



Restaurant huusbeiz, Zürich

EINFACH ENGAGIERT

Geschäftsführer Nicolas Baumann (links) und Küchenchef Johannes «Joe» Opitz (rechts) sind ein eingespieltes Duo.



«huusgast» ist, wer hier diniert. Aus der Küche gibt es bodentäglich Kreatives, unkompliziert professionelle Gastfreundschaft an der Front. Beides gehört zum Konzept. Hat aber auch damit zu tun, dass hier mit Freude Gastronomie betrieben wird. «Messer & Gabel» hat Geschäftsführer Nicolas Baumann und Küchenchef Joe Opitz zum Gespräch getroffen.

Nicolas Baumann, in aller Kürze: Was macht Ihr Lokal zur «huusbeiz»? NB: Sicher unser schönes Lokal mit dem Cheminée, den Holzböden und dem Stuck an der Decke – eine richtige Gaststube eben. Aber auch, dass man bei uns einfache und unkomplizierte Wohlfühlgastronomie geniessen kann.

Das heisst konkret? NB: Joes Küche ist kreativ, aber nicht abgehoben. Bei uns stehen immer die Produkte im Zentrum. Mit unserem Angebot wollen wir unseren Gästen spielerisch aufzeigen, was hinter jedem Gericht steckt – woher die Lebensmittel kommen, wer sie produziert und welchen Aufwand es bedeutet, sie sorgfältig zu verarbeiten. Das passiert bei uns natürlich nicht belehrend, sondern über den Genuss und die Freude an gutem Essen.

Was bedeutet dieser Fokus auf das Produkt? NB: Ob pflanzlich oder tierisch, wir verwerten ein Produkt so umfangreich wie möglich. «Nose to Tail» und «Leaf to Root» sozusagen. So hatten wir letzten Sommer zum Beispiel ein Gericht aus fünfmal Gurke auf der Karte. Von der Schale über das Fruchtfleisch bis zum Kraut war da alles irgendwie integriert. Im Herbst gab's dann fünfmal Kürbis. JO: Um so zu arbeiten, braucht es eine kleine, flexible Karte und Produkte, die so gut sind, dass sie für sich alleine sprechen. NB (grinst): Und einen kreativen Küchenchef!

Laut Ihrer Website gibt es bei Ihnen «Vergessenes, Neues und Bekanntes mal anders zu entdecken.» Joe Opitz, Vergessenes und Neues scheint vor allem beim Fleisch ein Thema zu sein.

JO: Nicht nur beim Fleisch, aber dort ist es wahrscheinlich am augenfälligsten. «Nose to Tail» ist bei uns nicht nur ein Modewort.

Geben Sie uns ein Beispiel dafür! JO: Letzten Sommer hatten wir zum Beispiel ein Gericht auf der Karte, in dem habe ich Schweinszunge und Schweinskinn kombiniert. Etwas weniger extrem, aber durchaus auch «Nose to Tail» ist das Kuhfleisch, das wir einmal als Tatar und einmal als geflammtes Filet fix auf der Karte haben. Zudem bieten wir immer mindestens einen Special Cut an.

Schweinskinn und -zunge – mutig! Wie reagieren Ihre Gäste? NB: Joe versteht es unglaublich gut, mit seinen Kreationen Lust zu machen auf Produkte, die Herr und Frau Schweizer meist noch nicht oder in anderer Form kennen. Und: Es braucht eine Erklärung. Aber das gehört zu unserem Konzept. Jedem Tisch widmen wir bei der Bestellung viel Zeit. Wir stellen die Gerichte vor und gehen auf Fragen ein. So lassen sich unsere Gäste gerne auf Neues ein.

Was muss gegeben sein, um so zu arbeiten? JO: Es braucht vor allem die Lust an der Arbeit und das Know-how dazu.



SHORT FACTS

zum Restaurant huusbeiz



Zwei in einem

Mitten in Zürich liegt die «huusbeiz». Dort setzt man auf kreative Küche und Schweizer Produkte. Das Lokal hat nur abends geöffnet. Am Mittag dienen die Räume als Kantine einer benachbarten Firma.



Tatar von der Kuh

In der «huusbeiz» hat man sich unter anderem der Ehrrettung von Kuhfleisch verschrieben. Die beiden Signature-Gerichte Tatar und Filet von der Kuh beweisen, dass es nicht immer Rind sein muss.



Für alle was dabei

Fans von «Nose to Tail» kommen in der «huusbeiz» garantiert auf ihre Kosten. Wer's etwas klassischer mag, ist mit dem «huusburger» oder einem Special Cut vom Grill gut bedient.