

«Ich setze mich für intelligenten Genuss ein»

René Zimmermann hat als Wirt Erfolg mit seinem Konzept: Gutes geniessen ohne dabei die ökologische Verantwortung zu vergessen.

Mit René Zimmermann sprach Paul Imhof

Schweizerisches auf dem Teller liegt gut im Trend, auch in Zürich – trotz Konkurrenz aus aller Herren Länder. Der Gastwirt René Zimmermann hat schon früh eine Philosophie aufgebaut, bei der Schweizer Kochtradition frisch und frech interpretiert werden darf und in der regionale Produkte einen hohen Stellenwert geniessen. Zimmermann braucht nicht in der Ferne nach dem Guten zu suchen, denn das Beste liegt sehr nah.

René Zimmermann, in der Zürcher Wirtschaft Neumarkt bieten Sie «grenzenlose Schweizer Küche» an. Was ist das?

Grenzenlose Schweizer Küche bedeutet Schweiz und umliegende Länder mit einem mediterranen Einschlag. Es geht um authentische Sachen. Wir wollen keine Kunst machen, keine Verfremdungen.

Letzlich geht es um das Originale?

Ja. Aber wir müssen bei den Produkten beginnen. Heutzutage sind zahlreiche Produkte verfremdet. Die Food-Industrie übt Druck auf die Gastronomie aus mit Fertigfabrikaten und Halbfertigfabrikaten. Das geht ja auch stark in den privaten Konsum hinein. Und ich meine, man muss wieder zurückkommen auf die echten, ursprünglichen Sachen. Das ist der wahre Luxus von heute. Es macht keinen Sinn, fabrikmässige Joghurts zu haben mit Wohlfühlzusatz drin, sogenannten Mehrwertstoffen. Die sind meiner Meinung nach immer weniger gesund als ein ehrlich produziertes, biologisches, natürliches Joghurt.

Die Gastronomie in der Schweiz ist sehr international. Wo liegt es denn, das Original?

Eine Zeitlang ging es in den Küchen vor allem darum, die Menschheit mit möglichst verrückten, ausgefallenen Sachen zu verblüffen – auch heute noch. Es ging auch um Produkte, die als Luxus kamen und dann den inneren Wert verloren: Lachs etwa. Er war edel, wurde zur Massenware und ist heute ziemlich verkommen. Gewisse Meerfische sind Luxus, stammen aber aus überfischten Beständen, die man in Ruhe lassen sollte. Da muss man handeln, da muss man doch als Konsument und als Wirt Verantwortung übernehmen. Ich setze mich für intelligenten Genuss ein.

Haben Sie schon immer so gedacht?

Das ist ein Prozess. Ich bin Stadtzürcher, gelernter Sozialarbeiter. Über selbstverwaltete Betriebe bin ich in die Gastronomie eingestiegen, am Anfang im Rössli Stäfa, dort habe ich als Küchenhilfe angefangen, bin dann Koch geworden und später Wirt in Winterthur.

In den 70er-Jahren kamen Genossenschaftsbeizen auf, man kochte mit neuem Schwung, während die traditionellen Restaurants noch den Rotisserie-Stil pflegten.

Ein wichtiger Teil des Erfolgs damals war, dass wir aus der Perspektive des Gastes dachten. Wir wollten das kochen, was uns selber schmeckte. Dazu kamen ständig neue Einflüsse und Ideen.



«Keine Produkte, die eingeflogen worden sind»: René Zimmermann wirtet im Neumarkt mit Schweizer Traditionen.

Später verwandelten Sie die Alpenrose im Zürcher Kreis 5 in ein schweizerisches Bijou. Ein Schritt zurück?

Nein, einer nach vorne: In der Alpenrose setzten wir in Küche und Keller hundertprozentig auf die Schweiz. Das war vor 15 Jahren. Wir entwickelten die Philosophie weiter und betreiben seit 12 Jahren im Neumarkt eine erweiterte Schweizer Küche, seit Herbst 2008 im Certo nach gleichen Grundsätzen Tessiner und italienische Küche.

