



«When life gives you lemons»: Rücken vom Schweizer Kalb al limone mit Artischocke.



«Chili-Vanilli» – feurig rote und feurig scharfe Macarons sind das Dessert zum Thema «Caveat Chili».



AROMA-FEUERWERK ZUR WIDDERERÖFFNUNG

Traditionshaus, Kultbar, Deluxe-Hotel – darunter geht's kaum, wenn man vom «Widder» in Zürich spricht. Momentan macht man hier mit einem neuen Gastrokonzept von sich reden. Statt auf bodenständige Traditionsküche setzt man neu auf Aromen in allerlei frechen und überraschenden Kombinationen. «Messer & Gabel» hat in der «Widder Bar & Kitchen» den Aromen nachgespürt.

So viel gleich vorweg: Wenn man vom «Widder» in Zürich spricht, meint das nicht einfach «ein Hotel» oder «ein Restaurant» oder «eine Bar». Und schon gar nicht darf man sich unter dem «Widder» ein einziges Haus vorstellen. Nein. Der «Widder», das ist ein Hotel, zwei Bars und gleich mehrere Restaurants. Und der «Widder», das sind neun zusammenhängende Altstadt Häuser und 170 Mitarbeitende, die das Unternehmen hinter und vor den Kulissen am Laufen halten. Und wer jetzt noch nicht genug Zahlen hatte, nehme noch das: Der «Widder», das sind auch 700 Jahre Geschichte. Man begegnet ihr hier auf jeder Etage und in jeder Ecke.

Theus. Und so entsteht aus zwei räumlich eigenständigen Lokalen die «Widder Bar & Kitchen», ein durchdachtes und zusammenhängendes Ganzes über zwei Stöcke.

Feurig bis und mit Dessert

Auch kulinarisch musste natürlich einiges umgekrempelt werden: Man hat sich zum Beispiel ganz bewusst vom traditionellen Mehrgänger verabschiedet. «Die Gäste von heute bevorzugen schnelle und leichte Gerichte und sie wollen eine Story, ein Erlebnis geliefert bekommen», so Brugggraber. Die Lösung für das erste Problem war schnell gefunden: Sharing Plates («Messer & Gabel» 4/17 berichtete). Für das kulinarische Erlebnis

der besonderen Art kam man auf die Idee mit den Aromawelten. Neu ist die Speisekarte in der «Widder Bar & Kitchen» nicht nach Gängen, sondern nach Aromen geordnet. Von Chili über Rauch bis hin zu Zitrone finden sich momentan acht verschiedene Aromawelten auf der Karte. Ein einzelnes Aroma – also Chili zum Beispiel – gibt das Thema vor und wird in maximal fünf Gerichten bis hin zu Dessert und Cocktail durchdekliniert. Für eine äusserst abwechslungsreiche Karte und so manche Geschmacksexplosion ist also gesorgt: Oder wie will man es anders nennen, wenn das feurig rote Chili-Vanilli – das Macaron vom Dessert – noch lange nach Verlassen des Lokals die Zunge süsst und den Hals einheizt?

Das Wichtigste im neuen Namen ist das «&»

«Offen, leicht und ungezwungen.» Kurz und bündig fasst Marketingchef Rene Brugggraber das Konzept der neuen «Widder Bar & Kitchen» zusammen. «Die Widder-Bar hat Kultstatus, sie ist eine Institution. Das Restaurant hingegen war ein Sorgenkind, es war angestaubt und führte ein Schatten-dasein», erzählt Brugggraber weiter. Ein neues Konzept muss her! Die Hauptziele: Das Restaurant wiederzubeleben und ein junges und breiteres Publikum anzusprechen. Also gilt es, Hemmschwellen abzubauen. Diese Schwellen sind durchaus auch räumlicher Art. Um sie zu beseitigen, engagiert man abermals Widder-Stammarchitektin Tilla



Küchenchef Tino Staub (Mitte) und sein Team.

LET'S FOLLOW THE FLAVOUR!

