

Mit dem Glamburger in den Gourmet-Himmel



Ein echter Glamburger: «Surf & Turf» mit gezupftem Rindfleisch und Trüffel-Crevetten im Zürcher «The Butcher».

Bilder zvg

Von Luma-Beef-Burger und hausgemachtem Ketchup bis Japanese-Burger mit Miso-Slaw: Der Hamburger-Boom hält an und macht auch vor Insekten-Genuss nicht Halt.

FRANZISKA EGLI

Es war der «Burgerkrieg», der in Saanen-Gstaad kürzlich für Aufsehen sorgte: Der «Berlinerhof» und die «Alpine Lodge» lieferten sich einen veritablen Schlagabtausch. Begonnen hatte alles mit einem Inserat der «Alpine Lodge», geschaltet im Anzeiger von Saanen, das mit der Aussage warb, man serviere nun den besten Hamburger weit und breit. Das liess die Konkurrenz, das 4-Sterne-Hotel Bernerhof, das in seinem mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Basta by Dalsass den «Hamburger by Dalsass» feilbietet, nicht auf sich sitzen. Die Antwort an die «Schildburger von Saanen» folgte postwendend und ebenfalls via Inserat: «Die waren wohl noch nie bei uns im «Basta by Dalsass», monierte man im Gourmet-Restaurant – was wiederum die «Alpine Lodge» zum Gegen-schlag veranlasste («Eine Gurke macht noch keinen Burger!»).

«Die Insetrate-Aktion sollte unsere Burger-Karte ankurbeln. Mit Erfolg.»

Günter Weilguni
Direktor Alpine Lodge, Saanen

Vom «Hamburger by Dalsass» bis zum Burger mit Luma-Beef

So ging das während Wochen. Die Mitarbeiter beider Betriebe waren entsetzt, die Gäste erbot, mit dem «Landhaus» schaltete sich ein Dritter Gstaader Burger-Anbieter in den Disput ein – bis sich herausstellte: alles nur Fake! Ausgeheckt und angezettelt von Günter Weilguni, Direktor der «Alpine Lodge», der damit seine eben lancierte Burger-Karte ankurbeln wollte; Thomas Frei, Gastgeber des «Berlinerhof», war ob der Idee des «Burgerkriegs» begeistert. Und sie zeigte Wirkung: «In der «Alpine Lodge» hat die Burger-der A-la-carte-Karte bereits den Rang abgelaufen», so Weilguni.

Die Aktion offenbart nicht nur die Wirksamkeit guter Einfälle, sondern auch: Der Burger-Boom hält weiter an, und ein Ende ist nicht in Sicht. Dies insbesondere, wenn es um sogenannte «Glamburger» geht, wie auch die Angebote der zwei vermeintlichen Streithähne zeigen: Der «Hamburger by Dalsass», kreiert vom Spitzenkoch Martin Dalsass, wird

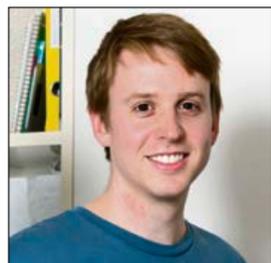
in Form von zwei klassischen Burgerchen, mit hausgemachtem Ketchup und in Olivenöl gebackenen Fritten serviert. Zwischen die Bun-Deckel der «Alpine Lodge»-Burger kommt nichts Geringeres als Luma-Beef, an der Luft und am Knochen gereiftes Schweizer Rindfleisch, das berühmt ist für seinen Edelschimmelpilz.

Wer seinen Burger «FKK» bestellt, erhält ihn ohne Brot

Eben hat mit «The Butcher» in Zürich ein weiterer Gourmet-Burger-Anbieter seine Tore geöffnet. Auch hier stammen die Zutaten aus regionaler und nachhaltiger Produktion: Es wird täglich frisch gewolft, es gibt vegetarische und glutenfreie, Pulled-Chicken- und Pulled-Pork-Burger, und wer den seinen «FKK» bestellt, erhält ihn – ganz «Low-Carb»

– ohne Brioche-Bun. «Ohne Frische, Hochwertig- und Nachhaltigkeit geht heute nichts mehr», begründet Gastronom Fredy Wiesner die «Fine-Fast-Food»-Ausrichtung seines jüngsten Restaurants und verweist mitunter auf McDonald's: «Wie andere Ketten auch kämpft der US-Riese mit stagnierenden Zahlen und wartet mit Signature Lines wie René Schudels «The Prime» auf.

