



The Butcher & his Daughter, Zürich:

Auf Mission für achtsameres Essen

Hier bestellen Veganer und Fleischliebhaberinnen denselben Burger. Mit einem kleinen Detail: Der Veganer und die Vegetarierin erhalten ihn «planted based», also auf Pflanzenbasis. Geschmacklich ist beides eine Bombe. Das kürzlich eröffnete Restaurant «The Butcher & his Daughter» in Zürich trifft mit seinem Konzept den Zeitgeist: Auserwählte Produkte von Bauern und Produzenten aus der Region, serviert mit Liebe und dem gewissen Extra fürs Auge. Die Trendgeräte in der Profiküche der Gamatech AG unterstützen das solide Kochhandwerk.

Text: Belinda Juhasz | Fotos: Nicole Stadelmann

Sally wollte raus aus der Stadt – die Welt entdecken! Die Tochter des Metzgers machte sich von Chicago auf, drängte sich durch den bunten Souk von Marrakesch, trekkte durch die Steppen der Mongolei, inspirierte sich am rasanten Leben in Tokyo, balancierte auf den Wellen in Costa Rica und meditierte im Ashram in Indien. Viel hat Sally erlebt, während ihren zwei Jahren rund um den Globus. Mitgenommen hat sie ihre Mission: Sie will Menschen eine köstliche und achtsame Gaumenfreude bieten. Zurück in Chicago eröffnet Sally ihr Restaurant: «The Butcher & his Daughter.»

Für Foodlovers

Sally ist eine schöne Geschichte, erzählt von der Familie Wiesner Gastronomie AG. Das Restaurant mit seiner Mission aber ist echt. «The Butcher & his Daughter» befindet sich an der Badenerstrasse 97 in Zürich. Sein Interior zeigt klare Formen, weiblich verspielt, und trägt einen Hauch von Chicagos Seele und der grossen Welt in sich. Die samtigen Sessel präsentieren sich chic und einladend zum Verweilen. Die Deko ist ausgefallen lebensfroh und mit klaren Statements wie: «A little Party never killed nobody.» Hier, beim «The Butcher & his Daughter», treffen sich Foodlovers, die sich einem bewussten Lebensstil verschrieben haben. Auf der Menükarte finden wir ein

GASTRONOMIE

Das Interior im «The Butcher & his Daughter» vereint Kuschelchic, ausgefallene Deko und die Seele Chicagos zu einem Wohlfühlambiente.



Angebot, das die Welt verbessert: Fleisch von Tieren aus der Region und Gemüse von lokalen Bauern. Die Macher von «The Butcher & his Daughter» lieben Fleisch – aber eine intakte Umwelt ebenso. Darum haben die Gäste eine grosse Auswahl an veganen und vegetarischen Gerichten. Mehr noch: jeden Dienstag werden Fleischgerichte komplett von der Karte gestrichen, und es wird auf pflanzenbasierte Alternativen gesetzt. Und die sind alles andere als nur aus Soja: «Wir achten auch bei unseren pflanzenbasierten Produkten darauf, dass sie nicht am anderen Ende der Welt produziert werden und schauen uns für innovative Produkte in der Nähe um», betont Jeremias Blume, Geschäftsführer im «The Butcher & his Daughter», und ergänzt: «90 Prozent unserer Lebensmittel sind aus der Schweiz.» So bestellen wir auf die Frage: «Möchten Sie den Bacon & Cheese Burger planted based?» etwas verduzt die fleischlose Variante. Und sind beim ersten Biss begeistert, weil wir kaum einen Unterschied zum «echten Burger» erkennen.

«90 Prozent unserer Lebensmittel sind aus der Schweiz, wenn immer möglich aus der Region.»

Jeremias Blume, Geschäftsführer im Restaurant «The Butcher & his Daughter»



Auf der Terrasse im Innenhof geniesst man einen gesunden Lunch bei wärmenden Sonnenstrahlen.

Wo sich der Veganer in die Fleischliebhaberin verliebt

Im «The Butcher & his Daughter» fühlen sich alle Gäste wohl, egal, welcher Ernährungsform sie sich verschrieben haben. Wer Fleisch mag, erhält hier einen Burger mit Fleisch von Tieren aus der Schweiz, mit dem man sich bei seinem veganen Vis-à-vis nicht rechtfertigen muss. Im Gegensatz kommen die «planted based Chicken Pieces» derart gluschtig angerichtet auf dem Teller daher, dass selbst den grössten Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenläuft. Unbestritten: «The Butcher & his Daughter» trifft den Nerv der Zeit. Zwischen die Zähne bekommen die Foodlovers gesunde Geschmacksbomben. Da gibt es nicht einfach einen gemischten Salat. Da bestellt man die Urban Bowl, wo sich Grünzeug, Humus, Taboulé, Mango, Falafel, Gurke, Tomate, Fenchel, Guacamole, Granatapfel, Körner und Microleaves auf dem Teller zu einer Gaumenparty treffen. Übrigens: Microleaves sind die ganz jungen, ersten kleinen Blätter von Brokkoli, Rettich, Kresse, Grünkohl und einer Vielzahl anderer Gemüse. Powerpflänzchen, die voller Vitalstoffe sind. «Ich

