

Ceci n'est pas une huitre

Nein, das ist keine Auster! Vegane Alternativen zu klassischen Delikatessen wie Hummer, Foie gras oder Kaviar zeigen, wie kreativ die Branche ist.

Text: Sarah Kohler
Fotos: ZVG, Koppert Cress, Michael Buholzer

Die Reihe der Lebensmittel, die symbolisch für Luxus stehen, ist in unseren Breitengraden nicht nur ziemlich klar definiert, sondern allem gesellschaftlichen Wandel zum Trotz auch nach wie vor eng mit der gehobenen Gastronomie verbunden. Hier gönnen sich die Gäste gern ein paar Austern vorweg, garniert die Küchenchefin ihre Gerichte mit Kaviar aus, landet der Hummer im Kochtopf. Stehen geblieben ist die Zeit aber natürlich auch im Fine Dining nicht, und Themen wie Tierwohl und Nachhaltigkeit oder Trends wie die pflanzenbasierte Ernährung hinterlassen Spuren. Was tun also? Alternativen müssen her, idealerweise täuschend echt in Optik, Textur und Geschmack. Also so, dass sie auch dem anspruchsvollen Gaumen genügen.

Überraschung!

Einer, der weiss, wie das geht, ist Luca Frei vom Zürcher Gastrounternehmen Nomads.

Seine in Austernschalen (oder Keramikgefässen) drapierten Imitationen avancierten zum Stadtgespräch – erstmals 2021 im Rahmen von Food Zürich, zwei Jahre später im Pop-up Cafuné. Frei arbeitete für seine veganen Austern mit einer Kombination von Austern- und Sakurapilz, eingelegt in einen Sud aus Austernkraut, Algen und Meersalz. «Der Pilz bringt die Textur, der Sud den Geschmack», erklärt der Kreativkopf im Rückblick. «Zusammen ergibt das dieses typische Erlebnis vom Austernschlürfen.» Das urbane Publikum: begeistert!

Das Experimentieren mit veganen Alternativen ordnet Frei indes in einen grösseren gesellschaftlichen Kontext ein. «Unser Essverhalten steht mit vielen globalen Problemen im Zusammenhang, und oft werden die Ressourcen dafür auf eine Art produziert, die der Natur nicht gerecht wird. Vegane Alternativen können hier Entlastung



Waren in Zürich vor ein paar Jahren das Stadtgespräch: die Auster-Imitationen von Luca Frei.

«schaffen», sagt er. Und: «Gerade in der Gastronomie sind sie auch eine Inspirationsquelle für grössere Veränderungen. Was in kreativen Küchen entsteht, beeinflusst häufig die restliche Gastronomie – und schliesslich die Industrie.» Insbesondere im Fine Dining schaffen vegane Delikatessen darüber hinaus neue Anreize: «Hier ist es ja oft auch das Ziel, die Gäste zu überraschen.»

Internationale Inspiration

Das dürfte auch das Ziel von Marcel Thiele gewesen sein. Im Rahmen einer Kooperation zwischen dem Hamburger Unternehmen Kitchen Guerilla und seiner damaligen Arbeitgeberin Koppert Cress entwickelte der Koch, Geschmacksexperte und Trendscout vor ein paar Jahren das Gericht «Vegane Auster aus Zitronengel». Der Clou: Oyster Leaves (zu Deutsch: Küsten-Blauglückchen). Die essbaren Blätter – bei der in den Niederlanden domizilierten Firma Koppert Cress nach wie vor im Sortiment – schmecken nicht nur verächtlich nach Muschel, sondern sind mit die-

ser auch in Sachen Konsistenz vergleichbar. Das Verdikt von Kitchen Guerilla: Zum Verwechseln ähnlich!

