

STARCHEFS | VEGGIE DAY

## «Ich spiele nicht den Moralapostel»

Tobias Buholzer (Rose Rüslikon) über Gemüse essende Kids, seine neue Pastamaschine und den Veggie Day.

15. September 2022 - 07:19 Uhr

Interview: Kathia Baltisberger

### **TOBIAS BUHOLZER, DAS MENÜ IM GOURMET-RESTAURANT «ROSE» IST SEIT EINIGEN JAHREN VEGETARISCH. WAS HAT SIE DAMALS ZU DIESEM SCHRITT BEWOGEN?**

Ich war als Kind Vegetarier. Ich mochte Tiere sehr gerne und wollte einfach kein Fleisch essen. In der Kochlehre musste ich das dann aber. Heute esse ich relativ wenig Fleisch, höchstens auswärts oder wenn ich eingeladen bin. Für mich persönlich ist es einfach nicht unbedingt nötig. Schon vor rund zehn Jahren habe ich beschlossen, keine Foie Gras mehr zu servieren, sondern Noix Gras. Ich wollte das immer ausweiten, aber ich habe mich nicht getraut. Ich dachte, die Leute kommen nicht mehr oder sie erwarten etwas anderes. Doch vor etwa drei oder vier Jahren, als die Themen Vegetarismus und Veganismus immer wichtiger wurden, wusste ich: Jetzt ist der richtige Zeitpunkt. Und dass es funktioniert, zeigen auch andere Restaurants. Neulich war ich im «El Invernadero», einem Vegi-Restaurant mit Michelin-Stern in Madrid. Das war hervorragend. Von solchen Orten nimmt man auch neue Inspiration mit.

### **FLEISCH ODER FISCH SIND ABER NICHT GÄNZLICH TABU?**

Ich möchte den Fleischessern nicht ihr Steak oder den Fisch wegnehmen. Das Menü ist rein vegetarisch, Gäste können bei uns Fleisch und Fisch dazu bestellen. Das nimmt die Hemmschwelle. Zu Beginn haben viele noch Fleisch oder Fisch dazu gewählt, beim nächsten Besuch entschieden sie sich nur noch für Vegi-Gerichte. Wir wollen niemanden zwingen, jeder soll für sich selbst entscheiden. Aber wir können aufzeigen, dass es auch anders geht. Das ist mein Anspruch und ich versuche die Leute dafür zu begeistern, ich spiele aber nicht den Moralapostel.



Die Brodo für die Tortellini kommt ganz ohne tierische Produkte aus. Pilze bringen genauso viel Power.

---

**SIE MACHEN AM SWISSTAINABLE VEGGIE DAY AM 1. OKTOBER MIT. WIE SIEHT DIESER TAG BEI IHNEN KONKRET AUS?**

Wir dehnen diesen Tag sogar aus. Aktuell ist das Gourmetlokal wegen Personalmangel geschlossen. Deshalb gibt es in der etwas einfacheren «Taverna Rosa» eine zusätzliche Gemüse-Karte. Es sind Gerichte aus dem Gourmetrestaurant, aber leicht vereinfacht. Es wird sicherlich etwas mit den letzten Tomaten des Sommers geben, mit Mais, Pilzen und Kürbis. Ich finde den Veggie Day eine schöne Idee. Er hilft, dass die Leute noch mehr darüber nachdenken, was sie essen. In der Stadt ist Vegi bereits etabliert, aber auf dem Land ist kein Fleisch schon noch exotisch. So eine Aktion stärkt das Bewusstsein.

**SIE SPRECHEN DEN PERSONALMANGEL AN. WIE GEHT ES MIT DER «ROSE» WEITER?**

Das weiss ich noch nicht. Wir hatten sowieso drei Monate Sommerpause und jetzt im September wollten wir wieder öffnen. Ich habe lange und intensiv nach Servicepersonal gesucht, aber niemanden gefunden. In der «Taverna» kann ich mit Aushilfen arbeiten. Aber im Gourmetrestaurant ist das schwierig. Der Service muss die Gerichte kennen und etwas darüber erzählen, sonst ist es für den Gast nicht das gleiche Erlebnis. Und mir macht es auch keine Freude, wenn die Gäste zwar mit dem Essen zufrieden sind, aber der Service nicht perfekt war. Ich will es richtig machen oder gar nicht. Wann wir wieder öffnen, hängt effektiv vom Personal ab. Wir freuen uns auf Bewerbungen!

**WAS IST DAS GEHEIMNIS EINER GUTEN GEMÜSEKÜCHE?**

Es gibt kein Geheimnis. Es müssen gute Produkte sein, ohne die geht es nicht. Und man muss die Produkte so darstellen, dass sie zu einem spannenden Gericht werden. Eigentlich funktioniert es ähnlich wie bei Fleisch: Ich setze ein Produkt ins Zentrum und schaue, was dazu passt. Man kann mit den Konsistenzen arbeiten, es braucht oft etwas Cremiges und etwas Knuspriges dazu.



