



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 16
Fläche: 47'537 mm²

Love Food – wenn Liebe durch den Magen geht

Suters «Der Koch» kommt in die Kinos und «Tibits» stimmt darauf ein.

Dem Schriftsteller Martin Suter ist mit dem Buch «Der Koch» vor vier Jahren ein Bestseller gelungen, der sich ausgiebig dem Thema Essen, mehr noch, dem aphrodisierenden Essen widmet. Der tamilische Asylbewerber Maravan arbeitet als einfache Hilfskraft in einem Zürcher Sternelokal, obwohl er eigentlich ein begnadeter Koch wäre. Zu Hause in Sri Lanka weihte ihn seine Grosstante nicht nur in die Kochkunst ein, sondern in die Zubereitung aphrodisierender Gerichte. Als er an seinem Zürcher Arbeitsort gefeuert wird, ermutigt ihn seine Kollegin Andrea, gemeinsam ein Catering für Liebesmenüs zu lancieren. Der Erfolg von «Love Food» lässt nicht lange auf sich warten, die Kundenschaft wird zahlreicher und zahlungskräftiger. Und Maravans Sorge wächst, dass das Geschäft «unanständig» werden könnte – und das wird es auch.

Aphrodisierende Menüs im «Tibits»

Suters Geschichte ist Vorlage für einen knisternden und packenden Film, der am 4. September in den Schweizer Kinos starten wird. Suters Geschichte beziehungsweise deren Verfilmung ist aber auch beste Inspiration für ayurvedische Liebesgerichte. Und die gibt es im Vorfeld der Film Premiere bei «Tibits». «Als wir angefragt wurden, Filmpartner zu werden, mussten wir keine Sekunde lang überlegen», sagt «Tibits»-Mediensprecherin Deborah Jeggli. Während des ganzen Sommers bieten alle «Tibits»-Restaurants ayurvedische Liebesgerichte an, für die sich die Köche von Martin Suters Bestseller-Roman beflügeln liessen. «Wir haben die Kollektion «Love Food by Tibits» getauft und wollen damit unsere Gäste im wahrsten Sinne auf den Film «gluschtig» machen.»

Die Love-Food-Gerichte ändern täglich. Die Auswahl reicht von Salaten, Suppen, Snacks über heisse Gerichte und frische Säfte bis hin zu feurigen Desserts. Da gibt es Samosas mit Curry, Senfsamen, Fenchelsamen, Curcuma, Garam masala, Peperoncini und türkische Pide mit Chili, Cayenne-Pfeffer, Kümmel, Pfefferminze. Auch Okra Tempura und Aprikosen-Ingwer-Chutney stehen auf dem Menü wie auch ein Thai-Tofu-Salat mit Melonen, Galanga, Zitronengras, roter Chili, Ingwer, Nelke, Curry, Curcuma oder Petersilienwurzeln und Süsskartoffeln mit Petersilienwurzel, Honig und Senfsamen sowie ein indonesisches Tempeh mit Zitronengras, Erdnusspaste, Ingwer und Sambal Oelek. Auch der Getränkebereich wartet mit Besonderheiten

auf wie den «Koch»-Cocktail: Fragola Bacio, Rosensirup, Zitronenmelisse. Was es alles während der gesamten Sommer-Aktion gibt, ist übersichtlich auf der «Tibits»-Homepage nachzulesen. Dabei fällt auf, dass die meisten Love-Food-Gerichte auch im üb-



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 16
Fläche: 47'537 mm²



Jessica Schwarz und Hamza Jeetooa, die Hauptdarsteller des Kinofilms «Der Koch».

lichen Sortiment immer wieder vorkommen. Das bestätigt Jeggli auf Anfrage: «Ja, das stimmt. Ein fleissiger Gast kennt bereits die meisten Gerichte. Das hat seinen Grund. Wer sich etwas mit der ayurvedischen Lehre beschäftigt, merkt schnell, dass es sich bei den aphrodisierenden Zutaten nicht per se um spezielle Wundermittel handelt. Vielmehr ist es das Bestreben, mit gutem und wohl befindlichem Essen Körper und Geist in Balance zu bringen. Das führt dazu, dass wir voller Lebens- (und Liebes-)Energie sind. Genau nach dieser Philosophie kochen wir.» Die Love-Food-Aktion bilde dabei keine Ausnahme. «Wir wollen diese Partnerschaft nutzen, um die Aufmerksamkeit der Gäste auf die ayurvedische Philosophie beim Essen zu richten», ergänzt Jeggli, aber eigentlich, so meint sie, sei jedes Gericht, das dem Körper gut tut, ein Love Food. Und das sei doch grossartig.

Die «Tibits»-Köche haben für diese spezielle Aktion nicht extra Zusatzausbildungen machen müssen, denn: «Wir kochen nicht explizit ayurvedisch, teilen aus Überzeugung jedoch viele Aspekte der indischen Philosophie. Es wird Wert auf frische Zutaten mit kurzen Transportwegen gelegt, die dann mit viel Leidenschaft zu feinen Gerichten verarbeitet werden. Wir verwenden viele frische Kräuter und lieben die Abwechslung. Es soll die

Datum: 21.08.2014

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



tibits

Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 25'095
Erscheinungsweise: 38x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 16
Fläche: 47'537 mm²

ganze Geschmackspalette abgedeckt werden. Wie in der ayurvedischen Küche üblich, darf es gerne sauer, salzig, scharf und herb sein», sagt Jeggli dazu. Die Love-Food-Gerichte sind auf den Schildern mit einem pinkfarbenen Button gekennzeichnet. Und finden regen Anklang bei den Gästen: «Die Love-Food-Aktion wird als sehr amüsant und informativ empfunden. Sie sorgt bereits am Buffet für Gesprächsstoff, und die Diskussionen darüber hören an der Kasse nicht auf. Oft taucht die Frage auf, wie es ist, unter so vielen aphrodisierten Gästen zu arbeiten. Und es wird häufig gemunkelt, dass mit dieser Aktion nun das Geheimnis unseres Erfolgs preisgegeben wurde», so Jeggli. Und es gäbe durchaus Menüs, die vor lauter aphrodisierenden Zutaten richtige «Bomben» sind wie etwa der grüne Smoothie mit Chia-Samen, das Rüebl-Ingwer-Glace oder das Palak Paneer mit Peperoncini, Ingwer, Senfsamen, Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel. «Wie sie wirken, hat natürlich immer mit dem persönlichen Geschmack zu tun. Es ist jeden Tag wieder toll zuzuschauen, wie die Gäste über ganz unterschiedliche Gerichte «ausflippen.»

Das Love-Food-Angebot ist ein fixer Teil des Sommermenüs. Mit dem Wechsel auf das Herbstangebot Anfang September wird die Love-Food-Aktion beendet. Letzter Anlass wird das Catering zur Film Premiere sein, das von «Tibits» ausgerichtet wird. Das eine oder andere Menü wird aber zweifelsohne gelegentlich wieder auf dem Buffet auftauchen. Das Gastrounternehmen verfügt mittlerweile über ein grosses Archiv – eine Art geheimes Rezeptbuch –, aus dem Gerichte, die bei den Gästen erfolgreich waren, hervorgeholt werden.

Ruth Marending

.....
www.tibits.ch