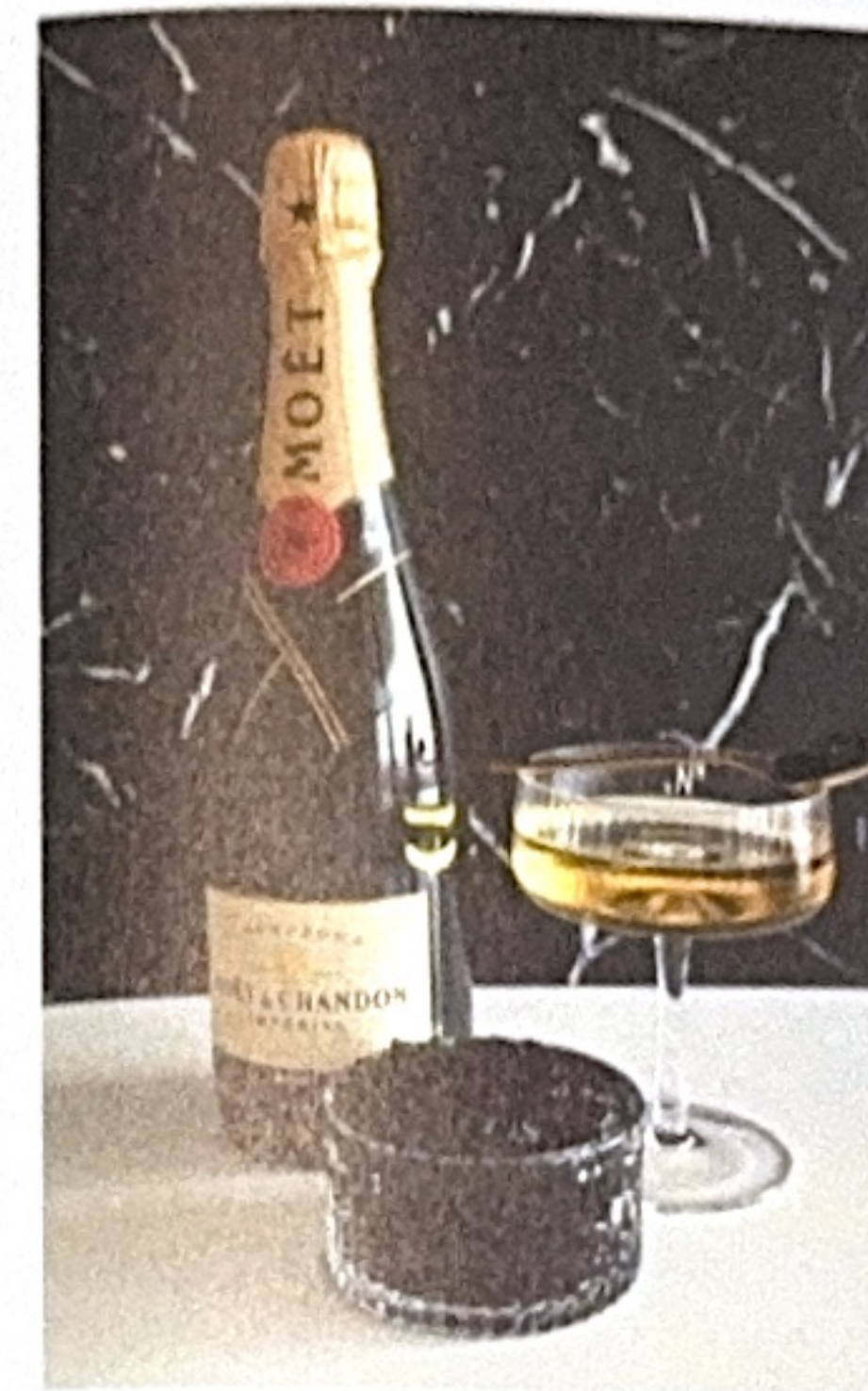
Damit punktet man auch bei Cavi-Art in Dänemark. Was der Biologe Jens Møller 1988 (!) mit einem spassigen Experiment für seine Kinder lancierte, könnte heute kaum salonfähiger sein: ein Kaviarimitat auf Algenbasis. Als «Fischrogen der Zukunft» vermarktet, mischt es über die dänischen Landesgrenzen hinaus den Markt auf und bietet eine vegane Alternative zur Delikatesse in verschiedenen Geschmacksvarianten – ob Seehase, Kabeljau oder Forelle, ob schwarz, rot, gelb oder grün (mit Wasabi-Note). Weitere Pluspunkte: eine dichte Konsistenz, eine knackige Textur sowie die Tatsache, dass das Produkt eine hohe Aufwärmung verträgt und (im Gegensatz zum Original) nicht abfärbt.

