



DER BIOSOPH

Fabian Fuchs vom Restaurant Equitable in Zürich gilt als Biosoph unter den Chefs. Bei seinen Kreationen setzt der Sternekoch voll auf Nachhaltigkeit. Auch wenn er dabei auf so manches verzichten muss.

TEXT: ESTHER KERN

Warum schmeckt der Sellerie bei dir so stark nach Sellerie?» Fragen wie diese sind es, die Fabian Fuchs immer wieder neu motivieren, gutes Gemüse zu kaufen. Der Sternekoch aus Zürich hat von seinem Arbeitgeber, dem Restaurant Equitable, vor fünf Jahren den Auftrag erhalten, als Küchenchef möglichst fair und ökologisch einzukaufen. Heute ist er überzeugt: Das lohnt sich auch kulinarisch. Beim Gemüse setzt er fast ausschliesslich auf Bio. «Ich habe wirklich das Gefühl, dass es besser schmeckt», sagt er. «Das langsamere Wachstum sorgt für mehr Gehalt.» Und wahrscheinlich manifestiert sich auch das Terroir, der Boden, in den Aromen von Sellerie, Karotte oder Lauch.

Einen Grossteil seines Gemüses bezieht Fuchs von einem Biohändler. Doch für Spezialitäten setzt der 31-Jährige seit einigen Jahren auf Stefan Brunner, einen Biobauern aus

dem bernerischen Spins. Warum ausgerechnet auf ihn? Bio sei die Grundvoraussetzung für ihre Zusammenarbeit, sagt Fuchs. «Zentral ist für mich, dass Stefan Brunner innovativ ist und mir Spezialitäten wie Mini-Sellerie oder Walderdbeeren liefert und mich so bei meiner täglichen Arbeit inspiriert.» Spinatwurzeln etwa entdeckte er dank Brunner. Oder auch Oxalis, die Knollen des Sauerklees. «Für solche Sachen bezahle ich gern einen fairen Preis», so Fuchs. «Mir ist wichtig, dass der Bauer seine Arbeit gut machen kann.»

Bio ist teurer, aber mehr wert

Eine erstaunliche Einstellung – wenn man bedenkt, dass viele Köche behaupten, es würde sich nicht lohnen, mit biologischen Produkten zu arbeiten. Bioprodukte kosten einen Drittel mehr als konventionelle, vermutet Fuchs. «Bio-Milchprodukte etwa sind definitiv teurer.» Wahrscheinlich sei aber auch die Wertschätzung höher. «Ich werfe weniger weg, gerade auch, weil ich weiss, dass die Kosten höher

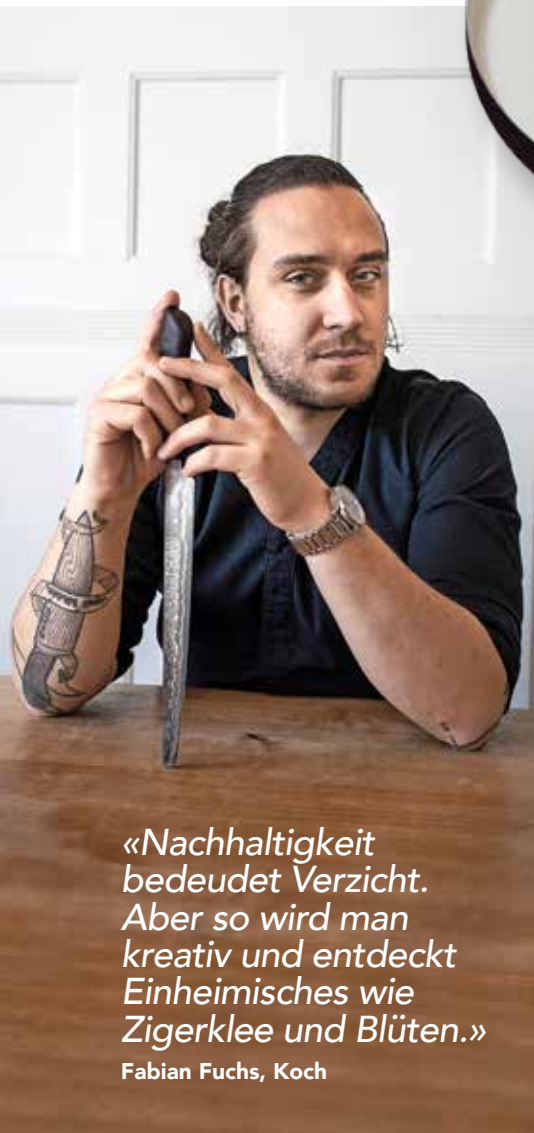
sind.» Zudem könne er diesen Mehrwert bei der Preiskalkulation der Menüs wieder einberechnen. Und die Rechnung geht auf: Das «Equitable» mit seinen rund 30 Sitzplätzen schreibt schwarze Zahlen.

Ein Biolabel findet sich indes nirgends auf der Karte. «Unsere Gäste wissen, dass wir möglichst fair und nachhaltig einkaufen.» Auch wenn nicht jedes Produkt ein Label trage. Aktuell hat er zum Beispiel einen Zander im Angebot. «Den beziehe ich aus dem Luganersee», sagt er. «Wildfang steht bei mir ganz klar über Bio.»

Auch beim Fleisch ist das Biolabel nicht oberstes Kriterium. «Ich arbeite von Anfang an mit einem Produzenten zusammen, von dem ich weiss, wie er die Tiere hält und wofür er steht», erklärt der Koch. Der Produzent ist für Fuchs die Versicherung, dass die Lebensmittel zu seiner Philosophie passen. Er selbst ist dann wiederum für seine Gäste die Versicherung, dass das, was er auftischt, aus nachhaltigen Quellen stammt. →



Auch beim Anrichten
achtet Favian Fuchs auf
jedes Detail:
Lachsforellentatar
mit Gurken, Radieschen
und Ocaknolle



«Nachhaltigkeit bedeutet Verzicht. Aber so wird man kreativ und entdeckt Einheimisches wie Zigerklee und Blüten.»

