

Anstatt eines klassischen Menüs mit einem Hauptgericht mehrere kleine Gerichte

Tapas und Small Plates

Marco Moser Mehrere kleine Gerichte miteinander zu kombinieren scheint im Trend zu liegen. Die Tapas-Kultur hält Einzug in der Schweiz.

Kleine Portionen, dafür mehrere – das ist die spanische Tapas-Kultur, die sich auch in der Schweiz einer wachsenden Beliebtheit erfreut.

Bereits seit mehreren Jahren bedient Andrea Zimmermann mit ihrem Konzept Monte Primero das aufkeimende Bedürfnis: «Klein und fein», beschreibt sie es. Und seit Neustem führt sie auch das Gasthaus Hofwiesen in Zürich Oerlikon. In beiden Restaurants verfolgt sie das Konzept der kleinen Häppchen: im Monte Primero die eher leichten spanischen Spezialitäten, im Hofwiesen eher die etwas deftigeren österreichischen Klassiker – sogenannte Schmankerl. Die kleinen Köstlichkeiten werden zum Aperitif, als Vorspeise oder «einfach so zwischendurch gereicht», wie auf der Homepage des Monte Primero steht.

Ende November hat das Hotel-Restaurant Greulich in Zürich unter der neuen Führung der Krafft AG sein Restaurant-Konzept vorgestellt: «Small Plates – verschiedene Köstlichkeiten zum Probieren und Kombinieren», wie es in der Medienmitteilung heisst. Einzelne, kleine, saisonale Gerichte stehen auf der Abendkarte und sollen die Gäste animieren, die verschiedenen Gerichte frei zu kombinieren – beispielsweise eine Portion Ziegenkäse mit Honig und Kräutersalat; oder eine Portion Lamm auf Linsen mit Granatapfel; oder eine Portion Bio-Schweins-

bäckchen mit Kaffee und Pastinake. «Die kleinen Teller sind auch eine Antwort auf den Trend der gesunden Ernährung. Auch aus diesem Grund ist rund die Hälfte der Small Plates vegetarisch», präzisiert Andi Steiner von der Geschäftsleitung des Greulich.

Hingegen funktioniert das Geschäft mit mehreren kleinen Gerichten nicht überall. Beispielsweise in Wattwil musste vor Jahren das Restaurant Toro schliessen, das sich insbesondere auch mit der Tapas-Kultur kulinarisch abheben wollte. Die Leute der Region waren noch nicht bereit für die freie Kombination verschiedener Teller, sie bevorzugten das klassische Menü. Offensichtlich scheint ein Tapas-Konzept in einer grösseren, bevölkerungsreichen Stadt eher sein Publikum zu finden als auf dem Land.

Nicht zu vergessen sind die Herausforderungen, die zahlreiche kleine Gerichte an die Küche stellen. «Wir haben die ganze Küche neu organisiert», sagt Andi Steiner von der Geschäftsleitung des Greulich. Neu sei die Küche nicht mehr nach den klassischen Posten aufgeteilt, wo verschiedene Köche auf einen Teller zuarbeiten, sondern ein Koch fertige eine «Small Plate». Nicht zuletzt sei viel mehr Geschirr notwendig, was grössere Wärmebehälter zur Folge habe, erläutert er eine unerwartete Herausforderung.



Das Greulich bietet neuerdings mehrere kleine Gerichte anstatt einer grossen Portion.

Derweil legt Andrea Zimmermann in ihren beiden Restaurants grossen Wert auf Frische. Alle Tapas und Schmankerl bereiten die beiden Küchen frisch zu. «Lieber wechsele ich das Angebot saisonal, als dass ich eine überdimensionierte Karte habe», setzt Andrea Zimmermann ihre Prioritäten.

Die beiden exemplarischen Tapas-Konzepte aus Zürich bedienen gleich mehrere Bedürfnisse der heutigen Gesellschaft. Ein Teil der heutigen Gäste bevorzugt kleinere Portionen, dafür mehrere. Bei kleinen Gerichten können die Gäste das «Angebot individuell nach Lust, Laune und momentanem Budget zusammenstellen», hielt die Strategie Orange bereits im Jahr 2007 fest. Die Multiple-Choice-Mentalität wirkt sich bis in die Gastronomie und auf die Speisekarten aus.

En bref

Combiner entre eux plusieurs petits mets semble être tendance. A Zurich, deux restaurants ont été ouverts récemment. Ils se fondent sur deux concepts différents. Ils ont en commun de ne plus offrir des grands mets mais de se limiter à de plus petites portions. Aux

clients de combiner ces mets avec d'autres plats et à leur guise. Les nouveaux concepts de restauration s'appuient sur la culture espagnole des tapas et exigent de repenser entièrement l'organisation de la cuisine. Ainsi, dans cette nouvelle approche culinaire, les postes classiques en cuisine sont supprimés.

