Gastro Aktuell Kiosk am See

FÜR GOURMETS MIT GEWISSEN

Von Alexander Kühn. Aktualisiert am 26.11.2014

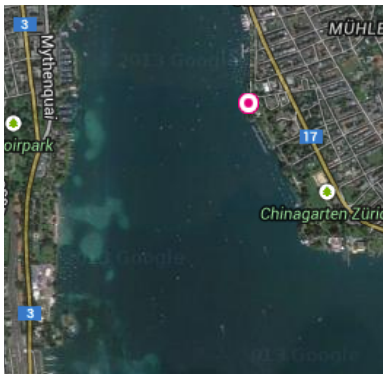
Mit Massagekunst und einem chemischen Kniff lässt sich Kaviar gewinnen, ohne die Störe zu töten. Das Produkt gibt es nun in Zürich zu kosten.

«Sehr vielseitig einsetzbar»: Tobias Buholzer ist überaus angetan vom Vivace-Kaviar.

Kiosk am See

Adresse:	Seefeldquai 51 8008 Zürich
Telefon:	043 818 60 50
Url:	http://www.restaurant-kiosk.ch
Öffnungszeiten:	Di-So ab 19 Uhr, Unbedingt reservieren.

Karte Street View



Die Feinschmecker-Szene lässt die Gewässer leer fischen und kümmert sich einen Deut um das Wohl der Tiere: Dieses Vorurteil hat in den letzten Jahren zwar Risse bekommen, doch so konsequent wie Tobias Buholzer tritt hierzulande kaum ein Vertreter der Spitzengastronomie für verantwortungsvollen Genuss ein. Sein neuestes Projekt ist ein politisch korrektes Kaviarmenü, das noch bis zum 6. Dezember im Restaurant Kiosk beim Hafen Riesbach serviert wird.

«Wir verwenden drei Kaviarsorten. Eine davon, der Vivace aus Deutschland, ist ein Novum. Die Störe werden für die Gewinnung des Rogens nicht wie sonst üblich getötet; deshalb bezeichnet man das Produkt etwas überspitzt als vegetarischen Kaviar», erklärt Buholzer. Der Kopf hinter Vivace ist die Meeresbiologin Angela Köhler. Bei ihrer Methode bringen Helfer die Störe mittels Bauchmassage zum Laichen.

KALENDER

<< < Januar 2015 > >>

M	D	M	D	F	S	S
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	**23**	24	25
26	27	28	29	30	31	1

EVENTS ANMELDEN

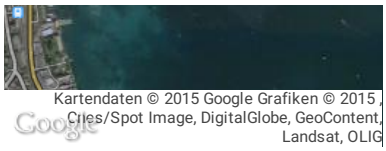
eventbooster

Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden und Promotionen buchen.

FRISCHKOST UND GEBRAUCHTES

Gemüsemärkte
Frisch vom Hof: Wo Bauern aus der Region Früchte, Gemüse und andere Leckereien verkaufen.

Flohmärkte
Wo Liebhaber nach coolen Secondhand-Kleidern, raren LPs oder allerlei anderem Krimkrams stöbern.



User-Rating

Profil

Preise
Nicht ganz billig

Ambiente
Tische weiss gedeckt

Kriterien
Ganz Rauchfrei, Garten/Terrasse

Restaurantarten
Café, Restaurant

Restaurant-Küche
Frische Marktküche

Im Gegensatz zum aus dem Bauch eines toten Fisches entnommenen Rogen sind diese Eier eigentlich zu weich für den Küchengebrauch. Das Manko behebt Köhlers Team jedoch mithilfe von Calciumchlorid. Der Stoff lässt die Eier wieder fest werden, ein Vorgang, der in der Natur auf die Befruchtung folgt. «Wir gaukeln den Störeiern also einfach etwas vor», so die Forscherin.

Und wie unterscheidet sich das Esserlebnis bei Vivace vom normalen Kaviargenuss? «Das Platzen im Mund haben Sie hier nicht, Sie müssen die Kügelchen schon zerbeissen. Die tierfreundlich produzierten Eier kommen also nicht ganz an die Qualität von herkömmlichem Kaviar heran», erklärt Tobias Buholzer.

Der Küchenkünstler, der im Restaurant Münsterhof einen «Michelin»-Stern erkochte und seit der Geschäftsaufgabe im Sommer als kulinarischer Berater des Zürcher Gastronomen Michel Péclard tätig ist, hat trotzdem grosse Freude am korrekten Kaviar: «Er ist sehr vielseitig einsetzbar. Ich kann mit ihm nicht nur ein lauwarmes Ei veredeln, sondern auch eine warme Sauce. Kaviar ist eine Speise, die man mit einer anderen kombinieren sollte, er braucht eine harmonische Grundlage, die sein markantes Aroma hervorhebt. Es ist eine Herausforderung, seine Geschmackskomponenten nicht zu überdecken.»

Buholzer glaubt, dass sich Vivace-Kaviar über kurz oder lang durchsetzen wird. So wie seine vegane Adaption der Gänseleber, die Noix gras. Die cremige Paste, die echter Foie gras geschmacklich erstaunlich nahe kommt, gehört bereits zum Sortiment der Comestibleskette Marinello und der Vegi-Metzg des Hauses Hiltl. Auch einige Restaurants haben Interesse bekundet.

Der politisch korrekte Störrogen ist über die Website www.vivacekaviar.de erhältlich und kostet zwischen 2.40 und 2.90 Euro pro Gramm.

Das siebengängige Kaviardinner zum Preis von 199 Franken beginnt jeweils um 19 Uhr Reservationen unter www.restaurant-kiosk.ch

KOMMENTAR SCHREIBEN / RATING ABGEBEN

Vergeben Sie Ihre Sterne

Vorname* **Name***

E-Mail-Adresse*

Ihr Kommentar

Verbleibende Anzahl Zeichen: 800

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

Bestätigen