



Gastgeber

Tobias Buholzer



Text:
Alex Kühn
Fotos:
Boris Müller

Spitzenkoch Tobias Buholzer lebt und arbeitet im gleichen Haus. Kommen Gäste oder gehört ein Gericht in den Backofen, wechselt er von seiner privaten in die Restaurantküche. Am liebsten kocht der liebevolle Vater für und mit seinem Sohn Levi, dem er sogar ein Kinderkochbuch gewidmet hat.

Auf Tobias Buholzers Esstisch liegt ein Buch mit einem grünen Tiger auf dem Cover. Es erzählt die Geschichte der kleinen Raubkatze Tegi, die eines Tages beschloss, kein Fleisch mehr zu essen. Die Handlung hat sich Buholzer selbst ausgedacht. Die Zeichnungen stammen ebenfalls von ihm, die Texte von seinem Vater Meinrad, einem ehemaligen Journalisten. «Das Vorbild für Tegi ist mein heute elfjähriger Sohn Levi, der schon als Vierjähriger aus Liebe zu Schweinen, Kälbern oder Hühnern auf Fleisch verzichtete und das noch immer tut. Nur bei Gummibärchen macht er hin und wieder eine Ausnahme», erklärt der Sternekoch, der in der Rose Rüslikon das Bistro Taverna Rosa und das Gourmetrestaurant Tobias Buholzer führt. Bewusst zum Vegetarier erzogen habe er Levi nicht, es sei ihm aber wichtig gewesen, dass der Bub wisse, dass Schnitzel oder Pouletschenkel nicht auf Bäumen wachsen. «Man muss in diesem Punkt transparent sein, auch und gerade mit Kindern», ist Buholzer überzeugt. In seinem Kinderkochbuch, dessen Rezepte Sohn Levi vor der Publikation alle nachgekocht und auf ihre Umsetzbarkeit überprüft hat, sind deshalb auch nur vegetarische Gerichte aufgeführt. Zwei davon – herzhafter Käsekuchen und Beerentörtchen – stehen bei unserem Besuch auf dem Speiseplan.

Weil Levi gerade noch in der Schule ist, beginnt Tobias Buholzer schon einmal allein mit den Vorbereitungen – und muss lachen, als er in der Küche seiner Wohnung im zweiten Stock der Rose nur einen winzig kleinen Schwingbesen findet. «Passt ja für ein Kinderrezept», bemerkt er, ehe er

Maizena in die mit Zucker und Vanille verfeinerte Milch für die Crème der Beerentörtchen einrührt. So oft wie früher kochen Vater und Sohn Buholzer nicht mehr zusammen («Levi spielt jetzt lieber Fussball oder trifft sich mit Freunden»), die Liebe fürs Kulinarische verbindet die beiden aber noch immer. Und Levi hat ein Auge für eine sternerwürdige Präsentation, wie sich herausstellt, als er mit seinem Papa nach der Schule die Törtchen mit Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren dekoriert. Zur Auflockerung rezitiert er hin und wieder aus dem Buch «Die besten Schülerwitze» – und bemerkt trocken: «Als ich Papi vor einiger Zeit aus dem Buch vorgelesen habe, ist er eingeschlafen.» Die Böden der Törtchen sind, anders als im Rezept aus Buholzers Kinderbuch, nicht gekauft, sondern selbstgemacht. «Gekaufte Böden hätte mein Stolz als Koch nicht zugelassen. Zum Backen musste ich übrigens in die Restaurantküche im ersten Stock, der Ofen in der Wohnung ist winzig – so wie der Schwingbesen von vorhin.»

Seit sieben Jahren leben Tobias und Levi Buholzer in der Rose, einem prächtigen Riegelhaus gleich neben dem Bahnhof Rüslikon. «In dieser Zeit ist mir nicht nur dieses Haus zur Heimat geworden, sondern auch die Gemeinde Rüslikon», erklärt unser Gastgeber. «Die Menschen hier sind sehr offen und freundlich. Sie mischen sich aber nicht in die Angelegenheiten anderer Leute ein. Jeder kann hier leben, wie er möchte, solange er niemanden stört. Das schätze ich sehr.» Ein weiterer Vorzug von Rüslikon ist die Lage am Zürichsee. Von Buholzers Wohnzimmer aus geniesst man einen traum-





Levi Buholzer kocht gern mit seinem Vater Tobias, noch mehr Freude bereitet ihm aber das Servieren der Speisen. Bereits als ganz kleiner Junge ging er regelmässig von Tisch zu Tisch, um die Gäste zu fragen, ob sie zufrieden seien. Der Hund, der sich zu verbuddeln scheint, ist eines von zahlreichen Kunstwerken in der Rose in Rüschlikon.