Sie kaufen bewusst und ökologisch verantwortungsvoll ein. Wie halten Sie es mit Wildfängen aus dem Meer?

Wir bieten nur Meerestische an, die vom WWF empfohlen werden.

Zuchtfische?

Nur aus Biozucht. Dem Rest traue ich nicht. Unser Schwergewicht ist Süswasserfisch aus der Region. Wir erhalten von Berufsfischer Weidmann Fische aus dem Zürichsee, Felchen, manchmal Hecht und Egli. Kürzlich haben wir auch eine wunderschöne Seeforelle erhalten. Das ist das Grösste in Sachen Fisch: eine Seeforelle, die am Tag vorher noch im See geschwommen ist. Das kann man nicht toppen, auch nicht mit einem Luxusfisch.

Süswasser-Zuchtfische?

Aus der Biozucht Glauser in Bachs, da kaufen wir Forellen und Saiblinge.

Käse, Milch, Brot?

Traditionell produziertes Brot haben wir aus Lanterswil im Thurgau, das hat einen unvergleichlichen Geschmack. Milchprodukte aus dem Zürcher Oberland.

Und wer liefert Ihnen das Fleisch?

Meier in Windisch. Das war der erste Metzger, der professionell Biotiere markierte. Früher konnte man bei gewissen Bauern ein Päckli oder ein ganzes Viertel bestellen, aber damit kann man in der Gastronomie nicht arbeiten. Wir haben nicht nur Bioprodukte, aber nur Tiere aus der Region, kein US-Beef, kein argentinisches Rind. Das hat zwar eine super Qualität, aber wir arbeiten nicht mit Produkten, die eingeflogen worden sind. Keine Fische, keine Früchte, keine Blumen.

Gibt es bei Ihnen Mango? Limetten?

Mango nein, Limetten ja.

Kommen die per Schiff oder aus Italien?

Unsere Lieferanten kennen unsere Philosophie. Aber man muss aufpassen. Wir haben schon Ware zurückgeschickt, die nicht unserer Philosophie entsprach.

Könnte man sagen: Je näher von Zürich produziert, desto besser?

Das wäre wünschbar, lässt sich aber nicht einhalten. Region und Europa. Wenn der Gemüsehändler Schweizer Gemüse anbietet, weiss ich nicht, aus welcher Gegend es stammt. Im Winter haben wir Peperoni aus Holland. Wir sind nicht ideologisch oder religiös. Man muss immer noch vernünftig arbeiten. Ich gehe jede Woche auf den Bürkliplatz-Markt. Wir haben einen Gemüselieferanten in Sirnach.

Es heisst immer, Schweizer Lebensmittel seien zu teuer. Stimmt das?

Da muss man differenzieren. Es gibt ein unterstes Segment an Lebensmitteln, die extrem billig produziert werden, bei de-

nen Ethik und Qualität keine Rolle spielen. Zum Beispiel Eier aus dem Ausland, die nicht nach unseren strengen schweizerischen Vorschriften produziert werden. Unserer KAG-Eier kosten mehr, sind aber auch besser. Das merkt man beim Essen. Mir ist ein einfaches, erstklassiges Produkt lieber als ein sogenanntes Edelprodukt. Auf dem Bürkliplatz erhalte ich von einem Kleintierproduzenten aus Wädenswil Trute oder gehacktes Lammfleisch. Dieses Hackfleisch ist frisch und wundervoll. Da biete ich doch lieber ein Lamm-Hacksteak an als importierten Carré d'agneau.

Schweizerische Küche liegt im Trend. Sehen Sie das auch so?

Zum Teil. Schweizerische Küche wird moderner interpretiert und leichter zubereitet. Der grosse Trend in der Gastronomie ist aber ein anderer: weniger Aufwand, mehr vorgefertigte Produkte. Die Food-Industrie ist nicht untätig.

Verändert sich das Geschmackempfinden?

Ja. Die ganze extreme Aromatisierung ist ein Übel.

Die Industrie produziert übertriebene Geschmäcke?