Nische – auch für Omnivore

Nun kommt luxuriöse Feinkost aber ja nicht immer aus dem Meer. Drum an dieser Stelle



Der Clou: Oyster Leaves. Die essbaren Blätter gleichen der Auster in Geschmack und Konsistenz.



Cavi-Art eröffnet im Luxussegment neue (vegane) Möglichkeiten: Der dänische Fischrogensatz auf Algenbasis hat gegenüber seinem Vorbild gar Vorteile.

ein Beispiel vom Land – eins, das besonders schön zeigt, wie sich eine Delikatesse neu (sprich: pflanzenbasiert) denken lässt: Foie gras. Die Pastete aus Stopfleber von Enten oder Gänsen bietet sich für derlei Experimente nur schon deshalb an, weil dem Original ein zweifelhafter Ruf vorausseilt. Die Herstellung ist mit Tierleid verbunden, und aus ethischen Überlegungen sehen längst nicht nur eingefleischte Veganerinnen vom Verzehr ab, sondern auch viele Omnivore.

Sogar Nestlé preschte in diesem Bereich vor und brachte, pünktlich zu den Feiertagen, Ende 2022 die Voie gras der Linie Gourmet Garden auf den Schweizer Markt, angepriesen als «raffinierte Mischung aus pflanzlichen Zutaten, die mit Misopaste, Meersalz und Trüffelöl verfeinert werden». Dabei handelte es sich um ein Test&Learn; eine limitierte Edition also, um die Reaktion des Publikums zu testen. Die Charge sei schnell abverkauft, das Feedback positiv gewesen, sagt Inge Grätzer von Nestlé Schweiz. Von einer dauerhaften Produkteinführung sah

der Multi dennoch ab: zu saisonal das Produkt, zu klein die Nische.

Erst vegi, dann vegan

Prima etabliert hat sich in dieser Nische die Eigenkreation von Tobias Buholzer. 2013 lancierte er seine vegetarische Noix-gras-Terrine, landete damit zunächst bei Hiltl und in einigen kleinen Delikatessenzläden im Regal. Die landesweite Einführung bei Globus 2016 brachte den durchschlagenden Erfolg, und 2021 folgte eine vegane Variante der Alternative zur Stopfleberpastete.

Buholzer, heute Küchenchef im Restaurant Blaue Ente in Zürich, erinnert sich an die Anfänge: «In meinem damaligen Lokal, dem Münsterhof, stand die Foie gras auf der Karte – so wie das in Sternerestaurants üblich war. Wir probierten verschiedene Produkte aus, die versprachen, dass die Gänse und Enten dafür nicht gestopft wurden. Es stellte sich heraus, dass das nicht eingehalten wurde.» Buholzer beschloss, ganz zu verzichten – und machte sich auf die Suche nach



Kaviar des Feldes

Auch wenn es geschmacklich keine täuschend echte Alternative bietet, ist es auch für hiesige Küchenprofs ein durchaus spannendes Produkt: Tonburi. Bei der auch Kaviar des Feldes genannten Spezialität aus der japanischen Präfektur Akita handelt es sich um die schwarz-grünen Samen der Kochia-Pflanze. Sie haben einen Durchmesser von ein bis zwei Millimetern und sind Fischrogen in ihrer Optik und Konsistenz ähnlich. Im Aroma erinnern sie an Brokkoli und Artischocke, ihre Textur ist knusprig.