Herzhafter Käsekuchen

300 g geriebener Käse,
z. B. Emmentaler,
Gruyère und
Appenzeller

2 dl Milch

1 dl Rahm

3 Eier

20 g Mehl

1 TL Salz

Pfeffer,
Muskatnuss

1 ungesüsster
Kuchenteig,
rund ausgewallt

Milch, Rahm und Eier verrühren. Geriebenen Käse untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kuchenblech (28 cm Durchmesser) einfetten, mit Teig auslegen und diesen mit einer Gabel einstechen. Käsemasse auf dem Teig verteilen. Bei 200 °C rund 30 Min. goldbraun backen.

Zum Käsekuchen passt ein frühlingshafter Salat mit frischen Erbsen, grünen Spargeln, Baby-Kartotten und Radieschen.



Beerentörtchen

8 Törtchenböden

500 g frische Beeren, z. B. Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren

1 Ei

75 g Zucker

2,5 dl Milch

$\frac{1}{2}$ Vanillestängel

1 EL Maizena

100 g Rahm

Vanillestängel aufschneiden und auskratzen. Ei, Zucker, Milch, Maizena und das ausgekatzte Mark der Vanilleschote vermischen, unter ständigem Rühren aufkochen. In eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank ca. 1 Std. kalt stellen. Durch ein Sieb streichen. Rahm schlagen und unterheben. Die Crème auf den Törtchenböden (Durchmesser ca. 8 cm) verteilen, mit den Beeren dekorieren.





Um den Käsekuchen in den Ofen zu schieben, muss Tobias Buholzer von seiner Wohnung im zweiten Stock in die eine Etage tiefer liegende Restaurantküche dislozieren. Sohn Levi gönnt sich derweil einen alkoholfreien Aperitif. Für die Erwachsenen gibt es später Rosé-Champagner.



Die geflügelten Sparschweine

Schweine zählen zu den Lieblingstieren von Tobias Buholzer. Deshalb sind sie auch in seiner Wohnung vertreten. Zumal es sich bei den beiden Schweinen, die neben dem Fernseher stehen, um zwei ganz besondere Exemplare handelt. Sie haben nicht nur einen Schlitz im Rücken, der sie zu Sparschweinen qualifiziert, sondern besitzen auch Flügel. Gekauft hat Buholzer die Fabelwesen im Gartenbaumarkt Bacher in Langnau am Albis.

haften Blick auf die blauen Fluten. Zur Badi Rüschkon mit ihren grossen schattenspendenden Bäumen ist es nur ein kurzer Spaziergang. «Der Blick auf den See beruhigt mich. Die Szenerie sieht bei jedem Wetter anders aus, aber immer wunderschön. Es ist zum Beispiel faszinierend zuzusehen, wie sich ein Gewitter zusammenbraut und die Blitze über dem See zucken.»

Kunst mit klarer Message

Und wie ist das, wenn man im gleichen Haus wohnt und arbeitet? «Man muss eine klare Linie ziehen», sagt Tobias Buholzer. «Meine Angestellten wissen, dass sie mir zwar eine SMS schreiben dürfen, wenn ich in meiner Wohnung bin, ich aber nicht möchte, dass sie an der Türe klingeln. Das hier ist ein ganz und gar privater Raum. Sowohl unten im Restaurant als auch oben in der Wohnung hängt Kunst, die Buholzer selbst geschaffen hat. «Als Material habe ich meist Besteck gewählt – und versucht, eine kleine Kritik an den Missständen auf der Welt in die Kunstwerke zu packen.» In einem Werk ist das Besteck nach Farben unterteilt um ein Objekt in der Mitte gruppiert, das die schönen Dinge auf der Welt symbolisiert. Den ersten konzentrischen Kreis bildet weisses Besteck, das für die sogenannte erste Welt mit Westeuropa und Nordamerika steht. Den hintersten konzentrischen Kreis, der von den Vorzügen des Kapitalismus am weitesten entfernt ist, bildet schwarzes Besteck. Es steht für das leidgeprüfte Afrika.