Fabian Fuchs, Koch



Der Spitzenkoch betont, dass er zu Beginn grosse Unterstützung erfuhr. Als er 2012 die Küchenchefposition im «Equitable» antrat, hat ihn das damalige Verwaltungsratsmitglied Freddy Christandl beraten. Christandl, ursprünglich selber Koch, hat schon einige Produzenten und Köche vernetzt. «Freddy half mir, mein Netzwerk aufzubauen. Ohne ihn hätte ich nicht gewusst, wo ich anfangen soll», sagt Fuchs. «Klar, man kann Produzenten googeln, aber das ist keine Garantie, dass man bei den richtigen landet. Im Gegenteil: Kleine Produzenten sind nicht zwingend die besten Vermarkter.»

Flexibilität ist das A und O

Die Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten erfordert Flexibilität. «Hin und wieder erfahre ich zum Beispiel erst am Liefertag, dass ein Gemüse nicht im Angebot ist», so Fuchs. «Weil ich dann nicht auf konventionelle Ware ausweichen muss, muss ich manchmal einen Menügang anpassen.» Natürlich versucht er mittlerweile, sich gegen solche Überraschungen zu wappnen, mit einem Vorrat im Tiefkühler etwa. Auch weiss er, wo er auf

dem nahen Helvetiaplatz-Markt Ersatz finden könnte – allerdings hat dieser nur zwei Mal wöchentlich geöffnet und oft schon zu, wenn Fuchs merkt, dass etwas fehlt.

Wieso gibts keine Bioerbsen?

Fuchs verschweigt nicht, dass «Nachhaltigkeit auch Verzicht bedeutet». Am meisten vermisse er die Arbeit mit Meeresfrüchten und Meeresfisch. «Am Anfang war das schon eine grosse Umstellung. Aber dann wird man kreativ und macht die Bisque, die französische Suppe aus Krusten- und Schalentieren, eben mit einheimischen Flusskrebse», erzählt er. Auch exotische Gewürze verwendet Fuchs nur noch selten. «Dafür entdeckte ich immer mehr einheimische Sachen. So trockne ich etwa Wurzeln und verarbeite sie zu Pulver. Oder ich arbeite mit Zutaten wie Zigerklee und Blüten.» Manchmal heisst Nachhaltigkeit auch ganz einfach: Gibts nicht. Beispielsweise bei Erbsen: «Schweizer Erbsen kriege ich kaum je in Bioqualität», so der Küchenprofi. «Vielleicht kann mir ja irgendwann jemand erklären, warum.»

Seine konsequente Linie hat Fuchs viele Auszeichnungen eingebracht. Ein Michelin-Stern und 16 Punkte sind seine aktuellen Klassierungen in den grossen Gastroführern. «Ich will meinen Weg weitergehen», sagt Fabian Fuchs. Er habe sich sehr gefreut, dass neulich ein Gastronommagazin geschrieben hat, er sei fokussierter geworden. «Das ist mein Ziel.» ■

BIO IN KANTINE UND MENSA

Für Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe ist Bio oft nur eine Zutat. Beim Gastronomieunternehmen **SV Schweiz** (300 Mitarbeiterrestaurants und Mensen) etwa, wo Nachhaltigkeit relativ gross geschrieben wird, stammen Frischmilch, Freilandeiern, Kalb- und Schweinefleisch zwar zu 100 Prozent aus der Schweiz, nur 0,5 Prozent der Lebensmittel dürfen eingeflogen werden. Auch bei vegetarischen Produkten ist SV Schweiz vorne dabei: Das Angebot ist zu 50 Prozent vegetarisch. Doch der

Bioanteil ist noch gering. Bananen werden zwar seit Juli nur noch aus biozertifizierten Betrieben bezogen, Gemüse allerdings nur hin und wieder. Der Grund: Oft werden die Menüpreise von den Personalrestaurants und Mensen vorgegeben. Ein Menü kostet im Schnitt nur etwa 12 Franken. «Wer die Generation von morgen verpflegt, trägt eine besondere Verantwortung», findet Judith Krepper von der Firma **Menu and More**, die Essen für Mittagstische und Kindertagesstätten frisch

zubereitet und liefert. Der Bioanteil ihrer Menüs liegt aktuell bei 15 Prozent, bei den Zutaten Mehl, Milch und Zucker sind es 100 Prozent. Fleisch, Freilandeiern und sämtliche Milchprodukte beziehen sie zu 100 Prozent aus hiesiger Produktion. In den **Coop-Restaurants** stammt das Frischfleisch vom Rind, Kalb oder Schwein entweder von Naturafarm- oder sogar von Knosp-Höfen. Beim Gemüse kaufen die Verantwortlichen nach eigenen Aussagen wo möglich Bioqualität ein. Schon

seit mehreren Jahren werden in über 95 Prozent der Coop-Restaurants einzelne Menüs mit Knospe-Produkten zubereitet. Alles in allem macht Bio also noch einen geringen Anteil in Kantinen und Tagesstätten aus. «Preis und Verfügbarkeit sind die Knackpunkte», heisst es bei Biosuisse. Für eine Veränderung im grossen Stil brauche es entweder staatliche Förderung. Oder: «Grosse Unternehmen, die sich Nachhaltigkeit auf die Fahne schreiben, fördern Bio in ihren Kantinen.»