

Food-Partys von Hood Food

Eine Hommage an das Schwein

Streiten sich die einen, wie hoch der Anteil tierischer Bestandteile auf dem Teller sein darf, essen andere mit Hochgenuss Fleisch. Das machen auch die Betreiber von Hood Food, aber auf eine ganz spezielle Weise.

Hinter Hood Food stehen die drei jungen Zürcher Gastronomen Valentin Diem, Laura Schälchli und Fanny Eisl. Alle drei sind Geniesser, sehen im Essen aber auch eine soziale Verantwortung. Es geht ihnen nicht darum, kein Fleisch zu essen, sondern darum, dass das Tier aus der Region kommt und vor der Schlachtung ein artgerechtes und gutes Leben geführt hat. So wurden für das nachfolgende Menü nur KAG-Freiland-Schweine verwendet.

Unter dem Label Hood Food haben die drei im vergangenen Jahr während eines Monats sogenannte Pop-up-Dinners veranstaltet (einzelne organisierte Abendessen, oft in vorübergehend leer stehenden Gebäuden) – vollumfänglich dem «Säuli» gewidmet. Es liegt ihnen viel daran, den Gästen ausgefallene und einfache Produkte aus der nächsten



Der Schwartenmagen mit Zitronenverveine war das Highlight der Vorspeisen.
(Bild: Nick Lobeck)

Umgebung dank Inspiration und Können als überraschende Leckerbissen zu präsentieren. Und dabei alle Teile zu verwerten. So haben sie die traditionelle Metzgete auf eine zeitgemässe frische Art als Frühling Metzgete interpretiert und den Gästen dadurch auch das Bewusstsein für die Herkunft und Tradition dieser Spezialität weitergegeben. Jeweils von Dienstag bis Samstag wurden rund 80 Gäste mit Stücken «vom Schnörli bis zum Schwänzli»

verwöhnt. Einen Schwartenmagen mit Zitronenverveine und im Schweineschmalz geröstete Croustons als Vorspeise, gefolgt von Brennnessel-Blutwurst, Leberwurst, Bauch, Rippe, frittiertes Schwarte und geschmorten Backen. Eine Hommage an das Schwein und an ein Essen, das sensorisch überrascht und für unvergessliche Gaumenerlebnisse sorgt. Die Sehnsucht des modernen Menschen nach dem Ur-tümlichen spielt hier eine wichtige

Rolle. Im Zeitalter des Überflusses gewinnen Kriterien wie gut, sauber und fair vermehrt an Bedeutung. Das sind ebenfalls die Prinzipien der Slow-Food-Bewegung, welche in der Schweiz auch durch Laura Schälchli vertreten wird.

Auf die Frage, wie sie ihre Kunden erreiche, ist Lauras Antwort kurz: «Wir machen keine Werbung, wir haben auch nicht das Budget dazu. Viel mehr setzen wir auf Mundpropaganda und verteilen jeweils früh genug Flyer.» Und das funktioniert. Die Klientel ist vorwiegend urban und generell interessiert an Neuem. Während einer anderen Dinner-Runde wurden den Gästen eine spezielle Arvenholz-Wurst und grillierte Lammherzen serviert. Mit Erfolg, die Abende waren ausverkauft.

Das neueste Projekt von Laura Schälchli, welche auch unter dem Namen «Sobre Mesa» Kurse und weitere Tafelrunden organisiert, ist eine Würdigung des Blutes. Blut hat einen hohen Eiweissgehalt und ist, in kleinen Mengen verarbeitet, ein wertvolles Lebensmittel. Ein interessanter Ansatz, von dem wir in Zukunft sicher noch hören werden.

be

WURSTGRILLKOMBINATION AKTION

PROFITIEREN SIE WÄHREND DER AKTIONSZEIT VOM 01.07. BIS 31.08.2016 VON ATTRAKTIVEN PREISEN!

Mit der leistungsstarken Wurstgrillkombination, bestehend aus dem Beer Salamander und dem Beer Elektrogrill, bedienen Sie auch den stärksten Kundenandrang auf effektivste Weise mit perfekten Grilladen!

- Bis zu 250 Würste pro Stunde!
- Perfekte Grilladen aller Art
- Lange Standzeiten ohne Qualitätsverlust
- Einzigartige Mobilität
- Optimierter Energieverbrauch

Kontaktieren Sie uns noch heute für weitere Informationen oder ein unverbindliches Angebot:

www.beergrill.com - Tel. +41 (0)56 618 78 00 - info@beergrill.com



01.07. - 31.08.2016
**20%
RABATT**

Food perfectly presented

BEER⁺