

**Kochen & Geniessen**



**NACHGEWÜRZT**  
*Wolfgang Fassbender*

TEAMWORK UNTER SPITZENKÖCHEN

# **Das Four-Hands-Dinner hat eine glänzende Zukunft vor sich**



Nachgewürzt | Wolfgang Fassbender | 24.04.2021



Spargel trifft Kaviar. Ein Frühlingsgang mit spannenden Kontrasten. (Bild: Wolfgang Fassbender)

**Einen Gastkoch einzuladen, wird bei vielen Restaurants immer beliebter. Das Zusammenspiel mit dem etatmässigen Chef nennt sich Four-Hands-Dinner und gewinnt laufend an Popularität – auch virtuell.**

Sicherheitshalber stand auf der Menükarte, welcher Gang von welchem Koch stammte. Aber eigentlich hätte man sich die Erläuterung sparen können im «Widder», einem von Zürichs renommiertesten Altstadt-hotels. [Stefan Heilemann](#), der dort angestellte Küchenchef, pflegt nämlich einen ganz anderen Stil als sein Kollege [Laurent Eperon](#) aus dem «Baur au Lac». Und beide veranstalteten vor ein paar Tagen ein sogenanntes Four-Hands-Dinner.



Laurent Eperon und Stefan Heilemann  
Teamkollegen beim Four-Hands-Dinner.  
(Bild: PD)

Während der eine Lachsforellen-Ceviche mit Passionsfrucht verband oder Kaisergranat mit Thai-Bouillon, liess es der andere klassischer und französischer angehen. Spargel mit Kaviar, Taube mit Entenleber, Haselnuss und Vin jaune aus dem Jura, zum Schluss ein Dessert mit Mandeln und Honig.



Lachsforelle mit Passionsfrucht ist stilistisch eindeutig als Heilemann-Vorspeise zu identifizieren. (Bild: Wolfgang Fassbender)

## **Abwechslung ist ein Grund für die Popularität des Four-Hands-Dinners**

Doch gerade dieses Hin und Her macht ja den Reiz aus an jenem Spektakel, das immer beliebter zu werden scheint. Man bekommt zum Preis von einem Menu eben gleich Kreationen von zwei Köchen. Der Gast hat also einen Grund, das Stammrestaurant noch ein weiteres Mal aufzusuchen, entdeckt bequem Neues, lernt gleichzeitig das Team eines noch unbekanntes Etablissements kennen. Gastköche reisen ja meist nicht allein, sondern mit zwei, drei Mitarbeitern an.

In der Pandemie bekommt das Four-Hands-Dinner noch einen weiteren Nutzen. Wenn Reisen unmöglich werden oder erschwert sind, wenn der Besuch in Frankreich, Spanien oder Italien gerade nicht zur Debatte steht, kommt das Essen eben in die Heimat. Und auch wenn beide Küchenchefs aus einer Stadt kommen, wie im Falle von Eperon und Heilemann, macht die Sache Spass.



**Aktionen mit Gastköchen werden auch nach der Pandemie  
Zuspruch finden**