liebe unsere Art, Gäste zu verwöhnen», spricht Geschäftsführer Jeremias Blume aus seinem Herzen. Seine Tochter war es, die ihn dazu gebracht hat, über seine Essgewohnheiten nachzudenken. «Ich esse alles, meine Tochter ist Vegetarierin. Ich musste mich plötzlich mit ihren Ansichten und Einsichten auseinandersetzen und mich selbst hinterfragen, wie ich mich mit meiner Ernährung verhalten will.» Nun arbeitet Jeremias Blume, den alle «Jerry» nennen, in einem Betrieb, der nicht nur mit Nachhaltigkeit in der Gastronomie wirbt, sondern sie jeden Tag lebt. Das schätzt auch Servicefachfrau Mina Achermann: «Mein Onkel ist Metzger, viele in meiner Familie leben vegan, alle achten auf einen bewussten Lebensstil. Mir ist es persönlich wichtig, dass ich in einem Unternehmen arbeite, das meinen Werten entspricht. Zudem sind wir ein motiviertes Team, und jeder von uns schenkt dem Gast seine volle Aufmerksamkeit. Halt so, wie wir sieben im Serviceteam selbst gerne bedient werden wollen.»

Eben erst eröffnet

Man hat nicht den Eindruck, dass «The Butcher & his Daugther» erst vor einer Woche seine Türen leise öffnete. Um die Mittagszeit sind die Tische auf dem schönen Gartensitzplatz mit 36 Sitzplätzen gut besetzt, ein angenehmes Stimmengewirr und feine Düfte erfüllen die Luft. Noch sind es vor allem die Menschen um die Ecke, die während der Bauphase immer wieder gwundrig ihre Nase an die Scheibe drückten und nun erwartungsvoll die Küche auskosten. Bald aber spricht sich der Name in weiteren Kreisen herum – bei so viel Herzblut im



Die offene Küche empfängt die Gäste mit einem lebendigen Hallo und Düften, die hungrig machen.

Unternehmen kann es nur Erfolg haben. So füllt sich der Restaurant mit seinen 98 Sitzplätzen auch bald, spätestens, wenn die Tage wieder kürzer werden. Und wer keinen Platz mehr findet, der nutzt den Take-Away mit separatem Eingang.

Apropos Küche: Sie ist ein zentraler Ort im «The Butcher & his Daugther». Nicht nur, weil sie sich offen den Gästen präsentiert. Hier entstehen all die Köstlichkeiten auf kleinstem Raum. Jeder Handgriff beim Küchenteam muss sitzen, die Abläufe aufeinander abgestimmt sein. Dazu braucht es eine ausgeklügelte Küchentechnik-Infrastruktur. Konzipiert und implementiert hat sie die Grossküchenspezialistin Gamatech AG aus Illnau.

Eine Gastroküche vom Profi

Das Team um Christian Kunz und Sven Jost, den beiden Geschäftsinhabern der Gamatech AG, haben bereits mehrere professionelle Küchen für die Familie Wiesner Gastronomie AG realisiert, welche notabene 32 Restaurationsbetriebe in der Schweiz führt. Zum Beispiel jene des Nooch Asian Kitchen in Wallisellen oder von Miss Miu an der Europaallee in Zürich. «Firmenmitinhaber Christian Kunz baut nicht einfach ein, was wir wollen, sondern was wir brauchen. Er hat den Mut, unser Konzept nochmals zu hinterfragen, um zusammen die beste Küchenlösung umzusetzen», betont Daniel Wiesner, die treibende Kraft hinter «The Butcher & his Daughter».



Den Burger gibt es in der klassischen Fleischvariante und in der «planted based» Version. Die Pommes dazu sind ein absolutes Must-Have. Die Fritteuse von Hegro bringt aussen den Knack und innen den Geschmack.

Wenn es schnell gehen muss, oder für den Genuss daheim: Der Take-Away mit separatem Eingang ist beliebt.



Die Gamatech AG

Seit 1984 den Trends auf der Spur, realisiert die Gamatech AG in Illnau Gastroküchen für die Industrie, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Top-gastronomie. Zu ihren Spezialitäten zählt die asiatische Kücheneinrichtung. Vom Blast-Wok, Soup Boiler mit Dim Sum Kit bis hin zum heissen japanischen Erlebnis-teppanyaki. Elf Spezialisten und Fachkräfte sorgen für einen perfekt organisierten Arbeitsablauf – bis ins letzte Detail durchdacht – und für eine rasche Einbauzeit der auserwählten Kücheninfrastruktur.



«Wir halten Ohren und Augen auf dem Markt immer offen und schauen, welche Küchengeräte zu uns passen.»

Christian Kunz, Geschäftsinhaber Gamatech AG

1 Den Kombidämpferturm von MKN hat die Gamatech AG zum ersten Mal in dieser Version eingebaut. Das Fazit nach der Einarbungszeit: «Würden wir nicht mehr hergeben.»