Mit seiner Noix gras leistete der Zürcher Küchenchef Tobias Buholzer erst vegetarische, dann vegane Pionierarbeit.



Ab in die Südsee!

Wer über die Grenze nach Lörrach schaut, findet bei Lord of Tofu einen überraschenden Ersatz für den Hummer: Dörte und Freddy Ulrich preisen den Südsee-Tofu als pflanzliche Alternative zum Krustentier an. Dank speziellen Gewürzen und Meeresalgen soll die vegane Imitation dem Original in nichts nachstehen.

einem Ersatz. Es folgten erste Experimente mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen und Nüssen, bis er schliesslich zu seiner Basis aus Cashew- und Pinienkernen fand. Die (Stamm-)Gäste reagierten positiv – und merkten trotz entsprechender Auslobung auf der Speisekarte oft nicht einmal, dass sie Noix gras statt Foie gras bestellt hatten.

Die pflanzenbasierte Weiterentwicklung seines Produkts ist die Konsequenz einer zunehmenden Nachfrage. «Als ich eine vegane Version kreierte, verzichtete ich bewusst darauf, das gleiche Produkt zu imitieren», erzählt Buholzer. Stattdessen schuf er als Ergänzung zur herkömmlichen Terrine eine Noix-gras-Mousse mit Trüffeln, die sich mit ihrer cremigeren Konsistenz deutlich abhebt. Aktuell steht das Produkt in der Blauen Ente in Kombination mit Frühlingzwiebelconfit, Rhabarber und Brotchips auf der Karte. Buholzer vertreibt seine Erfindung aber genauso an die Kolleginnen und Kollegen aus der Branche, es ist unter anderem auch bei Händlern wie Bianchi, Rageth oder Fideco gelistet.

Mit Blick auf die Zukunft

Ursprünglich nur für eigene Caterings entwickelte das Team des Zürcher Tastelab die sogenannte Pâté Foix – und damit ebenfalls ein veganes Imitat der traditionellen Stopfle-

berpastete. Seit 2022 ist sie als eigenständiges Produkt erhältlich – für die Gastronomie ganzjährig, für den Heimkonsum in der Winterzeit. «Die Pâté hat die tierische Leber gar nicht nötig», erklärt Remo Gisi, der das Kreativstudio mit Fokus auf die Zukunft des Essens gemeinsam mit Sue Tobler gegründet hat. «Der reichhaltige Geschmack kommt primär von der richtigen Würzmischung, die bei unserem Produkt klassisch französisch ist, mit einer Reduktion aus viel Cognac, Sherry und Portwein.» Die tiefgründigen Umami-Noten und eine gewisse Erdigkeit steuern Miso, Shitake und Tahina bei. «Und die präzise Dosierung von pflanzlichen Fetten sorgt für das zartschmelzende Mundgefühl.» Auch die Tastelab-Alternative basiert auf Cashewmehl und Pinienkernen, bewusst aus fairer Produktion bezogen.

Für Gisi ist klar: «Gerade im Fine-Dining-Segment hat die vegane Küche viel Luft nach oben.» Produkte wie die Pâté Foix respektive «vegane Luxusprodukte im Allgemeinen» sieht er hier als Chance: «Sie bieten nicht nur ein neuartiges Geschmackserlebnis, sondern auch hervorragendes Material für gutes Storytelling», sagt er. «Die Gäste sehen direkt, dass man nachhaltige Ernährung ernst nimmt, was ein Gefühl von Sinnhaftigkeit vermittelt. Und ohne das funktioniert modernes Fine Dining heute nicht mehr.»

«Als ich eine vegane Version kreierte, verzichtete ich bewusst darauf, das gleiche Produkt zu imitieren.»



Entwickelt vom Spitzenkoch: Die Noix gras auf der Basis von Cashew- und Pinienkernen passt prima ins Fine Dining.



Die Pâté Foix von Tastelab punktet mit ihrer klassisch französisch inspirierten Würzmischung mit einer Reduktion aus Cognac, Sherry und Portwein.