



Tobias Buholzer über Tierisches als Supplement

Herr Buholzer, Sie haben den Spiess umgedreht: Sie servieren in Ihrem Gourmetrestaurant nur noch ein reines Vegi-Menü – wer zum einen oder anderen Gericht Fleisch oder Fisch will, bestellt dies extra. Warum?

Weil die vegetarische Variante neben dem Fleisch- und Fisch-Menü immer etwas verloren ging. Sie war den herkömmlichen Menüs einfach nicht ebenbürtig, und das hat mich gestört. Schon vor Jahren keimte in mir die Idee, nur noch ein Vegi-Menü zu servieren und Fleisch zur Beilage für die besondere Gelegenheit zu deklarieren. Ich hatte aber lange nicht den Mut dazu, sie umzusetzen. Als im Laufe des letzten Jahres der Fleischkonsum so sehr infrage gestellt und breit diskutiert wurde, wusste ich, nun ist die Zeit reif für ein Konzept, das den gewohnten Stellenwert der einzelnen Komponenten auf den Kopf stellt. Seither setzen wir auf ein rein vegetarisches Menü, Fleisch und Fisch fungieren als Supplement.

Analog der Weinkarte geben Sie diese als Empfehlungen ab.

Genau. Wir haben das auch gestalterisch entsprechend umgesetzt: Es gibt ganz klassisch eine Karte mit unserem Häppchen- und Tröpfchen-Menü. Dazu reichen wir eine separate Karte mit den Fleisch- und Fisch-Empfehlungen. Vermerkt ist nebst der Info zur Herkunft, zu welchem Gericht sich was eignet, dass etwa zu den Schwarzwurzeln der gebeizte Lachs oder zum Sellerie in Haselnusskruste das Wollschwein-Steak passen würde. Die Gäste sind frei,

«Zurück zum Sonntagsbraten-Gedanken: Fleisch ist die Ausnahme.»

ob sie unserer Empfehlung folgen oder Gang und Beilage völlig anders kombinieren wollen. Wichtig ist uns einzig, dass das vegetarische Menü in sich absolut stimmig ist. Erst dann überlegen wir, welche Beilage welchen Gang ergänzen könnte. Damit wollen wir verhindern, dass erst Fleisch eine Speise komplett macht beziehungsweise es eine Lücke zu füllen hat. Oder anders gesagt: Der Gast soll auch ohne Fleisch nichts vermissen müssen.

Wie verrechnen Sie das?

Das 5-Gang-Menü kostet 95 Franken, die Beilagen werden zusätzlich verrechnet: Der gebeizte Lachs beispielsweise kostet 15 Franken extra, das Wollschwein-Steak 21 Franken.

Wie kommt das bei den Gästen an?

Extrem gut! Verzeichneten wir früher vielleicht 5 Prozent Vegi-Menüs, so sind wir heute bei rund 40 Prozent und haben auch viel neue Kundschaft gewonnen. Wir sind ganz überrascht ob all der positiven Feedbacks, speziell auch von bekennenden Fleischessern. Das Interessante ist: Theoretisch könnten sie ja weiterhin zu jedem Gang ein Stück Fleisch oder Fisch geniessen, ganz oft aber wählen sie nur noch einen einzigen mit – und das nicht etwa aus finanziellen Gründen: Oftmals, erzählen sie uns, vermissen sie tatsächlich nichts. Das bestätigt uns in unserem Sonntagsbraten-Gedanken, nämlich Fleisch wieder ausschliesslich zu besonderen Gelegenheiten zu servieren.

Birgt das nicht eine unsichere Planung? Sie wissen ja letztlich nicht, wie viele Ihrer Gäste dann effektiv nur Vegi oder doch etwas Fleisch bestellen.

Nein. Fleisch und Fisch kaufen wir jeweils nur in Kleinmengen ein und bereiten es – im Gegensatz zum Menü – à la minute zu. Erst wenn etwas aus ist, bestellen wir neues. Und wenn dann etwas aus ist, ist es halt aus. fee

Tobias Buholzer ist Inhaber und Küchenchef des Restaurants Die Rose in Rüşlikon. Der Betrieb vereint zwei Lokale in einem: Das Gourmetrestaurant ist ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 16 GM-Punkten, in der «Taverna Rosa» («Bib Gourmand») werden einfachere südländische Spezialitäten geboten.