Follow the Flavour – folge den Aromen, dem Geschmack und deinen Sinnen! Dazu lädt uns die Speisekarte der «Widder Bar & Kitchen» ein. Diese Einladung nimmt «Messer & Gabel» gerne an. Gemeinsam mit Küchenchef Tino Staub verraten wir, wie Sie – mit etwas Experimentierfreude – bald schon Ihr eigenes Aromafeuerwerk zünden.

Fragt man Küchenchef Tino Staub, ob er ein «Follower of Flavour» sei, grinst er: «Natürlich! Als Koch ist man das automatisch. Es wäre ja schlimm, wenn nicht!» Kreatives Kochen, so fährt Staub fort, sei doch nichts anderes, als nach Geschmacks- und Aromakombinationen zu suchen, die gut zusammenpassen oder sonst irgendwie spannend sind. Erst wenn Spannung vorhanden sei, würden unsere Sinne angesprochen, erst dann werde aus einem Gericht auch ein Genuss.

Gleich und gleich gesellt sich gern
Nimmt man's genau, ist Kochen nie etwas anderes als ein Spiel mit Aroma und Geschmack. Ein Blick in die Karte der «Widder Bar & Kitchen» zeigt, dass man dabei durchaus auch kreativ sein darf und vor ungewöhnlichen Kombinationen nicht zurückschrecken muss. Das Spiel mit den Aromen auszureizen und sie in scheinbar unmöglichen Kombinationen erst richtig zur Geltung zu bringen, ist unter dem Begriff «food pairing» in aller Munde. Einfach gesagt, geht es dabei um nichts anderes als das bewusste Kombinieren zweier oder mehrerer Aromen aufgrund von Ähnlichkeit. Je ähnlicher zwei Aromen in ihrer molekularen Struktur aufgebaut sind, desto eher

Gewusst?

Geschmack: Sinneseindruck beim Essen. Geschmack wird nur auf der Zunge wahrgenommen. Man unterscheidet fünf Geschmacksrichtungen: süß, sauer, salzig, bitter und umami. Diese Geschmacksrichtungen erkennt man auch bei zugehaltener Nase. Weitere wichtige Reize wie Schärfe, Temperatur, Textur und Mundfülle werden übrigens nicht auf die gleiche Art wahrgenommen. Sie zählen deshalb nicht zu den Geschmäckern.

verstärkt sich ihr gemeinsamer Nenner und die Zutaten harmonisieren besonders gut.

Kopfkino vs. Wissenschaft

Wie weiß man nun aber, ob zwei Aromen auch wirklich zusammenpassen? Bei Tino Staub fangen Aromakombis im Kopf an: «Ich packe das intuitiv an. Als Koch kann ich mir Aromen gut vorstellen und ich habe Ideen, wo ihre Gemeinsamkeiten liegen könnten.» In einem zweiten Schritt geht es dann ans Tüfteln in der Küche. Und wenn man es ganz genau wissen will, lässt man die Wissenschaft ran: Im Labor werden Lebensmittel in ihre Duftmoleküle zerlegt, und man kann aufgrund gemeinsamer Moleküle theoretisch erkennen, was wozu passt. Selbstverständlich braucht es heute dazu kein eigenes Küchenlabor mehr: Es gibt Bücher (unser Tipp: «Aroma – Die Kunst des Würzens» von Vierich und Vilgis) und Online-Tools wie die Seite www.foodpairing.com, die diese Aromaanalysen verständlich und handlich aufbereiten.

Eigenen Aroma-Experimenten steht somit nichts mehr im Wege: Follow the Flavour! «Messer & Gabel» auf jeden Fall outet sich als «Follower of Flavour» und hat gemeinsam mit Tino Staub fünf Inspirationen für Sie zusammengestellt.

Aroma: Duftstoffe. Aromen werden – auch beim Essen – nur über den Geruchssinn wahrgenommen. Das ist der Grund, dass unser Essen bei verstopfter Nase nach nichts schmeckt. Heute sind etwa 10 000 natürliche Aromastoffe bekannt. Aromen sind es also, die unser Essen erst wirklich spannend machen.

