

STARCHEFS

## Das Kaviar-Comeback! Die Favoriten der Chefs

Die GaultMillau-Köche greifen locker zur teuren Dose, kombinieren das schwarze Gold kühn. Der Kaviar-Report.

25. Dezember 2021 - 00:12 Uhr

Text: Urs Heller | Fotos: Thomas Buchwalder, Olivia Pulver

**KAVIAR «À LA ROYALE».** Natürlich kann man den Kaviar auch «à la Royale» essen: Eine Nocke auf den Handrücken – und weg damit! Direkt aus der Dose geht auch, vorzugsweise ohne die klassischen Beilagen (auf keinen Fall Zwiebeln!), eher auf Blinis oder kleinen Raclettekartoffeln mit etwas Sauerrahm. Aber die Variante pur ist den jungen Chefs zu einfach. Sie setzen das schwarze Gold sehr gezielt ein, nutzen es als Würzkomponente, wagen sich an Kombinationen, die vor zehn Jahren noch undenkbar gewesen wären. Grosses Bild oben: Kaviar & Jakobsmuscheln. By Heiko Nieder.



---

**PATRICK MAHLER & SEIN «GOLDEN EI».** Der 18-Punktechef vom Park Hotel Vitznau ist Kaviarkoch mit Köpfchen und Leidenschaft. Und er will nur den einen: Kaviari aus Paris (und von «Sense of Delight» in Cham). Aus dem Iran kommen nur noch die Kaviarmeister. Die Störe selbst schwimmen in China, im riesigen Qiandao-See, dem «See der 1000 Inseln». Vor allem der Kaviari Kristal hat es dem Chef angetan. Er ist nicht der Teuerste im Sortiment, aber er hat den gewissen Biss. Zur kostbaren Dose greift Mahler für seine Menüs immer wieder: zu Zander, Erbsen und Kräuter-Beurre blanc. Über einem «Golden Ei» (Rauchfischmousse und -gelee). Oder zu Chawanmushi vom anderen Stern: japanischem Eierstich, zu Toro vom Balfego-Tuna, Dashi, Oscietra.





Heiko Nieder: «Gros Grains» muss es sein.





Guy Ravet: Kaviar-Spaghetti. Zum Niederknien!





Oscar de Matos: «Maihöfli»-Kaviar für den Aufsteiger.

**«GROS GRAINS» BEI HEIKO NIEDER.** Starchefs wissen ziemlich genau, was sie wollen. Heiko Nieder (Bild unten, «The Dolder Grand», Zürich) etwa will den «Oscietra Gros Grains», eine grosskörnige Spezialabfüllung von Kaviar, die auch Frankreichs Ikone Anne-Sophie Pic in ihrem Imperium und folglich auch im «Beau Rivage» Lausanne einsetzt. Heiko Nieders Kaviargericht ist ein Gang für Fortgeschrittene: Gros Grains, Jakobsmuscheln, Pastinakensaft, Banane.

**DER «MAIHÖFLI»-KAVIAR.** Guy Ravet in Vufflens-le-Château geht einen anderen Weg: Kaviar-Tagliatelle (Griess, Roggen), Kaviar Kristal für die Salzigkeit, Sauvignon-blanc-Emulsion für die Säure. Zum Niederknien. Apropos Kaviar: Importeur Jürg Kappeler («Sense of Delight», Cham ZG) ist bei den Top-Chefs ziemlich fix unterwegs. Oscar de Matos, der überraschende «Aufsteiger des Jahres» aus Luzern (von 14 auf 16 Punkte!) hatte wenige Stunden nach der



Aus Antwerpen: Royal Belgian





Aus Frutigen: Oona.



Aus Paris: Kaviari.

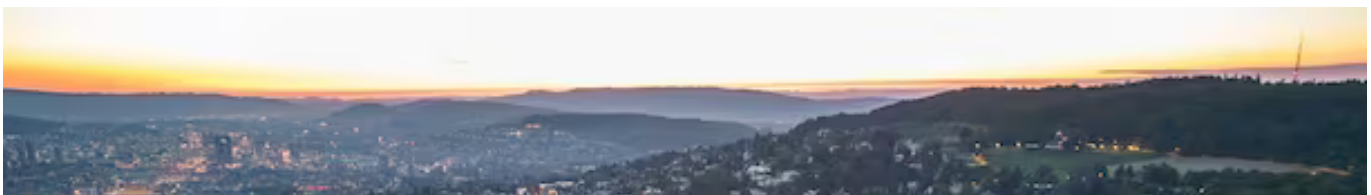
**KAVIARI, OONA ODER ROYAL BELGIAN?** Ein junger Zürcher Koch klettert bei GaultMillau immer höher: Stefan Jäckel vom «Storchen». Auch dank eines unglaublich guten Kaviar-Gerichts: Schottischer Taschenkrebs, Jakobsmuschel, Kaviari Kristal. Geile Kombo, geile Temperatur! «Kleine Dose, grosse Körner», sagt Tanja Grandits' Chef Marco Böhler ganz cool und serviert zur Variation von Spargel, Panna Cotta und Limette «Royal Belgian»-Kaviar. Böhler fährt immer wieder nach Antwerpen: Qualitätskontrolle! Sascha Behrendt sitzt an der Quelle! Er ist Chef im Tropenhaus Frutigen BE. 80 000 Störe schwimmen dort und sorgen für den Schweizer Oona-Kaviar, der jedes Jahr besser wird. Chef Behrendt: «Oscietra ist mein Favorit.»



«Tout St. Moritz» rennt hin: «Rös Putin», die krasse Kaviar-Rösti im «Dal Mulin». By Pietro Spotti.

**DREI KAVIAR-TIPPS VOM GAULTMILLAU-CHEF.** Martin Göschel beweist im «The Alpina» Gstaad, dass man Kaviar auch räuchern kann! Er legt den «Royal Belgian» auf einen im Salz ausgebackenen Sellerie. Göschel: «Ich weiss, das ist ziemlich mutig.» Franco Körperich ist wohl der beste Solokoch im Land, klettert im neuen Guide hoch auf 16 Punkte. Er setzt im ehrwürdigen Gasthof «Löwen» in Menzingen ZG auch mal auf Luxusprodukte: Kaviari Kristal Kaviar, Carabinero-Tatar, Wasabicreme. The perfect match! Im Wohlfühlrestaurant Dal Mulin mitten in St. Moritz gibts den Kaviar (von Nina Glattfelder) unkompliziert: auf der krossen Rösti «Rös-Putin» (Rindstatar, Crème fraîche, 20 Gramm Oscietra!). Der Hausklassiker von 15-Punketchef Pietro Spotti.

## RELATED STORIES







BREAKING NEWS

## «The Dolder Grand» ist Hotel des Jahres 2024!

So wird man GaultMillaus «Hotel des Jahres»: Urbaner Lifestyle, Weltklasse-Kunst, verrückte neue Restaurants!



---

## Spektakulär: Sawyere Neustart in der Dorfbeiz

Vom «Chedi» Andermatt ins «Kreuz» Dallenwil: Nidwaldner Küche und ein asiatisches Menü bei Dietmar Sawyere.



LIFE & STYLE

### «Sense of Delight» ist jetzt auch eine Beiz

Cham ist Kaviar-Metropole (Kaviari Paris) und neuerdings auch Foodie-Adresse: «The Dining Room» ist eröffnet.