In der «Rose» gibt es zwei Restaurants: die einfache «Taverna Rosa» und das 16-Punkte-Restaurant.

### **BRAUCHT DIE VEGETARISCHE KÜCHE NICHT ETWAS MEHR IDEENREICHTUM ALS DIE FLEISCHKÜCHE?**

Man muss sich schon ein bisschen mehr Gedanken machen. Es ist in unseren Köpfen verankert, dass ein Teller ein Stück Fleisch, eine Beilage und Gemüse enthält. Wir müssen nur unsere Denkweise anpassen. Wenn du das geschafft hast, läuft es und du kannst genauso tüfteln und Dinge ausprobieren wie beim Kochen mit tierischen Produkten.


### **UND WIE HALTEN SIE ES MIT DER VEGANEN KÜCHE?**

Ich habe mich lange damit auseinandergesetzt und mich gefragt: Wie weit komme ich mit ausschliesslich pflanzlichen Produkten? Das ist nochmals eine Herausforderung. Mit Rahm und Butter kannst du alles schön cremig machen. Olivenöl passt da nicht immer als Ersatz. Es braucht andere Fettstoffe, mit denen ich die gleiche Konsistenz bekomme. Ersatzprodukten gegenüber bin ich eher skeptisch. Aber es gibt auch spannende Sachen wie Aquafaba, das Kochwasser der Kichererbsen, oder Okara, ein Nebenprodukt bei der Tofuproduktion. Beides sind eigentlich Abfallprodukte. Okara verwende ich für Raviolifüllungen. Es hat eine ähnliche Konsistenz wie Parmesan. Ich habe auch lange an einer veganen Demiglace herumgeprübelt. Ich habe es mit Gemüse und Zwiebeln probiert, aber das hat alles nicht «verhebt». Jetzt mache ich sie aus Pilzen. Das gibt auch eine schwere, tiefe Sauce.

### **AN WELCHEM GERICHT ARBEITEN SIE JETZT GERADE?**

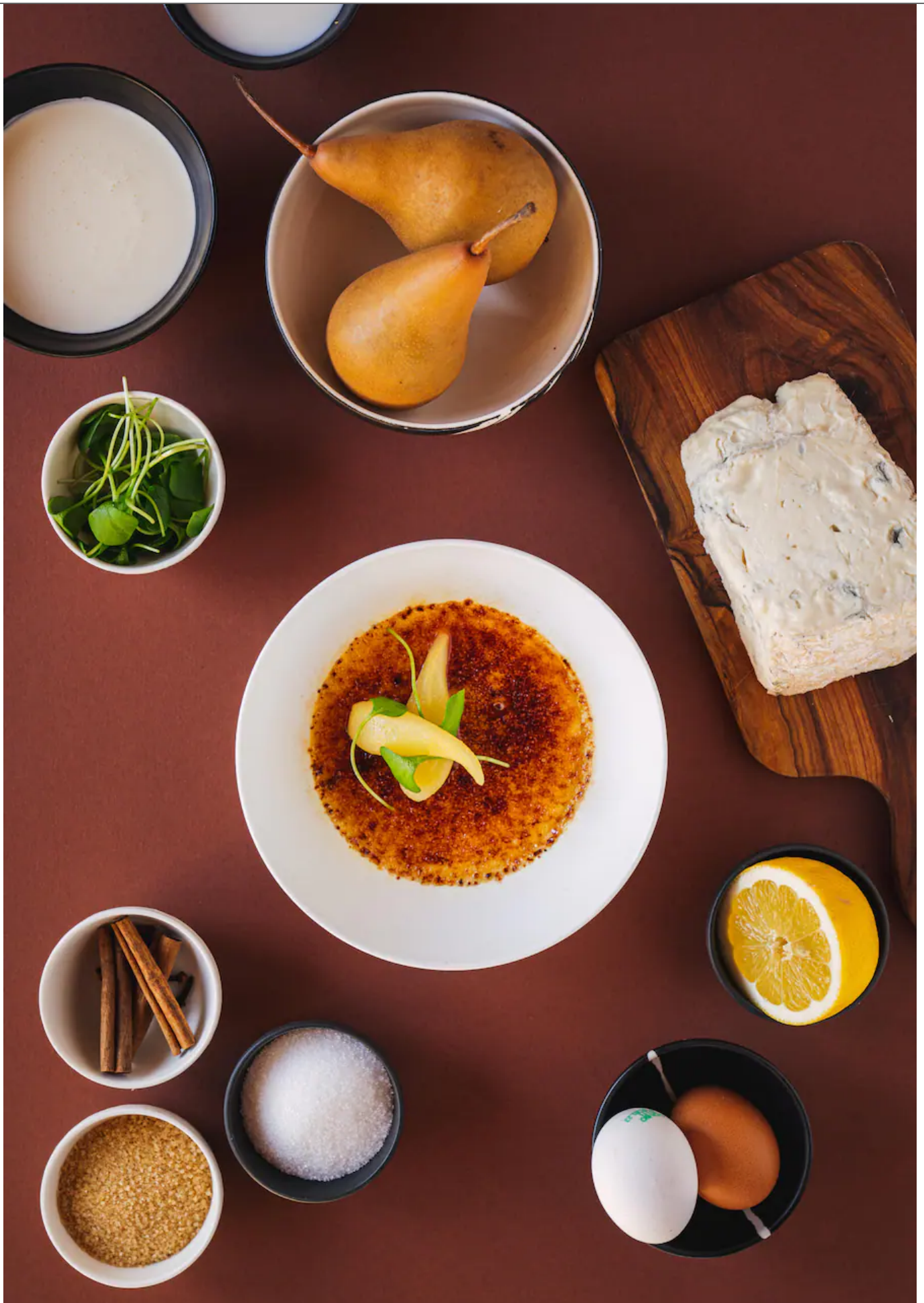
Aktuell habe ich wenig Zeit, weil meine neue Pastamaschine viel Zeit in Anspruch nimmt. Ich muss alle Rezepte neu machen. Die Maschine ist extrem empfindlich. Der Teig darf auf keinen