2 Die schwarzpulverbeschichteten Buffetmöbel sehen stylisch aus und fügen sich perfekt in das mondäne Interior von «The Butcher & his Daughter» ein.

3 In Reih und Glied angeordnet: die Fritteusenstation von Hegro, der Gourmet Master Grill von Nayati und der Gasgrill von KSF (v.r.n.l.).

4 Der Unterbau von Metagro räumt alles schön auf und geht dem Küchenteam gut zur Hand.

4 Die Fritteusenstation ist nicht 0815. Doch Sven Jost von der Gamatech AG (r.) weiss, wie er komplexe Sachen einfach erklären kann. Küchenchef Martin Klč, der Gamatech AG (l.) versteht die Funktionen auf Anhieb.

So ist die Küche ausgestattet mit:

- einer Fritteusenstation von Hegro,
- einem Gourmet Master Grill von Nayati,
- einem Gasgrill von KSF,
- einem Kombidämpferturm von MKN,
- dem Unterbau von Metagro,
- einer Warmhalteausgabe-Station aus Schwarzblech für den Take-Away,
- einer schwarzpulverbeschichteten Buffetanlage.

«Ich mag das Konzept der offenen Küche, so kann ich mit den Gästen direkt in Kontakt kommen», schwärmt Küchenchef Martin Klč. Der gebürtige Slowake hat nach seiner Lehre in der Slowakei lange in Sidney gearbeitet, war als Sous-Chef und Geschäftsführer tätig und ist seit 2011 in der Schweiz. «Für mich ist diese Art von Kochen neu, ich bin begeistert von den Trend-Kreationen, und es fordert mich nach so vielen Jahren in der Küche wieder neu heraus.»

Das 6-köpfige Team arbeitet in der Küche in drei Bereichen: in der Vorspeise- und Dessert-Station, in der Burger- und Grillstation und im Chicken-Bowls- und Pommes-Bereich. Für die knackigen Pommes-Frites hat die Familie Wiesner Gastronomie AG auf eine qualitativ besonders gute Fritteuse Wert gelegt: Das integrierte Filtersystem

erleichtert die Reinigungsarbeiten immens. Aber auch die Grillplatte Gourmet Master von Nayati lässt sich sehen: Sie ist eine Massanfertigung und wurde erst nach Bestelleingang in Indonesien produziert. Ganz neu auf dem Markt ist auch der Kombidämpfer von MKN, den die Gamatech AG so zum ersten Mal in einem Restaurationsbetrieb implementiert hat. Den Küchenbau realisierten die Fachkräfte von der Gamatech AG zu viert innert nur fünf Tagen. «Die kurze Installationszeit zeichnet uns aus», weiss Sven Jost. Spezialisiert hat sich die Gamatech AG auf asiatische Kochtechnik. Ihr liegt das Flair für ausgefallene Küchengeräte, wie zum Beispiel der Jospo-Grill, welcher mit Holzkohle bedient wird. «Wir halten Ohren und Augen auf dem Markt immer offen und schauen, was zu uns passen würde», betont Unternehmer Christian Kunz. Ins Produkte-Portfolio kommen ausschliesslich Geräte, für welche die Spezialisten der Gamatech AG auch den Service und die Ersatzteile gewährleisten können. Gut für den Kunden, der ausserdem von der Beratung über die Planung bis zur Ausführung und den Service alles aus einer Hand erhält. «Gehen wir mit einem Kunden ein Projekt an, ist der Austausch mit dem Kunden, das Erkennen seiner Bedürfnisse und die Konfiguration einer optimalen Küche der spannende und fordernde Teil, die Umsetzung für uns Profis dann Routine», meint Christian Kunz zur Arbeitsweise in seinem Unternehmen.

Gut erklärt

«Ich bin sehr positiv überrascht von der Projektführung und der Umsetzung durch die Gamatech AG – immerhin ist es nicht die erste Küche, die ich erlebe», führt Geschäftsführer Jeremias Blume aus und fügt an: «Wir erhielten eine spannende und kompetente Einführung auf den Geräten. Sogar mit der komplexen Fritteuse fanden wir uns rasch zurecht.» Im Team der Gamatech AG sind vier ehemalige Köche an Bord. Das ist wichtig, um die Sprache der Kunden zu sprechen.

Derweil spricht auch das aufgestellte Team im «The Butcher & his Daughter» seine Gäste positiv an und erobert die Burgerherzen der Zürcherinnen und Zürcher im Sturm. Genauso, wie es auch Sally in Chicago gemacht hätte.



Dreamteam (v.l.n.r.): Christian Kunz, Geschäftsinhaber Gamatech AG, Martin Klč, Küchenchef und Jeremias Blume, Geschäftsführer «The Butcher & his Daughter», Sven Jost, Geschäftsmithaber Gamatech AG.



Mehr zum Thema

The Butcher & his Daughter
Badenerstrasse 97
8004 Zürich
Tel. 044 525 00 85
badenerstrasse@butcher.ch
www.butcherdaughter.ch

Gamatech AG
Im Riet 7
8308 Illnau/Zürich
Tel. 052 346 24 27
info@gamatech.ch
www.gamatech.ch