



Gesunde Auszeit



Aus der Sterneküche zum Fastfood: Eduard Hitzberger setzt auf gesunde, aber schnelle Küche. Mit seinem Fastfood-Unternehmen «Hitzberger» ist er schweizweit in aller Munde.



Warum Eduard Hitzberger, der mit 18 Gault-Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen zu den höchstdekorierten Köchen der Schweiz gehört, heute Fastfood und Fastenwochen anbietet, verrät er im Gespräch.

INTERVIEW: SIMONE LEITNER

Milch ist tabu, Zucker sowieso, Weizenprodukte werden vermieden, selbst Obst und Gemüse aus konventionellem Anbau kommen ungern auf den Tisch. So oder auch ganz anders – Ernährung ist das Thema unserer Zeit. Wer über Ernährung Bescheid weiss, gewinnt an Status. Beim gemütlichen Nachtessen zu Hause mit Freunden oder im Restaurant dominieren die Herkunft der Produkte und Zubereitung der Speisen oft das Gespräch. Viele Studien, unterschiedliche Meinungen und immer neue Erkenntnisse werden publiziert und diskutiert.

Eines scheint aber klar: Der Kunde macht sich selbst zum König. «Nachdem die Lebensmittelskandale der letzten Jahre das Vertrauen in die Foodindustrie erschüttert haben, ermächtigen sich die

Konsumentinnen und Konsumenten jetzt selbst», schreibt das Schweizer Gottlieb Duttweiler Institute GDI in einer Studie. Wissen, was gut ist und gut tut, bedeutet heute sehr viel. Diese neue Gourmetkompetenz entledige sich des Elitären und habe einen demokratisierenden Zug, schreibt das GDI weiter. Immer mehr und vertrauenswürdiger Informationen über Essen sind allen zugänglich. So ist heute jeder Kenner, Food-Scout oder -Fotograf und tut seine Erlebnisse via Social Media kund.

Auch Spitzenkoch Eduard Hitzberger hat sich der gesunden Küche verschrieben. Schon als er noch im Luxushotel Paradies in Ftan mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen seine Gäste verwöhnte, war ihm die leichte Küche wichtig. Heute bietet der gefeierte Sternekoch Fastfood und Fastenwochen an. Vor allem seine Fastfood-Kette «Hitzberger» ist auf Expansionskurs. Unter dem Motto «Sternekoch meets Fastfood» werden die Speisen mit natürlichen, hochwertigen Zutaten frisch zubereitet – natürlich nach Eigenrezeptur und an Top-Standorten wie am Zürcher Hauptbahnhof, in der Shilcity oder im Glattzentrum. Das Fastfood-Unternehmen bezieht Fair-trade-Produkte und achtet auf regionale und schweizerische Anbieter, wenn möglich aus Bio-Produktion. Das Engagement für Qualität und Umweltschutz zeigt sich auch bei der Verpackung: Becher, Teller, Besteck, ja sogar Trinkhalme sind aus

ERNÄHRUNG

EDUARD HITZBERGER



Gesundes, schnelles Essen, das auch schmeckt.

pflanzlichen Rohstoffen hergestellt und zu 100% kompostierbar. Und: Für alle Betriebe setzt «Hitzberger» auf Ökostrom.

bonalifestyle Eduard Hitzberger, Sie wurden als grosser Spitzenkoch in der Schweiz sehr gefeiert. Vermissen Sie die grosse Küche nicht?

Eduard Hitzberger Nein – aber es war eine schöne, tolle Zeit mit einer tiefen Befriedigung, einen Teil der Schweizer Gourmet-Gastronomie mitgeprägt zu haben.

Gesund geniessen war Ihnen schon immer wichtig. Nun erreichen Sie mit Ihrer Fastfood-Kette Hitzberger ein breites Publikum. Ist Ihr Plan aufgegangen?

Als Spitzenkoch in der Topgastronomie habe ich für viel Geld für wenige Gäste gekocht – und heute koche ich für wenig Geld für viele Gäste. Es ist gesundes,

schmackhaftes und preiswertes Essen, das zudem auch Kriterien der Nachhaltigkeit beachtet. Getreu meinem Credo: gesundes Essen soll für jeden Konsumenten bezahlbar sein. Und somit ist das Konzept «Hitzberger – Fastfood natürlich» vollumfänglich aufgegangen.

Haben Sie bei diesem Unternehmen noch weitere Expansionspläne?

Wir sind weiterhin auf der Suche nach Top-Standorten an städtischen Hochfrequenzlagen wie Einkaufsstrassen, Bahnhöfen oder Flughäfen.

Was essen Sie privat nie?

Nicht nachhaltig produzierte Produkte (und keine Kutteln).

Sie bieten auch Fastenkuren in Ihrer Wahlheimat Ftan an. Wo zeigt sich hier der Reiz für Sie?

Mich aus dem Alltagsgeschäft völlig auszuklinken und Zeit und Ruhe zu finden,

um danach wieder kreativ und leistungsfähig zu sein.

Wem empfehlen Sie eine solche Fastenwoche?

In erster Linie Menschen, die im Berufsalltag unter Druck viel zu bewältigen haben. Aber auch denen, die den Wunsch haben, eine Auszeit zu nehmen und wieder zu sich selbst zu finden.

Glauben Sie, dass gesunde Ernährung heute ein wichtiger gesellschaftlicher Faktor geworden ist?

Gesunde Ernährung ist voll im Trend und Teil unseres modernen Lifestyles geworden und wird je länger je mehr zu einer wichtigen Säule im täglichen Leben, um weiterhin gesund und leistungsfähig zu bleiben. ■

www.hitzberger.com
www.eduard-hitzberger.ch