

Story Wall soll Gäste ans «Enit» binden

Das neue Zürcher Fleischrestaurant wirbt mit dem Slogan: «A story to tell». Für einmal geht es dabei aber nicht um die Produkte.

95 Prozent der Inneneinrichtung sind neu im Restaurant Enit an der Claridenstrasse 36. «Während des Umbaus kam uns die Idee der Story Wall», erzählt der Gastgeber Pascal Schelbert. Der 28-Jährige führt das Restaurant mit Küchenchef Roger Heé. Die Wand soll die Gäste emotional an das neue Lokal binden. Da im Restaurant mit 78 Plätzen auf zwei Etagen Holz die Hauptrolle spielt, herrscht dieser Rohstoff auch in der Story Wall vor: Auf runden Holzscheiben haben die Gäste die Möglichkeit, sich mit Zeichnungen oder Sprüchen zu verewigen. «Wir möchten damit die Emotionalität weitergeben, die hinter unserer Arbeit steckt», so Pascal Schelbert. Er weiss, dass er mit dem «Enit» an dieser Lage in Zürich, wo viele gute Restaurants sind, mit Leidenschaft agieren muss. Und das macht er gerne.



Diese Wand wird zunehmend mit Erinnerungen von Gästen versehen.

ZVG

So schöpft das Team unter der Leitung von David Granert die Mittagsmenüs von Hand von der Voiture. Es sind meist klassische Fleischgerichte. Hackbraten und Kalbs-Cordon-bleu à la minute kommen am meisten auf die Teller. Es werden auch Edelstücke aus dem Reifeschrank wie am Knochen gereiftes Entrecôte vom Rind angeboten und am Tisch tranchiert. Die passenden Tropfen dazu wählt man gemeinsam im Weintresor aus.

SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.enit.ch

Swiss Culinary Cup: die Finalisten stehen fest

Der Schweizer Kochverband hat alle eingesandten Dossiers gesichtet und gibt das SCC-Teilnehmerfeld für dieses Jahr bekannt.

Schafft es ein ehemaliger SCC-Sieger, die Trophäe zum zweiten Mal zu erobern? Oder angelt sich ein bislang kaum bekannter Kochkünstler den Pokal? Die Antwort wird der Final um den Swiss Culinary Cup liefern. Ein Wettkochen Ende September, das angesichts des Teilnehmerfelds Hochspannung verspricht.

Als Geheimfavorit wird Thomas Bissegger gehandelt. Der 30-Jährige von der Hotel & Gastroformation in Weggis gewann den Swiss Culinary Cup 2009, war Mitglied der Kochnati und holte als Einzelkämpfer Platz zwei am Bocuse d'Or 2012.

Des Weiteren zählt Pasquale Altomonte (38) zum Kreis der Fa-

voriten. Der bei der Genfer Privatbank Pictet beschäftigte Chef de partie stand letztes Jahr in den Halbfinals des Wettbewerbs Goldener Koch und des Grande Concorso Pasta von Buitoni.

Hoch einzuschätzen ist auch das Können des Marcel Schori. Der 23-jährige Koch, derzeit bei Rolf Münners Swiss Pastry Design tätig, gewann 2015 den Wettstreit «La Cuisine des Jeunes». Zudem zählte er zur Kochnationalmannschaft, die letztes Jahr in Erfurt Dritte wurde. Kandidat David Richards (28), Koch vom «Delta-park Resort» am Thunersee, stand bereits im vergangenen Jahr im SCC-Final. Diesmal will er unter die ersten drei.

Bleiben Nathalie Mettraux (24), Chef de partie im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, und Henrik Hertel (25), Sous-chef im Zürcher «Baur au Lac». Beide werden erstmals auf grosser Bühne agieren. Und wer weiss, vielleicht landet sie oder er einen Überraschungscoup.

JÖRG RUPPELT



Mehr Informationen unter:
www.swissculinarycup.ch



Weitere Informationen unter:
www.swisseducation.com

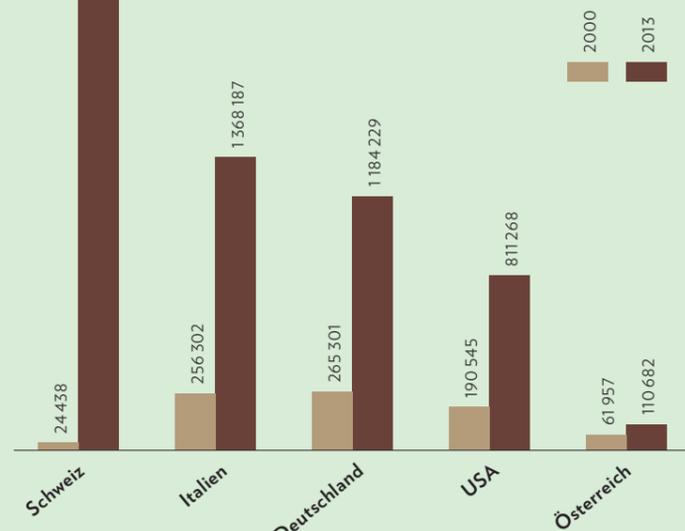


Der Final findet am 27.9. in der Berufsfachschule BBB in Baden statt. CH. LÄSER

SCHWEIZ EXPORTIERT AM MEISTEN KAFFEE

Export gerösteter Kaffee – ausgewählte Länder im Vergleich

(in tausend Dollar)



