

«Unser Konzept überzeugt durch Geschmack»



[1]

Swissveg hat mit Tobias Hoesli über die Eröffnung seines neuen Restaurants «Marktküche» gesprochen.

Tobias, Mitte August 2014 hast du das vegane Restaurant «Marktküche» in Zürich eröffnet. Gratulation zu diesem Schritt! Was sind deine Erfahrungen aus den ersten Wochen?

Besten Dank für die Glückwünsche! Die ersten Wochen waren erwartungsgemäss sehr hektisch und arbeitsintensiv, jedoch sind wir erfreulich gestartet und durften schon viele Gäste bei uns begrüßen. Das grösstenteils positive Feedback macht jede Überstunde wieder wett!

Kommen hauptsächlich Veganer ins Restaurant oder konntest du auch schon viele Omnivoren/Fleischesser verköstigen?

Wir haben unser Konzept so ausgelegt, dass es eben auch Mischköstlern ein interessantes Ess-Erlebnis bietet. Wir möchten vor allem jenen auch zeigen, dass man nicht immer Fleisch auf dem Teller haben muss, um in einem stilvollen Ambiente gut essen zu können, ohne auf etwas verzichten zu müssen.

Im Gegensatz zu anderen Restaurants verzichtest du sowohl auf Fleisch als auch grösstenteils auf Fleischalternativen. Was für Gerichte erwarten einen Gast in der «Marktküche»?

Wir wollten bewusst diesen Teil abtrennen, da wir der Meinung sind, dass wenn man mit Gemüse und Co. ausgefallene Kreationen zaubert, der Fleischersatz gar nicht vonnöten ist. Bei uns sind zum Beispiel Gerichte wie Alpen-Sushi, flüssige Bramata-Polenta mit Trüffel vom Albisgüetli oder ein offener Raviolo mit frischen Schweizer Waldpilzen anzutreffen.

Worauf bist du besonders stolz in deinem Restaurant?

Wir verwenden in unserer Küche zum Beispiel nur unsere frischen und hausgemachten Teigwaren, was ich persönlich sehr toll finde. Auch das im Holzofen selber gebackene Brot ist etwas, worauf wir sehr stolz sind. Allgemein verwenden wir keine Convenience-Produkte, was den Alltag um einiges spannender macht und auch für die Gäste schlussendlich eine gute Sache ist.

Welche Gäste möchtest du mit deinem Angebot besonders ansprechen?

Dies kann man so nicht beantworten. Wir möchten ein Lokal für Geniesser sein. Sei dies nun ein Hochzeitsessen für ein Veganer-Paar, oder ein klassischer Businesslunch für Banker. Unser Konzept soll durch Kreativität und Geschmack überzeugen und nicht dadurch, dass wir vegan kochen. Wir konnten vom Anwalt und Doktor bis zum Studenten bereits ein breites Publikum bei uns begrüßen (und bald auch eine Stadträtin).

Was für Getränke werden den Gästen angeboten?

Neben den rein veganen Weinen und Schaumweinen bieten wir auch diverse nicht-alkoholische Getränke an. Auch hier möchten wir ein wenig weg vom Mainstream gehen – sei dies nun mit Fruchtsäften einer Walliser Winzerin, Bio-Limonaden aus Zürich, Cola und Limonaden von fritz-kola aus Hamburg, oder mit unserem hausgemachten Eistee.

Danke für das Interview. Wir wünschen dir viel Erfolg mit dieser innovativen, frischen Küche!

Renato Pichler

Restaurant Marktküche
Feldstrasse 98
8004 Zürich

www.marktkueche.ch [2]

Tel. 044 211 22 11

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag

11:30–14:00 / 17:30–23:00

Samstag

17:00–23:00

Letzte Aktualisierung: 06.07.2015

Source URL (modified on 06.07.2015 - 15:14): <https://www.swissveg.ch/Marktkueche>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/Marktkueche>

[2] <http://www.marktkueche.ch>