



WOOD FOOD

WENN HOLZ IN DEN KOCHTOPF KOMMT

Drei ambitionierte Gastronomen installieren während eines Monats ein Pop-up-Restaurant in einer Wiediker Industriehalle. Gekocht wird mit fast allem, was Holz hergibt: Teer, Asche und sogar Aktivkohletabletten.

VON ESTHER KERN (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILDER)

Welcher Wein passt zu einem Birkenteer-Canapé? Dieser Frage gingen drei innovative Gastronomen nach, die Zürich ein aussergewöhnliches Restaurant beschenken. Wood Food nennen sie es. Während eines Monats werden im Pop-up-Restaurant auf dem Winterhalder-Areal jeweils 80 Gäste pro Abend bewirtet.

Die Macher sind jung. Und Quereinsteiger, wenn auch keine Unbekannten in der Gastroszene. Valentin Diem – auch bekannt als Valefritz – kochte in den letzten Jahren in verschiedenen Locations, an verschiedenen Events. Und vermochte mit seiner Küche erfahrene Gastrokritiker ins Schwärmen zu bringen. Auch der «Züritipp» hat schon über ihn berichtet.

Als er von der Möglichkeit erfuhr, die grosse Halle im Kreis 3 zu mieten, hatte Laura Schälchli gerade Kapazität. Sie spielt bei Slow Food Youth, einem Zusammenschluss engagierter junger Kulinariker, eine wichtige Rolle und hat an der Slow-Food-Universität im italienischen Bra studiert. Fanny Eisl, seit Jahren für das Catering Valefritz tätig und daneben Designstudentin, liess sich ebenfalls begeistern.

SCHWEIN ODER HOLZ?

Wie aber die Räumlichkeiten nutzen? Die drei Kulinariker überlegten lange, was bei ihnen auf den Tisch kommen sollte. Schwein als Thema habe auch mal zur Diskussion gestanden, da sie dieses Fleisch sehr gern mögen. Weil aber Laura Schälchli in der Räucherei «Das Pure» arbeitete und Valentin Diem leidenschaftlicher Waldbesucher ist – er gehe oft im Wald fürle, sagt er – stand irgendwann das Thema Holz fest. Dass in ein solches Restaurant eine offene Feuerstelle hinmuss, war für alle klar. Glücklicherweise fand man einen Ofenbauer, der das Projekt unterstützte: Zwei grosse Holzgrills, wie sie auch Metzger nutzen, stehen unter einer dominanten

metallinen Abzugshaube, daneben ist der Räucherofen aufgebaut.

Bei unserem Besuch in der Vorbereitungsphase brutzeln auf einem Grill hausgemachte Würste, eine zuvor kalt geräucherte Ribelmajis-Pouletbrust und Minitoastbrote für die Canapés werden kurz auf dem Feuer geröstet. Daneben garen im Räucherofen Felchen aus dem Zürichsee. Es riecht dezent-wohlig nach Rauch. Diem nimmt uns in der urbanen Location mit auf eine Reise durch Feld und Wald. Auffällig: Die Facetten von Holz schmecken alle ganz unterschiedlich. Und so zumindest ging es uns nach dem Degustieren: Die Aromen halten lange an, wirken nach, wecken Erinnerungen. Das Thema Holz, stellen wir fest, hat ein Potenzial, das kulinarisch noch nicht ausgeschöpft ist.

EIN ARVENSHOT ZUM START

80 Gäste pro Abend verspeisen im Wood Food das gleiche Menü. Das Team bringt die delikatsten Kreationen nicht in einem steifen Menüablauf auf den Tisch. Nach Amuse-Bouches wie etwa einem Arvenshot oder dem Birkenteer-Canapé werden die Speisen auf Platten an langen Tischen serviert, und jeder bedient sich selbst. «Nein, für ein Tête-à-tête sind wir eher nicht der richtige Ort», sagt Fanny Eisl. «Aber Einzelpersonen sind an der Tafel durchaus willkommen.» Gastfreundschaft ist dem Team wichtig, und die Tavolata soll auch dazu animieren, sich mit den Tischnachbarn zu unterhalten.

Für Gesprächsstoff wird nicht zuletzt das kulinarische Angebot sorgen, das bis ins letzte Detail durchdacht und ans Thema angepasst ist. Sogar die Limonade an der Bar schmeckt nach Holz: Sie heisst Wostok und ist das erste Erfrischungsgetränk mit dem Aroma von Tannen. Wostok kommt aus Berlin, während sonst die Lebensmittel zumeist aus der Region bezogen

werden, von Produzenten, die das Wood-Food-Team kennt. Auch die Kohle ist einheimisch: Sie stammt aus der letzten Schweizer Köhlerei im luzernischen Entlebuch. «Wir werden nicht viel zu den Zutaten erklären», sagt Laura Schälchli. «Aber es wird viele Kenner und Produzenten hier haben, und daraus entstehen hoffentlich anregende Gespräche.»

Anregend ist auch das Gespräch mit den Berner Weinhändlern von Cultivino, die vorbeikommen, um zu degustieren und die Weine auf das Essen abzustimmen. Weil sie auf Winzerweine mit Charakter setzen, hat man sich für sie entschieden. Die Weinprofis freuen sich, dass «junge Gastronomen ein solch innovatives Projekt wagen». Und was passt denn nun zum Birkenteer-Canapé? Eine Variante ist oranger Wein. Ein Weisswein, der wie ein Rotwein auf der Maische vergärt wird. Ein Wein mit eigenem Charakter, der mit 11,5 Prozent Alkohol sehr leicht ist, jedoch sehr aromatisch.

«Können wir so etwas verkaufen?», fragten sich die Wood-Food-Macher. Und kamen dann zum Schluss: «Ja. Denn: Wo, wenn nicht bei uns, kommt ein Publikum, das offen ist für Neues?»

**WERDSTR. 128
8003 ZÜRICH**

WWW.WOODFOOD.CH

Bis 27.9.

Einheitsmenü (min. 10 Gänge): 85 Franken/Person, exkl. Getränke (kann wöchentlich variieren)

Di–Sa, jeweils 18 Uhr,
nur auf Reservation unter www.woodfood.ch
Vegetarier sind willkommen,
sollte auf der Anmeldung vermerkt werden