Auch sonst ist Tobias Buholzer ein wacher und kritischer Geist. Dass es in der Spitzengastronomie keine echte Alternative zu Foie gras gab, wollte er zum Beispiel nicht einfach so hinnehmen. Also machte er sich ans Tüfteln und erfand selbst eine Alternative – die Noix gras. Das Produkt auf Basis von Nüssen imitiert Textur und Aroma von Foie gras auf frappante Weise, im Menü des Gourmetrestaurants Tobias Buholzer ist es ein fester Bestandteil.

Apropos Menü: Dieses besteht jeweils auf fünf grossen und fünf kleinen Gerichten. Das kleine wird immer vor dem grossen gereicht und basiert auf dessen Hauptzutat. Grundsätzlich sind die Kreationen allesamt vegetarisch, es besteht aber die Möglichkeit, zusätzlich Fleisch, Fisch oder Krustentiere zu bestellen. «Ungefähr ein Drittel der

Gäste macht von dieser Option Gebrauch. Oft höre ich von ihnen dann aber, dass es gar nicht nötig gewesen wäre. Und beim nächsten Besuch bestellen sie das Menü ohne Zusatz», erklärt Buholzer. Er selbst ist übrigens nicht Vegetarier, konsumiert aber nur noch sehr selten Fleisch. Nur wenn er Gäste zu sich nach Hause einlädt, gibt es bisweilen ein grosses Stück oder ein Schmorgericht. Wenn die Besucher Kinder mitbringen, kommen häufig Crêpes auf den Tisch. «Die Kleinen lieben es, die Crêpes zu füllen, und ich mag solche unkomplizierten Speisen auch sehr.»

Tobias Buholzers liebste Lektüre sind – wie könnte es anders sein – Kochbücher. Das fünfbandige Standardwerk «Modernist Cuisine» zum Beispiel. «Da sind die verrücktesten Sachen drin, die man selbst als Profikoch nicht auf Anhieb versteht, geschweige denn nachmachen kann. Aber es ist extrem spannend zu sehen, was alles möglich ist», sagt Buholzer. Ebenfalls in seinem Regal: Bücher der berühmten Berufskolleginnen und -kollegen Tanja Grandits, Irma Dütsch, Paul Bocuse oder Michel Bras. Am liebsten greift er jedoch zu den Werken von Alain Ducasse. «Die Rezepte darin funktionieren immer absolut perfekt. Auch bei den Desserts, die in Sachen Präzision ja die höchsten Ansprüche stellen.»

Abseits der kulinarischen Literatur begeistert Tobias Buholzer der Fantasy-Schriftsteller J.R.R. Tolkien, und das seit Kindertagen. Er besitzt nicht nur den «Kleinen Hobbit» und den «Herrn der Ringe», die dank der Kinoverfilmungen von Peter Jackson auf der ganzen Welt bekannt sind, sondern auch das «Silmarillion», das die Vorgeschichte dieser Werke erzählt. Gleich neben dem Bücherregal steht Buholzers grosse Versuchung: der Fernseher. «Nach einem anstrengenden Arbeitstag gehört es für mich zum Feierabendritual, ein wenig Netflix zu schauen. Und manchmal wird aus ein wenig halt ein wenig mehr», sagt er. «Mein Sohn Levi ist nicht so der Fernsehtyp und interessiert sich mehr für Games auf dem Handy. Mindestens einmal pro Woche schauen wir uns aber gemeinsam einen Film an.» Inzwischen ist auch der Käsekuchen fertig gebacken. Holen muss ihn Buholzer einen Stock tiefer in der Restaurantküche. Sie erinnern sich: In seiner Wohnung sind zwei Dinge winzig, der Schwingbesen und der Backofen.