



Niklas Haak, Flavia Flüeler und Ingo Papenberg sind im «Dreierlei» mit Feuereifer bei der Sache. Bei ihnen kommt nur biologisch produziertes Fleisch aus der Schweiz auf den Teller. BILDER ZVG

Serie: Rund um fair produziertes Fleisch (Teil 8)

«Wenn Fleisch, dann solches»

Drei junge Gastronomen bieten in ihrem neu eröffneten Restaurant nur Bio-Fleisch an. Verarbeitet wird es zu internationalen Gerichten zum Teilen.

Flavia Flüeler und Niklas Haak probieren gerne, was der andere auf dem Teller hat. Denn das Gericht des Gegenübers schmeckt immer besser! Deshalb eröffneten sie Anfang Jahr ein Lokal zum Teilen in Zürich-Wiedikon. Wie es der Name Dreierlei schon sagt, raten sie ihren Gästen, je drei Gerichte zu bestellen. Diese kommen dann angerichtet auf Platten in die Mitte des Tisches, und jeder kann sich bedienen.

Wer die Karte liest, merkt rasch, dass dieses Lokal kein gewöhnliches ist. Griebenschmer und Chicharrones Mangalitzta etwa sind im Angebot, also zu einem schmackhaften Mousse verarbeitete Fettgewebe und die knusprig frittierte Haut eines Wollschweins. Auch sein Bauch,

aussen knusprig und innen ganz zart. «Aus Respekt verarbeiten wir nur ganze Schweizer Tiere aus biologischer Haltung», erklärt Niklas Haak. Der 26-Jährige war die letzten einhalb Jahre Geschäftsführer im «Gerolds Garten» und übernimmt nun die Rolle des Gastgebers. Geplant ist, dass Koch Ingo Papenberg möglichst Tiere von Pro-Specie-Rara-Rassen from Nose to Tail verarbeitet.

«Nur Fleisch aus biologischer und tierfreundlicher Haltung können wir auf der Karte vertreten.»

NIKLAS HAAK, GASTGEBER
RESTAURANT DREIERLEI

Innereien werden zu Mousse oder Terrinen verarbeitet und Füsse, Schwanz und Nase des Schweins kommen in eine moderne Abwandlung des brasilianischen Nationalgerichts Feijoada. «Für den Geschmack dieses Gerichtes werden diese Zutaten zwingend benö-

tigt», so Flavia Flüeler. Die gelernte Marketing-Fachfrau und Gründerin von «Bugs & Spices Catering» ist leidenschaftliche Köchin und wirkt beim Schreiben der Menüs für das «Dreierlei» kreativ mit. Langweilig wird ihr dabei nicht. Da immer ein Tier nach dem anderen verarbeitet wird, wechselt die Karte häufig.

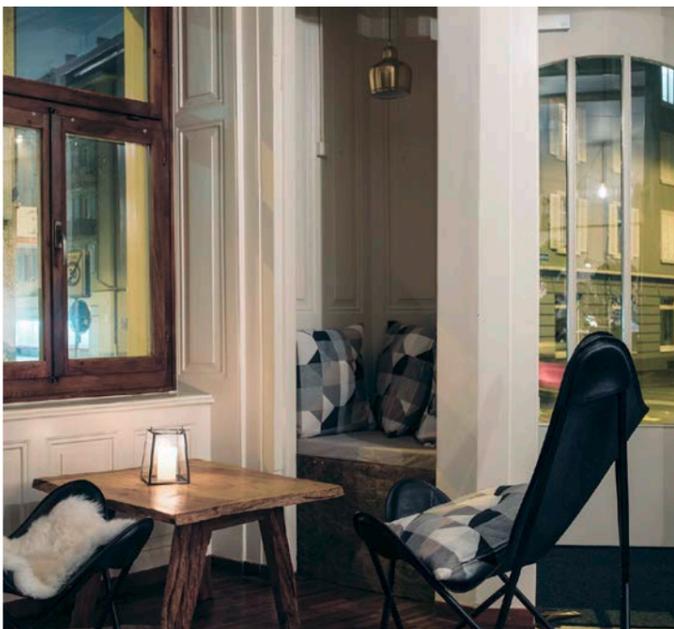
Bio-Büffelmozzarella und Raps-Kaviar aus der Schweiz

Wer jetzt jedoch das «Dreierlei» in die Ecke eines Fleisch-Restaurants schiebt, irrt. Das Angebot ist breit und beinhaltet auch spannende vegane oder vegetarische Kreationen mit aussergewöhnlichen Zutaten. Es stehen ebenso Gemüsechips, Perlouscous, Salzzitrone wie Topinambur, Miso, Ingwer und Quinoa oder Aubergine, Joghurt und Shisho auf der Speisekarte. Abwechslung ist ihnen wichtig: «Ich bin sehr multi-kulti aufgewachsen, deshalb setze ich mich schon sehr lange mit der Weltenküche auseinander. Food Pairing begleitet mich seit 2015, als wir unser Catering gegründet haben», so Flavia Flüeler.