Das ist überall. Zum Beispiel Rauchwürste aus eher neutralem Trutenfleisch. Das wollen wir nicht. Unsere Aromen stammen nicht aus naturidentischen Aromastoffen, sondern aus der Natur. Der Mensch hat eine Eigenverantwortung, für sich, seinen Körper. Ich bin überzeugt, dass es einem besser geht, wenn man gute, frische, vernünftige, gesunde Produkte zu sich nimmt. Wir haben zum Glück genügend Gäste, die diese Philosophie teilen.

LESER FRAGEN

Paul Imhof

beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, festlichen und alltäglichen Tafeln, Küche und Keller.



Gibt Lachs x Forelle eine Lachsforelle?

Vor kurzem haben Sie in einem Beitrag über Zuchtfische geschrieben, Lachsforelle sei kein biologischer, sondern ein kulinarischer Begriff. Im Lago Maggiore gibt es Fische, die hier *Trota salmonata* genannt werden. Sie gehören zweifelsfrei zu den Salmoniden. Als Wildfang haben die Fische natürlich nie Carotin gefressen, sie haben aber trotzdem eine wunderbare «lachsige» Farbe. Könnten sie eine Kreuzung zwischen Lachs und Forelle sein? Dafür spricht neben der Farbe des Fleisches auch die äussere Erscheinung. M. P.

Lieber Herr P.

Das Wörterbuch ist klar: *Trota salmonata* heisst auf Deutsch Lachsforelle. Was man unter einer Lachsforelle versteht, weiss das Wörterbuch nicht – zur Übersetzung von Fischerlatein braucht es ergiebige Quellen.

Synonym für Seeforelle: Mit Lachsforelle bezeichnete man einst vor allem in der Region Zürich die Seeforelle. Heinrich Rudolf Schinz drehte den Spieß um und schrieb 1847 an die Zürcher Jugend, die «Lachsforelle (*Salmo Trutta*) heisst bei uns einfach Seeforelle. Sie wird in allen grossen Schweizer Seen gefunden, in unserem Kanton bloss im Zürichsee, Greifensee und Pfäffikersee, nie in der Limmat.»

Seit 1847 haben Taxonomen auf der ganzen Welt 24 000 weitere Fischarten beschrieben und auch umgeteilt. Die Seeforelle heisst heute *Salmo trutta lacustris*, die Bachforelle *Salmo trutta fario*, die Regenbogenforelle *Onco rhynchus mykiss* (der Fremdling aus Amerika), der Lachs *Salmo salar*. Weitere Forellen kennt man in unseren Gewässern nicht, also auch keine Lachsforelle.

Kreuzung: Die Geschichte, dass es einst verboten war, sein Personal öfter als dreimal pro Woche mit Lachs zu ernähren, ist ein Märchen. Lachs war immer ein begehrter und teurer Fisch. Deshalb war es nur logisch, dass man versuchte, seinen Rückgang mit der Zucht eines Lachses zu kontern, der nicht mehr ins Meer reisen wollte. Dies gelang mit einer Art «Salmonunculus», einer Kreuzung zwischen Lachs und Forelle. Das Resultat, Lachsforelle genannt, überzeugte nicht. Im Katalog der Fischereiausstellung von Basel 1891 ist unter «Bastarde von Lachs, weiblich, und Forelle, männlich» zu lesen: «Diese Bastarde sind sehr wenig schnelwüchsig, es ist daher deren Zucht durchaus nicht anzurathen.» Diese Lachsforellen seien ausserdem recht schmal und unfruchtbar gewesen.

Handelsprodukt: Das Fleisch eines Lachses schimmert rötlich, weil dieser Fisch vor allem im Meer Krustentiere wie Krebse und dergleichen frisst. Wer frische Crevetten kocht, kann der Verwandlung der Schalenfarbe von Graublau zu Rot zuschauen. Um einen ähnlichen Effekt zu erzielen, gibt man Regenbogenforellen Carotin ins Futter, ein «kulinarisches» Färbemittel, dessen Namen von der Karotte stammt und das man auch für Zuchtlachse und Zooflamingos braucht. Wilde Seeforellen bilden rötliches Fleisch, wenn sie genügend Krustentiere fressen, die es auch in Süswasser gibt.

