

Wirten und Wissenschaft vor der ETH Zürich

Die Poly- wird zur Pop-up-Terrasse

von Urs Bühler / 9.5.2016, 09:00 Uhr

Was aussieht, als hätte Christo eine Seilbahnstation verhüllt, ist ein Gastroprovisorium: Auf einer von Zürichs schönsten Terrassen stillen ETH-Alumni vier Wochen lang Hunger und etwas Wissensdurst.

Wer ein Entrecôte perfekt braten will, braucht etwas Erfahrung, aber nicht zwingend profunde Kenntnisse der Maillard-Reaktion. Dennoch ist dieses Wort, das ein komplexes Bündel an Vorgängen beim Rösten umschreibt, auch Laien ein Begriff. Auch ist das allgemeine Interesse für Aggregatzustände und chemische Prozesse am Herd gewachsen durch die inzwischen abgeflaute Hausse der Molekularküche, vorbereitet von den gastronomischen Büchern des französischen Physikochemikers Hervé This. An solche Vorarbeit knüpft das «Tastelab» an, das heute Montag bis am 5. Juni auf Zürichs Polyterrasse in einem markanten Temporärbau seinen Restaurantbetrieb aufnimmt. Er ist auf vier Wochen befristet (exakt bis zu dieser Grenze gilt eine Installation gemäss städtischer Praxis als temporär, was bewilligungstechnische Vorteile bringt).

Eine Physikerin als Chefköchin

Verkopft soll das Angebot nicht sein, wie die Crew verspricht. Ganz nach dem Gusto der ETH als Besitzerin des Areals soll aber nicht nur der Magen, sondern auch das Hirn Nahrung erhalten, etwa indem Kochtechniken erläutert werden. Verantwortlich zeichnet eine Gruppe von ETH-Alumni im Alter um die dreissig, vom Informatiker über den Elektrotechniker bis zur Physikerin. Letztgenannte heisst Susanne Tobler, sie ist der kulinarische Kopf und die Hauptinitiantin des Projekts. In die Geheimnisse der Kochkunst eingeführt worden ist sie wie so viele einst von der Mutter. Daraus erwuchs eine Passion. Nach dem Studienabschluss und der Anstellung bei einer Versicherung machte sie sich 2014 mit ihrem eigenen Catering selbständig.

Mit weiteren Abgängern der Hochschule, mit denen sie an dieser einst Partys und andere Anlässe organisiert hatte, präsentierte Tobler letztes Jahr die Idee für einen Brückenschlag zwischen Wissenschaft und Praxis der ETH-Leitung. Und tatsächlich: Diese lockerte für einmal ihr löbliches Prinzip, die öffentlich zugängliche Aussichtsterrasse so gut wie nie mit Anlässen zu versperren, und stellte sie für ein symbolisches Entgelt zur Verfügung. Finanzieren muss das Team sein Projekt aber selbst. Gemeinsam mit den Zürcher Architekten KLR – man kennt sich

von der ETH – entwarf es eine Hülle für die Idee: Innert zwei Wochen ist nun aus Baugerüsten, Schrumpffolie und anderen Materialien ein temporäres Lokal samt hochmoderner Küche entstanden. Von aussen sieht der Pavillon aus, als hätte Christo eine Seilbahnstation verkleidet. Drinnen sorgen ad hoc gezimmerte Holztische, die zwanzig Gästen Platz bieten, für etwas Pop-up-typische Provisoriums-Atmosphäre. Riesige Fenster halten einen Teil der Traumaussicht bis hin zu den Bergketten frei.

Das Gastroangebot umfasst drei Zweige: Es gibt einfachere Mittagessen ohne Reservation, an Wochenenden den «Modernist Brunch» (Fr. 46.–) und abends als Krönung ein siebengängiges Degustationsmenu (Fr. 128.–). Tobler verspricht, dass man hierbei nicht in homöopathischen Dosen verköstigt, sondern satt werde. Obwohl schon bei der Reservation der ganze Betrag einzuzahlen ist (www.tastelab.ch), sind diverse Abende bereits ausgebucht; vor allem dienstags und mittwochs sollte aber auch Laufkundschaft Chancen haben, einige der 120 Plätze zu ergattern. Die Bar wird geführt vom Team, das in Zürich das «Dante» und das «Grande» betreibt. Das lässt bei den Drinks wie bei den Espressi erstklassige Qualität erwarten.

Die Chalbsbäggli erhalten Zeit

Tobler schildert im Gespräch mit dem Journalisten chemische Prozesse und physikalische Gesetze rund um ein Hühnerei mit zärtlicher Faszination. In den letzten Jahrzehnten seien Wissenschaft und Küche stark zusammengerückt, konstatiert sie. Nicht umsonst sei mit «Modernist Cuisine» eines der aufsehenerregendsten Kochbücher der letzten zehn Jahre von einem Physiker – Nathan Myhrvold – mitverfasst worden.

Als Tochter eines Elektrotechnikers, in dessen Haus jedes Gerät vor Inbetriebnahme seziert wird, hat sie auch eine Faszination für Technologie mitbekommen. So umfasst ihre Pop-up-Küche ein Hightech-Instrumentarium, vom Schockfroster über Sous-vide-Geräte bis zum Kombisteamer. Ermöglicht haben dies Küchenhersteller, die man nebst anderen Partnern ins Boot geholt hat. Tobler betont indes, es gelte auch simplere, herkömmliche Küchenhilfen neu zu entdecken. Der Dampfkochtopf etwa biete Möglichkeiten, die weit über Gschwellti hinausgingen, und per Kisag-Bläser lasse sich eine formidable Sauce Hollandaise hinzaubern.

Und wie steht es mit dem Denaturieren von Proteinen, um die es bei Kochprozessen oft geht? Ach, sprechen wir vom Schmoren! Die Muskeln, die ein Tier am meisten braucht, sind zäh: Sie erhalten viel Kollagen, das in Gelatine umgewandelt werden soll. Tut man das bei hohen Temperaturen, trocknet das Fleischstück aus, es schrumpft. Das

lässt sich mit behutsamer Garung verhindern: Toblers Chalbsbäggli, Teil des abendlichen Siebengängers, schmoren 72 Stunden lang bei 62 Grad im Sous-vide-Verfahren und dürften auf der Gabel zerfallen vor Zartheit. Natürlich spielt die ETH-Physikerin, die ihren Kochstil als «innovativ, aber einfach» bezeichnet, auch mit den wieder hoch im Kurs stehenden Methoden des Fermentierens. Und gespannt darf man sein, wie sie ihr Versprechen einlöst, roh servierten Rhabarber zu einem Genuss zu machen.

Universitäten-Ranking

Die ETH Zürich in den Top Ten

15.9.2015, 10:44

Von den 200 besten Universitäten der Welt finden sich 7 in der Schweiz, besagt ein britisches Ranking.

Die Bauschule der ETH Zürich

Einklang von Wissenschaft und Kunst

von Philipp Esch / 25.11.2015, 06:30

Die ETH Zürich verdankt Gottfried Semper den exzellenten Ruf ihrer Architektenausbildung.

Neue Studie der ETH Zürich

Mädchen erhalten schlechtere Physiknoten für gleiche Leistung

11.1.2016, 17:56

Gibt ein Mädchen die exakt gleiche Antwort wie ein Knabe auf eine Frage zur Newtonschen Mechanik, so erhält es im Durchschnitt eine

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.