



1 Sebastian Röschs Gänsetee, verfeinert mit Pilzen und Ingwer.  
2 «Aufsteiger des Jahres 2021»: Der GaultMillau bewertet Sebastian Rösch mit 17 Punkten.



# Ein Typ zum Gänsestehlen

Sebastian Rösch kocht im «Mesa» Zürich auf Spitzenniveau – auch vegan. Möglich machts der enge Kontakt zu seinen Produzenten.

Text: Kathia Baltisberger/Fotos: Olivia Pulver

Dass man mit regionalen Produkten kocht, gehört heute zum guten Ton. Dass man aber während eines Lockdowns kurzerhand zu einem Produzenten fährt und ihm hilft, Knoblauch auszubuddeln, einfach weil einem am Herd die Hände gebunden sind, das ist nicht selbstverständlich. Küchenchef Sebastian Rösch, 32, ist so einer, der solche Aktionen anreißt. Seit vier Jahren wirkt er im Restaurant Mesa in Zürich. Sein Motto? Nicht lange fackeln, sondern machen.

Der Bayer hat mittlerweile ein grosses Netzwerk in der Schweiz und pflegt zum Teil freundschaftliche Beziehungen zu den Produzenten. Lilo Meier, die Rosenzüchterin vom Uetliberg, liefert die essbaren Blüten frei Haus und baut exklusiv für Rösch noch jede Menge Kräuter an. Von Toni Odermatt aus Stans NW erhält er die heiss begehrten Molkensäuli. Und Roman Clavadetscher versorgt ihn mit Gänsen. Der Bündner zieht auch Bruderhähne gross – das Töten dieser männlichen Bibeli geht ihm gegen den Strich. Rösch besucht den Geflügelzüchter aus Malans regelmässig oder hilft eben bei der Knoblaucherte. «Dass ich den Kontakt mit diesen Menschen suche, hat sicherlich damit zu tun, dass ich auf einem Bauernhof aufgewachsen bin. Ich gehe auch heute noch gern dorthin», erzählt Rösch.

### Der GaultMillau zeichnet den Bayer mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres 2021» aus

Solche Geschichten kommen bei den Gästen an. Sie wissen gern, auf welcher Wiese das Gitzi oder das Rind gegrast hat. Doch macht das ein Gericht automatisch besser? «Durch den engen Kontakt mit den Bauern werden Abläufe besser und Fehlerquellen minimiert», sagt Rösch. Eine gewisse Qualität wird so garantiert. Doch ein gutes Produkt bedeutet nicht zwingend ein gutes Gericht. Etwas Talent ist schon auch gefragt. Toni Odermatt beispielsweise füttert seine Schweine mit der Molke aus der Ziegenkäse-Produktion. Im Sommer sind die Tiere auf der Alp. Durch den vielen Auslauf und die Bewegung wird das Fleisch dunkler und ist im Geschmack kräftiger als gewöhnliches «Schwiinigs». «Mit diesem Fleisch muss man auch umgehen können», sagt Rösch. Und das kann er. Das haben auch die GaultMillau-Tester erkannt. Im letzten November gab es für Sebastian Rösch



«Bei meiner Oma gab es zur Vorspeise oft ein rohes Ei mit Salz – meist noch warm, weil es eben erst gelegt wurde.»

und das «Mesa» einen Punkt mehr. Und für seine 17 Punkte wurde er mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres 2021» ausgezeichnet. Der Restaurant-Führer bezeichnet den 32-Jährigen als «Zürichs Next Top Chef».

Das «Mesa» ist immer auch ein bisschen eine Wundertüte. Da kommt mal ein profaner Salat auf den Tisch – einfach mit dreissig verschiedenen Kräutern und Blüten. Dann gibts deftige Schweinshaxen, Gans mit Knödel und Rotkraut oder aber Kaisergranat mit Gurke, Litschi, Fingerlimes und Dill. «Mittlerweile habe ich fast nur noch Schweizer Fleisch auf der Karte. Aber ich bin nicht dogmatisch, es gibt immer mal wieder einen Ausreisser», so der Koch.

Rösch wagt etwas, das sich andere Chefs auf diesem Niveau nicht getrauen. Im letzten Jahr hat er ein komplett veganes Menü auf die Karte gesetzt. Bislang gab es dies

nur mittwochs. «Das kam gut an, die Gäste verlangten es auch an anderen Tagen. Doch ich konnte mich den veganen Gerichten nicht so widmen, wie ich es wollte. Obwohl ich überzeugt war von der Idee, war ich oft unzufrieden», erklärt Rösch.

### Rösch wagt etwas, das sich andere Chefs nicht trauen: ein veganes Menü fix auf der Karte

Also geht er den radikalen Schritt und verbann Eier und Käse aus dem Vegi-Menü. «Das macht vieles einfacher. Die ganze Aufregung entfällt, sollte mal ein Veganer unangekündigt kommen. Zudem ist das Menü für laktoseintolerante Gäste geeignet.» Nur ein Nuss-Allergiker könnte noch Probleme bereiten.