Fragen an leben@tages-anzeiger.ch

ROSINENPICKER

Brot für Geniesser

Brot ab Fließband kann man am Tag nach dem Kauf kaum mehr essen, es schmeckt altbacken und ist schon fast ausgetrocknet. Die Zutaten, der Backofen und vor allem die Zeit, die der Bäcker dem Teig zum Reifen gönnt, entscheiden über Geschmack und Konsistenz des Brotes. Die Bäckerei Lehmann liegt zwar nicht gleich um die Ecke, sondern im thurgauischen Lanterswil, ihr knuspriges, aromatisches Brot kann man aber auch in Winterthur (Tibits, Biobistro Rägeboge), in Zürich (Wirtschaft Neumarkt, Tibits, Reformhäuser Egli bzw. Müller) und anderswo kaufen. (imh)

Bäckerei Lehmann, Schulstrasse 8, Lanterswil, Tel. 071 655 11 51; Verkaufadressen: www.lehmann-holzofenbeck.ch

Der Hackbraten, ein Highlight der Bürgerküche

Gehacktes Fleisch ist kein Relikt der Armenküche, sondern ein Highlight der einfachen Bürgerküche, denn mit etwas Kenntnis, Erfahrung und Fantasie lässt es sich variantenreich würzen. Man dreht Fleisch durch den Wolf, das zu wenig hergibt oder das man als einzelnes Bratstück nicht verwenden kann, weil es zu wenig zart ist. Brust, Schulter, Hals und ähnliche, mit Fett durchzogene Partien eignen sich zum Braten oder Schmoren, als Rollbraten, Ragout, Geschnetzeltes – und am Ende eben als Gehacktes.

Gehacktes findet man in jeder Länderküche, auf der ganzen Welt. Auch das Neumarkt mit seiner «grenzenlosen Schweizerküche» bietet Hackbraten an: Er schmeckt ausgezeichnet und widerlegt (zumindest als Ausnahme) die Regel, dass viele Köche den Brei verderben. Die

Masse des Neumarkt-Hackbratens ist ein Teamwork, ein Koch nach dem andern hat an diesem Monument der königlichen Alltagsküche gebaut. (imh)



Ein guter Hackbraten ist ein echter Leckerbissen.

Zutaten: 120 g Holzofenbrot, 1,3 dl Milch, 150 g Zwiebeln, 1 Bund frische, glattblättrige Petersilie, 20 g Butter, 100 g Karotten, 1 kg Rindsschul-

ter, 300 g Kalbshals, 1 dl Vollrahm, Salz, Pfeffer, evtl. weitere Gewürze, 8 Eigelb. (Tipp: altbackenes Holzofenbrot verwenden.)

Zubereitung: Brot würfeln und in der Milch einweichen. Petersilie waschen, trocken lassen und zupfen. Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Fleisch in grobe Stücke schneiden. Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Zwiebeln schälen und hacken, in Butter bei mässiger Temperatur langsam durchgaren, Petersilie dazugeben und kurz mitdünsten. Abkühlen lassen.

Holzofenbrot ausdrücken. Brot, Gemüse und Fleisch vermengen und zusammen durch den Fleischwolf drehen.

Eigelb, Salz, Pfeffer und je nach Vorliebe weitere Gewürze in die Masse geben, alle Zutaten

vermischen und – wichtig! – gut durchkneten (Test: kleines Bällchen braten und probieren). Unter Umständen nachwürzen.

Die Masse je nach Bedarf in gleichmässige Bratenstücke teilen (1–3) und bei 140°C in Heissluft backen, bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist. Herausnehmen und ziehen lassen. Den Bratensatz kann man zu einer Sauce verarbeiten.

Mit Kartoffelstock und glacierten Karotten servieren.

Wirtschaft Neumarkt, Neumarkt 5, Zürich, Tel. 044 252 79 39; Sonntag geschlossen, bei schönem Wetter ist jedoch der berühmte Garten ab 18 h geöffnet. www.wirtschaft-neumarkt.ch

Ab Montag, 23. März: L'Esprit de Genève, Genfer Weine und Genfer Spezialitäten.