

Es sind bereits einige Châteaux herausgekommen. Die Premiers Crus haben jetzt mit 110 Euro den Chateau-Preis fast halbiert gegenüber dem Vorjahr. Bei den anderen sind die Abschläge weniger hoch: Léoville-Barton kostet 23 Euro statt 29 Euro. Ich bin nicht sicher, ob hier die Abschläge ausreichend sind. Insbesondere die Amerikaner und Engländer werden wohl kaum als Käufer auftreten, weil ihre Währungen gegenüber dem Euro stark eingebüsst haben. Grundsätzlich sind jedoch alle Weine günstiger als im Vorjahr und das bei besserer Qualität. 2008 ist kein Spekulationsjahr, das heisst, man wird auch später genügend Gelegenheit haben zu kaufen. Von daher würde ich empfehlen: Nur nichts überstürzen!

SMOKE

Die Besten aus Kuba

Manchmal kommen gute Dinge im Doppelpack. In unserer letzten Kolumne haben wir über die «Oficios» von San Cristobal de La Habana berichtet. Diese Woche möchten wir die «Mercaderes» aus derselben Linie vorstellen. Wie die «Oficios» werden sie in einer sorgfältig lackierten Verpackung angeboten, die eher einer Schmuckschatulle denn einer Zigarrenkiste gleicht. Die Qualität des Inhalts wird der Verpackung mehr als gerecht und bringt selbst erfahrene Kenner zum Schwärmen: Seidige Deckblätter in wunderbarem Colorado-Farbtönen, mehrere Jahre gealterte Einlage-Tabake und exzellente Rollung machen diese Zigarren zu absoluten Spitzenprodukten – und zum Massstab für alle anderen Premium-Zigarren.

Nur wenige andere Havannas erreichen dieses Niveau – sowohl hinsichtlich der Verarbeitung als auch olfaktorisch. Vielleicht sorgen der unfreiwillige Insider-Status und die damit einhergehenden kleinen Fertigungsmengen für eben diese begeisternden Eigenschaften. Wir können diese Puros mit voller Überzeugung empfehlen, denn sie zählen momentan zu den besten Zigarren aus Kuba. Ein weiterer Vorteil: Die geringen Mengen sorgen für gut gelagerte Ware. Geniessen Sie die kräftige und würzige «Mercaderes» nach einem guten Abendessen – zusammen mit einem edlen Digestiv ein ganz besonderes Erlebnis.

San Cristobal de La Habana, Mercaderes, Hermoso No. 1; Die Kiste zu 25 Zigarren für 465 Franken.

Marc Portmann (27) ist Geschäftsführer des Tabakhauses Vaduz.