Quelle: Roast Rebels

Anton Mosimann weiht neues Kochzentrum mit seinem Pilzrisotto ein

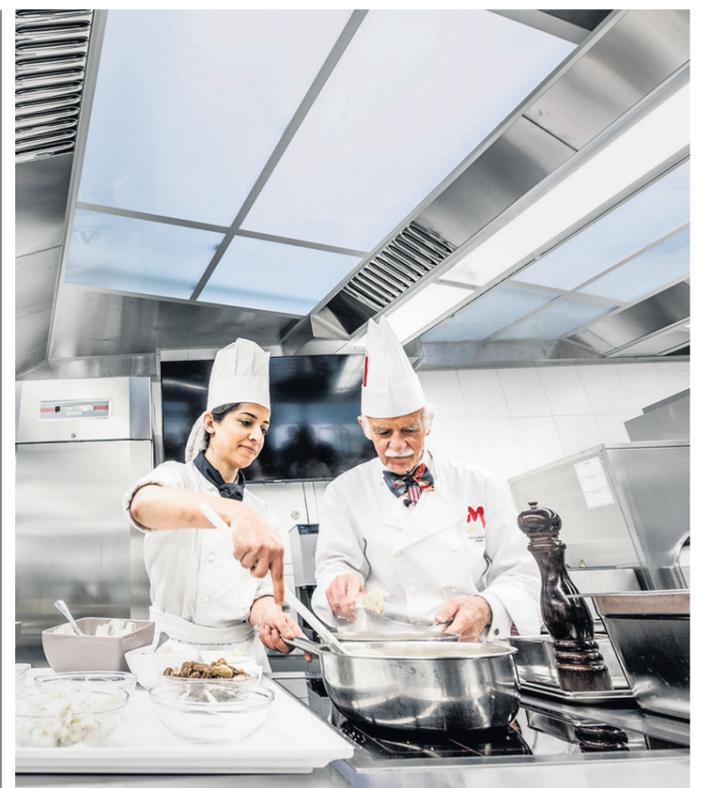
Die César Ritz Colleges Switzerland haben ein neues Kochzentrum in Luzern. Zur Einweihung kochte kein Geringerer als Anton Mosimann.

Schlagsahne statt Butter – das ist das Geheimnis von Starkoch Anton Mosimanns weltberühmtem Risotto ai funghi. «So wird das Gericht leichter und luftiger und erhält diese wunderschöne Café-au-lait-Farbe.» Bei der Einweihung des neuen Kochzentrums der César Ritz Colleges Switzerland in Luzern konnten die Gäste Mosimann live in den Kochtopf schauen. Denn die neuen Küchenherde wurden von ihm und dem thailändischen Spitzenkoch Chumpol Jangprai eingeweiht. Gemeinsam kreierten sie eine besondere Variante von Anton Mosimanns berühmtem Pilzrisotto, mit dem er schon um die ganze Welt gereist ist.

Zum ersten Mal überhaupt liess Mosimann zu, dass ein zweiter Koch in sein Rezept eingriff: Chumpol Jangprai sorgte mit einer Paste aus Ingwer, Zitronengras, Chilis und weiteren Zutaten für einen Hauch Thailand auf dem Pilzrisotto – eine Verbindung, die überraschend gut harmonierte. Auch das Publikum zeigte sich begeistert von der ungewöhnlichen Kombination aus leichter Schärfe und cremigem Pilzrisotto.

Pâtisserie- statt Filmstars

Früher flimmerten im Lime-light-Gebäude in Luzern Filmstars über die Leinwand, heute werden hier künftige Pâtis-



Anton Mosimann verriet das Geheimnis seines berühmten Pilzrisottos. ZVG

riestars ausgebildet. «Der Platz in unserer Küche im ehemaligen Hotel Union reichte nicht mehr aus», begründete Arlette Pfeiffer, Direktorin der César Ritz Colleges Switzerland, die Erweiterung der bestehenden Räumlichkeiten bei der Einweihung. Mit dem neuen Zentrum baut die Schule für Hotel- und Tourismusmanagement, die seit 2011 Teil der Swiss Education Group ist, ihren Luzerner Campus weiter aus. Neu bietet sie Platz für rund 100 Studenten.

Insgesamt wurden 2,7 Millionen Franken in das Kochzentrum investiert. Dieses beinhaltet zwei neue Küchen für die Pâtisserie

und Chocolaterie sowie eine Anwendungs- und Produktentwicklungsküche, zwei Schulungsräume und weitere Nebenräume. Angeboten werden neue Master-Studiengänge in den Bereichen International Business, Pâtisserie und Chocolaterie sowie International Business und Gastronomie.

Zum Abschluss der Eröffnung gab es von den Auszubildenden einen Vorgeschmack auf die süssen Kreationen, die dort künftig entstehen werden: Das Dessert-Buffer setzte der kulinarischen Eröffnung ein süsses Tüpfelchen auf sprichwörtliche i.

ANGELA HÜPPI