Ob edles Wagyu-Beef, Vegan-Burger oder mit Eingelegetem wie Kimchi – es gibt nichts, das zurzeit nicht zwischen zwei Brötchen geklemmt wird. Forciert wird diese Welle nicht zuletzt von trendigen Food-Truckern wie etwa dem Zürcher Unternehmen Edelpause, das einen Japanese-Burger mit Miso-Slaw feilbietet. Aber auch Luxushäuser wie das 5-Sterne-Hotel Palace in Lausanne tragen zur Veredelung der einstigen Fast-food-Speise bei: Eigens für die Brasserie du Grand Chêne hat Executive Chef Edgard Bovier den EB-Burger kreiert – mit Trüffeln und Foie gras. Mehr noch: Nicht nur wurde das erste zu kostende In-vitro-Fleisch als Hamburger serviert. Er eignete sich auch prima für das erste Schweizer Insekten-Gericht: den Tenebrio-Burger (siehe Interview unten).



Nachgefragt Matthias Grawehr

Essento mit Sitz in Bern wurde von einem vierköpfigen Team gegründet, das sich dem Potenzial der Insekten verschrieben hat. Grawehr ist Absolvent der HSG St. Gallen und Geschäftsführer des jungen Start-up-Unternehmens.

www.essento.ch

Matthias Grawehr, Ihr Hamburger ist aus Tenebrios, also Mehlwürmern. Warum haben Sie sich für Mehlwürmer entschieden?

Der Tenebrio-Burger war das erste Gericht, das wir aus Insekten kreiert haben. Er entstand, als wir im Bundeshaus für die Politiker einen Apéro organisierten, um gemeinsam mit der grünliberalen Nationalrätin Isabelle Chevalley die Legalisierung von essbaren Insekten voranzutreiben. Dabei wollten wir eine kulinarische Kleinigkeit bieten. Erst schwebte uns ein Heuschrecken-Burger vor. Der aus Mehlwürmern überzeugte uns schliesslich mehr: Im Gegensatz zu Heuschrecken sind die Mehlwürmer in der Schweiz heimisch. Das Echo auf das Insekten-Apéro war enorm.

Können Sie uns mehr über die Zubereitung erzählen?

Diese unterscheidet sich nicht so sehr von der eines klassischen Burgers: Die Mehlwürmer

werden erhitzt und gemixt, mit Peperoni, Rüeblli und Zwiebeln sowie Getreide vermengt, abgeschmeckt und angebraten. Geschmacklich besticht das feine, nussige Aroma der Mehlwürmer.

Essentos Bestreben ist es, Insekten als Lebensmittel zuzulassen. Warum?

Entomophagie, das Essen von Insekten, wird weltweit seit Jahrtausenden praktiziert. Laut der Welternährungsorganisation FAO ernähren sich rund zwei Milliarden Menschen regelmässig von Insekten, vor allem in Asien, Afrika und Lateinamerika. In der Schweiz dürfen Insekten zwar gegessen, aber nicht zum Verzehr verkauft werden. Das wollen wir ändern. Als wir mit Essento starteten, standen bei uns Themen wie Nachhaltigkeit und Sensibilisierung im Vordergrund. Mittlerweile geht es uns vorwiegend um die Zucht von Hochqualitäts-Insekten, die Entwicklung von Delikatessen basierend auf

Insekten und wie wir die Gastronomie und auch den Detailhandel mit Produkten und Wissen versorgen können.

Bald liegt ein Entwurf der revidierten Lebensmittelverordnung vor.

Genau. Dieser soll noch Ende dieses Monats in die öffentliche Anhörung gehen. Dabei orientiert sich das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit an einer von Belgien erstellten Liste mit rund zehn Sorten – diese reicht von Grillen über Heuschrecken bis zu Mehlwürmern. Geht alles gut über die Bühne, werden in der Schweiz Insekten ab Mitte 2016 auf dem Teller zugelassen sein.

Auch Gastronomen haben Interesse bekundet. Inwiefern?

Ihre Aufmerksamkeit liegt auf bestimmten Insektensorten, mit denen sich Neues kreieren und der Speiseplan erweitern lässt. Allen voran interessiert sie die Heuschrecke am meisten. Sie überzeugt nicht nur mit ihrem

Geschmack, der an Poulet erinnert. Sie lässt sich auch gut mit einer anderen Delikatesse, der Garnele, vergleichen.

Haben Sie nebst dem Tenebrio-Burger noch andere Insekten-Gerichte auf Lager?

Mit verschiedenen Köchen haben wir bereits mehrere Gerichte kreiert. Darunter sind auch ein Tenebrio-Brotaufstrich oder Acheta-, also Grillen-Chips. Aktuell sind zwei Lebensmittel-ingenieure der ETH Zürich dabei, die Fragen der Lebensmittelsicherheit zu klären, darunter etwa die Haltbarkeit. Generell sehen wir in der Entomophagie grosses Potenzial, da Insekten neben dem guten Geschmack auch wertvolle Nährstoffe wie Proteine, Omega-Fettsäuren, Eisen, Zink und Vitamine beinhalten. Gleichzeitig sind sie effizient in der Ressourcen-Verwertung, weshalb sie bei grösseren Mengen günstiger als anderes Fleisch produziert werden können.

fee



Edelburger mit Luma-Beef in der «Alpine Lodge», Saanen.



Tenebrio-Burger (Mehlwürmer) kreiert von Essento.