

# Handelszeitung

---

**Unternehmen** 02.12.2010 | 05:30

**Autor:** Interview: Sonja Lüthi [Alert abonnieren](#)

## «Salat wie Suppe gehören zum Menu»

Der Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz nach «Gault Millau - Schweiz 2011» zaubert aus Alltäglichem Unerwartetes.

### Anzeige

Tobias Funke: Selbstverständlich. Auf meiner wechselnden Speisekarte ebenso wie im siebengängigen Gourmetmenu, das ich alle fünf Wochen saisonal neu kreiere, werden meistens zwanglos Salat wie auch Suppe angeboten.

Funke: Als ich noch als Koch angestellt war, gehörte für meine ehemaligen Chefs Salat wie Suppe mit zu einem Menu. Seit ich mich vor vier Jahren in Rapperswil selbstständig gemacht habe, bin ich absolut frei. Aber meistens integriere ich Salat und Suppe mit auf die Menukarte.

Funke (schmunzelt): Dafür kommen die Leute nicht her zum Essen. Um beim Grün zu bleiben, serviere ich Nüsslisalat verfeinert mit getrockneten Cherrytomaten und dazu die gehobelte Belper Knolle, ein mit Himalayasalz gewürzter Schweizer Hartkäse, der äusserlich einer Trüffelknolle ähnelt, da er in Pfefferstaub gerollt wird. Ganz simpel ist auch ein zarter Mesclunsalat, also frische Schnittsalate mit Zichorien, aromatischen Kräutern und vielleicht etwas orientalischem Grün.

Funke: Gekocht als Basis in einem Tagesteller, darauf Kabeljau an einer Senfsauce. Die Gäste reagierten enthusiastisch.

Funke: In dem Sinn, dass ich Hauptspeisen gerne perfekt und schlicht inszeniere. Komponiere ich ein ganzes Gourmet-menu, sollen und dürfen die Vor- und Nebenspeisen funkeln, es ist aufgebaut wie ein Spiel, wo Optik und Geschmack sich sowohl unterstützen wie auch stören. Um beim Vorspeisensalat zu bleiben: Zartgrünen Fenchelsalat mit bitterem Catalogna, dazu Crevetten und Bärenkrebskugeln serviere ich bei mir im Bistro. Oder auch einen im Ton der Herbstfarben gehaltenen Salat aus leicht gedämpften Kürbisjuliennes und frischem Ingwer an einem Dressing mit Safran und Curry.

Funke: Ja, ich serviere sie etwa als aromatische Schaumsuppe mit karamellisierten Kürbiskernen. Meine Favoriten sind allerdings Suppen mit Champagner, wobei wir bei der Herstellung wirklich Champagner verwenden.

Ein Esserlebnis aus traditioneller Kochkunst und unerwarteten Ideen, wie ich es meinen Gästen gerne serviere, ist die Champagner-Sauerkrautsuppe in Kombination mit grilliertem Felchenfilet und Damhirschwürstli. Der Fisch stammt aus dem Zürichsee. Suppe und Würstli haben wir sorgfältig von Grund auf in unserer Küche zubereitet.

Funke: Nein, ich will meiner eigenen Kreativität keine Grenzen setzen, solange sie mit Sorgfalt und Herz zubereitet wird. Was ich allerdings ablehne, sind die vorgefertigten Convenience-Produkte. Ich esse oft in ganz einfachen Restaurants etwas Kleines und verstehe überhaupt nicht, wenn über den Salat ein Fertigdressing geschüttet wird. Es bereitet doch weder Mühe noch Kosten, eine eigene Sauce zu mischen - zudem vermittelt eine persönliche Sauce dem Gast ein Identifikationsmerkmal.

Funke: Nein, nein. Ich koche wie bisher mit meiner Leidenschaft und meinem Team. Natürlich gibt es jetzt Gäste, die aufgrund der Auszeichnung zu mir kommen. Ich hoffe, dass sie beim zweiten Mal wegen meiner Kreationen und der Ambiance wiederkommen und sich gut vermischen mit meinem bestehenden Publikum. Ich verarbeite gute Produkte mit kreativer Wertschätzung, und die Gäste schätzen meine junge, manchmal unerwartete Küche, ob Salat, Suppe oder wenn ich zum edlen Ormalinge-Schweinsragout ein Kakaobrownie und Baumnüsse serviere.

- **Axel Springer Schweiz AG**
- **Impressum**
- **AGB**
- **Rechtliche Hinweise**