SZENE

Bodan-Restaurant Verordnete Schliessung

Die Gemeinde Romanshorn erneuert den Pachtvertrag des Restaurants Bodan nicht. Damit hält sie sich alle Möglichkeiten für einen Verkauf des Bodanareals offen, über den das Romanshorer Stimmvolk noch abzustimmen hat. Das Siegerprojekt sieht einen reinen Wohnungsbau vor. Bereits vorher musste der Hotelbetrieb schliessen, mit der Schliessung des Restaurants verliert Romanshorn auch seinen Gemeindesaal, wo einst Paola Felix-del Medico ihre Gesangskarriere startete.

Berg-Restaurant Zwei Varianten ausgearbeitet

Die Sessel- und Skilifte Zuoz AG will nicht nur den Albnas-Lift durch eine Sesselbahn ersetzen. An der Generalversammlung hat der Verwaltungsrat auch über die Sanierung des Bergrestaurants Pizzet informiert. Sowohl im Publikumsbereich als auch dahinter erfuhr das Restaurant eine Rundumerneuerung im Rahmen von rund 400'000 Franken.

Finalisten des Gusto12 bekannt

Frauenpower

Der Koch-Wettbewerb Gusto versteht es Jahr für Jahr, rund 100 Kochlernende für die Teilnahme zu begeistern. Nun hat die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes aus den anonymisierten Einsendungen die neun Finalisten des Gusto12 ausgewählt (siehe Kasten).

Das TeilnehmerInnenfeld setzt sich aus fünf Frauen und vier Männern zusammen. Sieben befinden sich erst im zweiten Lehrjahr, zwei im dritten. Zum ersten Mal in der Geschichte des Gusto ist mit Valentin Leuba auch ein Westschweizer im Final, und mit Agnese Beretta zum zweiten Mal eine Teilnehmerin aus dem Tessin.

Bereits zum achten Mal organisiert Howeg unter dem Pa-

tronat des Schweizer Kochverbandes den Lehrlingskochwettbewerb. Am 9. März 2012 findet dann der Final statt. **mmo**

Die Finalisten

Elisabeth Albrecht (Marriott Hotel, Zürich), **Agnese Beretta** (Hotel Lido Seegarten, Lugano), **Sarah Bumann** (Panorama Restaurant Hertenstein, Ennetbaden), **Sandro Dubach** (Hotel Lenkerhof Alpine Resort, Lenk), **Yannick Hollenstein** (Restaurant Römerhof, Arbon), **Elias Koch** (Landgasthof Kreuz, Obergösgen), **Valentin Leuba** (Grand Hôtel Les Endroits, La-Chaux-de-Fonds), **Jasmin Müller** (Hotel Flora Alpina, Vitznau), **Nina Wild** (Villa Aurum, Rapperswil).

Kronbergbahn

Ersetzt

Das neue Talrestaurant bei der Kronbergbahn im inner-rhodischen Jakobsbad ist eingeweiht. Das langjährige Provisorium mit einem kioskähnlichen Gastro-Betrieb findet damit sein Ende. Die Erneuerung sei nötig, um im umkämpften Markt des Erlebnistourismus zu bestehen, lässt sich Verwaltungsratspräsident Markus Wetter in der Lokalpresse zitieren.

Das neue Restaurant sei eigentlich kein zusätzliches Geschäftsfeld, sondern solle das bestehende Angebot mit Bergbahn, Rodelbahn und Seilpark abrunden. Insgesamt sind seit den ersten Gesprächen vier Jahre vergangen. Der Landkauf und der Landabtausch hätten diverser Gespräche bedurft. Aber die lange Planungs- und Umsetzungsphase habe sich gelohnt. **mmo**

ANZEIGE

— Tradizione dal 1929 —



Canapé



Handgefertigte Canapés höchster Qualität

Mit diesen Canapés stellt Rapelli ein handgefertigtes Produkt erster Qualität vor. Die spezielle Atmo Verpackung ermöglicht 6 Tage Konservierung; dies bedeutet ein frisches Produkt zu jedem Zeitpunkt und Null Vernichtung der Ware am Ende des Tages. Das Standard Rezept ermöglicht es, perfekt ähnliche Canapés anzubieten, die nur mit frischen Zutaten vorbereitet werden. Canapés Rapelli, ein glänzendes und buntes Wunder der höchsten Gastronomie.

Atmo Verpackung
6 Tage Konservierung:
maximale Frische

Handgefertigtes Produkt
Perfekte Standardisierung
des Produktes

Frische Zutaten
Glänzend und bunt

Für diesen und andere Artikel aus unserem Sortiment fragen Sie Ihren Fachhändler.

Die Canapé sind in folgenden Varianten erhältlich

Canapé Cotto 6x76 g	Canapé mit Thunfisch Mousse 6x100 g
Canapé mit Salami 6x74 g	Canapé mit Garnelenschwänze x6
Canapé mit Spargeln 6x90 g	Canapé mit Tacchino Tonnato 6x113 g
Canapé mit Ei 6x93 g	Canapé Assortiert Fisch 6x89 g
Canapé mit Lachs 6x100 g	Canapé Assortiert 6x88 g
Canapé mit Krevetten 6x89 g	Canapé Assortiert 1/4 8 Stk.
Canapé mit Thunfisch 6x92 g	Canapé Assortiert 1/4 16 Stk.
	Canapé Assortiert 1/4 24 Stk.

rapelli.com