Zweiter! Schimmel



Rind & Blauschimmelkäse vollmundig | schmelzend | würzig

Jedes französische Bistrot, das etwas auf sich hält, führt ein Steak au Roquefort auf seiner Karte. Es ist eine alte Weisheit: Ein gut abgehangenes und scharf angebratenes Stück Fleisch liefert die Röstaromen und den vollmundigen Geschmack, der Blauschimmelkäse sorgt für etwas Schärfe und milchigen Schmelz. Tino Staub empfiehlt für diese Kombi sogar den Einsatz von zweierlei Schimmel: ein LUMA Beef Entrecôte, das durch seine Behandlung mit Edelschimmel besonders nussig im Geschmack ist, und einen Fourme d'Ambert – einen milden, cremigen, aber festen Blauschimmelkäse aus der Auvergne.

Grüne Fee mit Bauch



Schwein & Wermut vollmundig | würzig | frisch

Einem üppigen Schweinebauch tut ein frisches Gegenüber gut und auch Süße verträgt er bestens. Beides bringt der Wermut mit sich: Seine Hauptaromen setzen sich zusammen aus frischen Menthol- und süßlichen Anisnoten. Leider ist Wermut als Gewürz heute wenig in Gebrauch und schwer zu bekommen. Warum also nicht zur flüssigen Variante greifen: Absinth! Das sagenumwobene Getränk wird hauptsächlich aus Wermut hergestellt und war ursprünglich als verdauungsförderndes Heilmittel gedacht. Umso besser also, gönnen wir uns den Schweinebauch, schmoren ihn in Weisswein, den wir mit einem guten Schuss Absinth aufpeppen.

Ein Entlein aus dem Walde



Ente & Wacholder herb | bitter | rauchig

Wacholder riecht nach Wald. Zerdrückt man die kleinen Kügelchen – erst dann setzen sie ihr Aroma frei –, duftet es warm und würzig nach Nadelbäumen und Harz. Nicht zwangsläufig übrigens muss ein Aroma einem Gericht direkt beigegeben werden. Aromen lassen sich auch subtiler übertragen. Räuchern zum Beispiel ist eine weitere Möglichkeit, Aromen in Gerichte zu bringen. Der «Widder Bar & Kitchen»-Küchenchef schlägt vor, eine Entenbrust für 10 Minuten unter einer Haube Wacholderrauch auszusetzen und sie im Anschluss mit süß-saurem Rhabarberchutney und fermentierten Baumüssen zu genießen.

Tomate 2.0



Kaffeekränzchen mit Stubenküken

Poulet & Kaffee Röstaromen | nussig | warm

Kaffee enthält über 800 Aromastoffe. Neben ausgeprägten Röstaromen reicht das Aromenspektrum von Kaffee von rauchig über pfeffrig, fruchtig und blumig bis hin zu süßen Karamellnoten. Kein Wunder also ist die Bohne in der Küche auch jenseits von Tiramisu spannend. Zu Pulver zermahlen oder grob zerstoßen, bringt Kaffee Röstaromen in Speisen, die normalerweise erst beim Braten entstehen. Besonders helles Fleisch und geschmacklich dezente Speisen wie Fisch oder Jakobsmuscheln harmonieren hervorragend mit Kaffee. Tino Staub rät zur Kombination Kaffee, Stubenkükenbrust und Zuckermais.

Kalb & Tomate leicht | frisch | fruchtig

Die Tomate ist mit über 400 Duftstoffen kulinarisch extrem anpassungsfähig und auf der ganzen Welt in allen möglichen Gerichten anzutreffen. Zudem sind Tomaten dank der in ihnen enthaltenen Glutaminsäure wahre Geschmackswunder. Es ist übrigens wissenschaftlich erwiesen, dass in der Gallertmasse und in den Tomatenkernen weit mehr Glutaminsäure steckt als im Tomatenfleisch. Es kann sich also lohnen, damit zu spielen. Tino Staub kreiert daraus geliertes Tomatenwasser und kombiniert es mit leicht geräucherter Kalbstatar und Basilikumschaum. Der Sommer kann kommen!