Nüsse sind gute Fettlieferanten und eignen sich hervorragend für die vegane Küche.



1 Das «Mesa» gehört zu den gastronomischen Highlights in Zürich.  
 2 Ausflug nach Malans zu Roman Clavadetscher und seinen Gänsen.  
 3 Das vegane Macaron mit Himbeeren gibts als Amuse-Bouche.

«Einmal dachte ein Gast, wir hätten ihm Käse untergejubelt. Ich ging dann zu ihm und erklärte, dass es sich beim vermeintlichen Käse um fermentierte Nüsse handle.»  
 Dass Rösch der veganen Küche zugetan ist, überrascht. Vor allem, wenn man seinen kulinarischen Background betrachtet. Aufgewachsen ist er in einem kleinen Ort in Bayern, seine Oma kochte jeden →



## «Ein Gast dachte, wir hätten ihm Käse untergejubelt. Es waren fermentierte Nüsse.»

Mittag. «Zur Vorspeise gab es oft ein rohes Ei mit Salz – meist noch warm, weil es eben erst gelegt wurde.» Die Butter produzierte die Grossmutter selbst. Der kleine Sebastian war ein Schleckmaul – und ein Schlitzohr: «Wenn meine Oma Kuchen gebacken hat, versteckte sie ihn immer im Vorratsschrank. Ich habe dann ganz leise versucht, die Tür zu öffnen. Doch die hat so laut geknarrt, das ging gar nicht, ohne erwischt zu werden», erinnert er sich, als wäre es gestern gewesen.

Sebastian Rösch ist ein Typ zum Pferde- stehlen. Oder genauer gesagt: Gänse. Denn die bereitet er hervorragend zu. Er brät die Brust auf der Karkasse, damit sich das Fleisch nicht zusammenzieht. Er macht

Gänselebercreme, einen Gänsetee mit Ingwer oder unglaublich gute Gänseravioli. Rösch ist weder Vegetarier noch Veganer, auch wenn bei ihm privat nur noch wenig Fleisch im Teller landet. In der «Mesa»- Küche will er allen Gerichten gleicher- massen Aufmerksamkeit zukommen las- sen, seien es jene ohne tierische Produkte, seien es Fleisch- oder Fischmenüs. Pfaffen- schnittchen mit Eigelb und Trüffel, Zander blau aus dem Lago Maggiore oder Champi- gnons mit verkohltem Lauch? Es lohnt sich durchaus, zwischen den beiden Menüs hin und her zu springen. Die Amuse-Bouches kommen übrigens meist vegan daher, egal ob Karnivoren am Tisch sitzen oder nicht. Schmecken tuts immer allen. 🍄

## LAUCHHERZEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



**Für 4 Personen, als Vorspeise**

- \_\_\_ 2 Stangen Lauch
- \_\_\_ 100 g Brotrinde
- \_\_\_ 160 g Butter
- \_\_\_ 70 ml Weissweinessig
- \_\_\_ 30 ml Wasser
- \_\_\_ Prise Salz
- \_\_\_ Prise Zucker
- \_\_\_ 2 g Fenchelsaat

- \_\_\_ 2 g Senfsaat
- \_\_\_ 100 g junge geschlossene Löwenzahnknospen
- \_\_\_ 100 g Ziegenfrischkäse zum Servieren
- \_\_\_ wilde Kräuter (Schlüsselblumen, Sauerklee, Majoran) zum Dekorieren

### Zubereitung

Heissluft-Ofen auf 190 Grad vorheizen. Den Lauch waschen. Im Ganzen bei 190 Grad Heissluft im Ofen backen, bis die Aussenschicht schwarz verbrannt ist. Die schwarzen Schichten abschälen, bis das perfekt gegarte Lauchherz übrig bleibt.

Die getrockneten Brotrinden- stücke im Standmixer oder mit dem Pürierstab fein mixen.

Die Butter aufschäumen und das Brotmehl darin braten. Tipp: Kann auch für andere Gemüse wie Spargel oder Rande benutzt werden.

### Löwenzahnkapern

Essig und Wasser mit den Gewürzen aufkochen. Die Löwenzahnknospen vorsichtig waschen und in ein steriles Glas geben. Mit dem heissen Sud übergiessen, bis die Knospen bedeckt sind, und Glas verschliessen. Abkühlen lassen. Allfälligen Rest im Kühlschrank aufbewahren.

### Anrichten

Den Lauch halbieren und warm auf vier Teller verteilen, Stücke vom Ziegenfrischkäse darüberstreuen. Löwenzahnkapern und Wildkräuter nach Belieben dazugeben. Brotrinden- butter darüberträufeln.