«Internationale Gerichte sind unsere Leidenschaft. Sie sind spannend und bringen Abwechslung in unser Restaurant.»

FLAVIA FLÜELER, GASTGEBERIN
RESTAURANT DREIERLEI

Ab Februar ist jeweils sonntags ein Brunch geplant. Auch dieser wird alles andere als gewöhnlich, versprechen die Gastgeber. «Konfibrötli gibt es bei uns sicher nicht.» Sie denken dabei eher an ein deftiges Katerfrühstück mit Hotdogs oder Beef Sandwiches. Ebenso möchten die drei innovativen Gastronomen auch bald Schokolade- und Rum-Pairings anbieten. SARAH SIDLER



Eingerichtet wie zuhause. Die jungen Betreiber des Restaurants legen auch bei der Einrichtung viel Wert auf Details. Ihr Lokal bietet rund 50 Sitzplätze.



In der Serie «Bettgeschichten» plaudern bvhh-Mitglieder aus dem Nähkästchen.

Serie: Bettgeschichten (Teil 1)

Nackenrolle einmal anders in Szene gesetzt



Was läuft im Hotelbett? bvhh-Mitglieder gewähren einen Einblick. ZVG

Mit dem Dekorieren von Zimmern kennt Daniela Kälin sich aus. Als ein Gast sein Zimmer aber kurzerhand selbst dekorierte, staunte sie nicht schlecht.

«Daniela, komm schnell, das musst du dir ansehen!» Einen solchen Anruf erhält Daniela Kälin, Leiterin Hauswirtschaft im Designhotel Marina in Lachen/SZ, nicht alle Tage von ihren Mitarbeiterinnen. Acht Jahre ist es her, seit das bvhh-Vorstandsmitglied in ein verlassenes Zimmer eilte – über das, was sie dort vorfand, lacht das Team heute noch.

«An diesen Gast werden wir uns noch sehr lange erinnern.»

DANIELA KÄLIN,
MARINA LACHEN

«In der Hauswirtschaft sind wir es gewohnt, Zimmer zu verschiedensten Anlässen zu dekorieren», sagt sie. Seien das Rosenblätter auf dem Bett, aus Frotteewäsche gefaltete Schwäne oder romantische Kerzenständer – der Gast soll mit kreativen Ideen überrascht werden.

Dass ein Hotelgast selbst kreativ wird und sein Zimmer dekoriert, kommt allerdings eher selten vor. Doch dieser Gast hatte dem Team eine Überraschung hinterlassen: «Eine hochkant aufgestellte Nackenrolle, oben mit einem Frotteetuch umwickelt, zwei daneben platzierte runde Kissen – der Gast hatte uns mit viel Liebe zum Detail einen Penis modelliert», lacht Daniela Kälin. Was er damit mitteilen wollte, hat sie nicht herausgefunden. Obwohl er nie mehr ins Hotel Marina zurückkehrte, ist der Mann aber sicher einer der Gäste,

die den Mitarbeitern am längsten in Erinnerung geblieben sind.

Etwa ein Jahr später wurden die Nackenrollen im «Marina» übrigens abgeschafft. «Mit diesem Vorfall hatte das aber nichts zu tun», beteuert Daniela Kälin. (AHU)

Bettgeschichten

Begleiten Sie den Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft 2018 mit Geschichten rund ums Bett.

5. März

Bettwanzenspürhund und Einführung ins Thema Bettwanzen
Hotel & Gastro Union, Luzern

26. April

Besichtigung Kyburz Bettwarenfabrik AG, Kehrsatz /BE

8. Mai

Besichtigung Firma Elite Aubonne/VD

10. Juli

Besichtigung und Schulung in der Albis Bettwarenfabrik Affoltern a. Albis/ZH

26. September

Besichtigung der OBA AG, Basel, und Schulung Kognimat-Pflegematratten

9. Oktober

Schulung zum Thema Bettwanzen, Tessin

12. November

Rundgang in der Embru-Werke AG, Rütli/ZH

Anmeldung und Infos:
bildung@hotelgastrounion.ch
Tel. 041 418 22 22
hotelgastrounion.ch/bildung



Die Serie «Rund um fair produziertes und regionales Fleisch» erscheint in loser Folge.



Mehr Informationen unter:
www.dreierlei-zuerli.ch