**SIE PRODUZIEREN DIE RAVIOLI NEU FÜR DIE ZSG, DIE ZÜRICHSEE  
SCHIFFFAHRTSGESELLSCHAFT. IST PREMIUM-CONVENIENCE-FOOD IHR ZWEITES  
STANDBEIN?**

So könnt man es sehen. Das hat mit der Noix-Gras-Produktion begonnen. Mittlerweile gibt es in meinem Online-Shop [feinessen.shop](https://feinessen.shop)  eine vegane Bouillabaisse, die Pilz-Demiglace und verschiedene andere Saucen. Die Ravioli liefern wir an verschiedene Restaurants und man kann sie auch für zu Hause bestellen. Weil wir sie tiefgekühlt verschicken, können wir den Teig ganz dünn ausrollen und mit einer feuchten Füllung arbeiten.



Tobias Buholzer war als Kind Vegetarier. Heute isst er sehr selten Fleisch.



Die Küche des 16-Punktechefs überrascht gerne: Crema Catalana mit Gorgonzola.


---

## **SIE SIND VATER EINES 10-JÄHRIGEN SOHNES. WIE KRIEGT MAN KINDER DAZU, GEMÜSE ZU ESSEN?**

Levi hat mit vier Jahren für sich entschieden, dass er kein Fleisch essen will. Also musste er ja fast Gemüse essen. Für ihn ist wichtig, dass das Gemüse pur ist. Er mag zum Beispiel grillierten Zucchetti. Da will er nicht noch Kräuter dran haben. Ich denke es hilft, wenn Kinder einen Bezug dazu haben, wo das Gemüse herkommt. Levi isst nicht jedes Gemüse. Aber wenn er bei seiner Grossmutter ist und etwas frisch aus der Erde ziehen darf, dann isst er es plötzlich und findet es super. Himbeeren und Blaubeeren schmecken direkt vom Strauch besser. Es ist ein anderes Erlebnis.

## **SIE HABEN SOGAR EIN KOCHBUCH FÜR KINDER GESCHRIEBEN. WIE KAM ES DAZU?**

Levi wollte immer, dass ich ihm eine selbst erfundene Geschichte zum Einschlafen erzähle. Ich habe versucht Dinge einzubauen, die ihn beschäftigen. So ist Tegi entstanden, ein Tiger, der kein Fleisch mehr essen will. Auf der Suche nach anderen Lebensmitteln trifft er andere Tiere, die auch nur Pflanzen essen. Irgendwann habe ich angefangen zu zeichnen. Mein Vater ist ein guter Schreiber, er hat die Geschichte schön geschrieben. Zu jedem Lebensmittel gibts ein Rezept. Levi hat alles selbst gekocht, denn es soll ja kindertauglich sein. Das war wirklich ein schönes Generationen-Projekt.

>> Der Swisstainable Veggie Day findet am 1. Oktober statt. Teilnehmende Restaurants legen an diesem Tag eine spezielle vegetarische Karte auf. Alle teilnehmenden Lokale finden Sie [hier](#) .

Fotos: Olivia Pulver, Lucia Hunziker, Nik Hunger

## **RELATED STORIES**

---