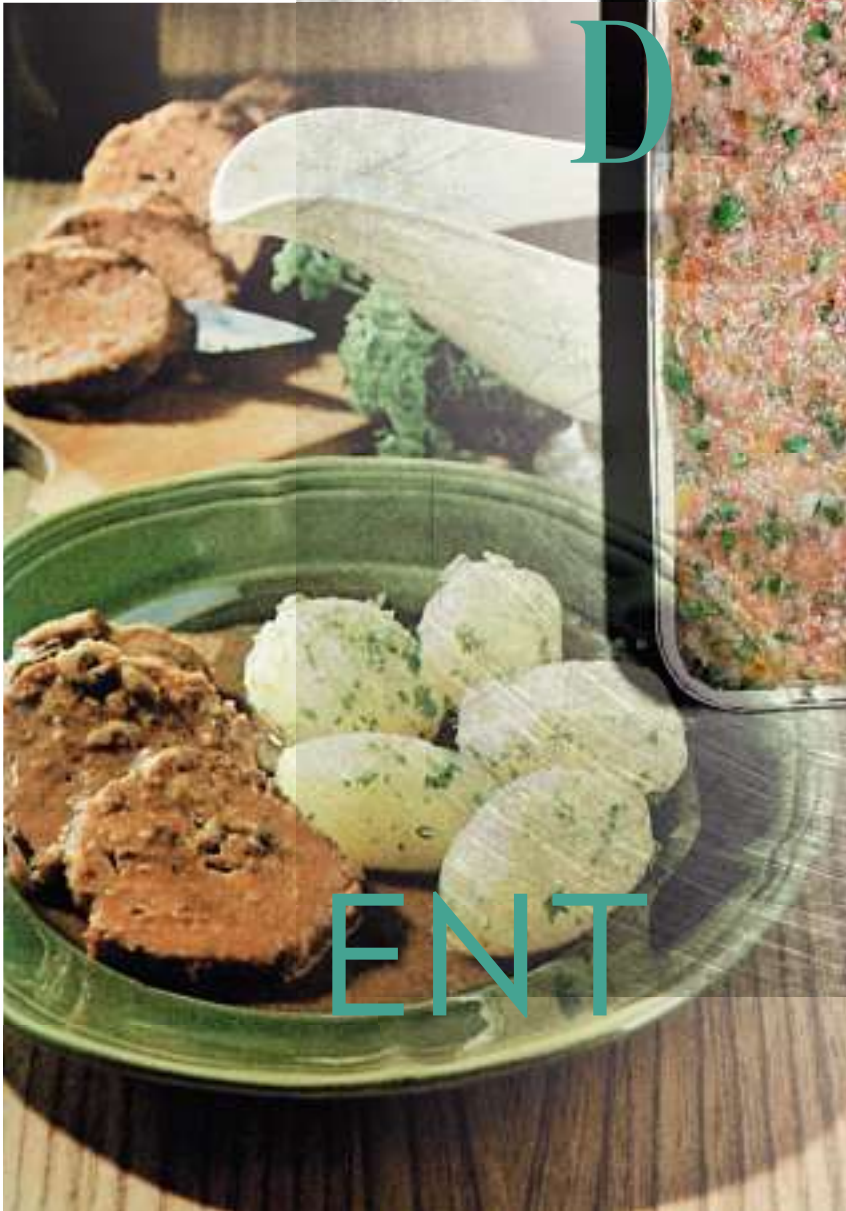


HOTELLERIE ^{et} GASTRONOMIE MAGAZIN

20 2 12



W I E
D E R
E N T



DAS FILET DES ARBEITERS

Text: Ruth Marending



Er ist ein Klassiker, der dennoch nicht aus unseren Küchen wegzudenken ist: der Hackbraten. Auch auf Françoise Wickis Speisekarte im Zürcher «Helvetia» ist das so. Mehr noch: «Der Hackbraten ist unser bestverkauftes Gericht», weiss die vife Cheffe de cuisine.

Doch wie kommt eine 16-Gault-Millau-Punkte-Köchin, die in ihrem Lebenslauf Stationen wie das «Trois Rois» in Basel und das «Jaspers» in Luzern aufzuweisen hat, dazu, traditionellen Hackbraten auf ihre Speisekarte zu setzen? «Ich habe noch immer meine Küche dem Haus angepasst, in dem ich arbeite.» Und das «Helvetia», oder im Umgangston nur kurz «Helvti» genannt, bietet die ideale Plattform für Währschafes wie eben den Hackbraten, der schon vor Wickis Zeiten auf der «Helvti»-Speisekarte stand, immer mittwochs, seit Jahren.

Die «Helvti» ist ein Ort mit Tradition und Geschichte. In den späten 1970er- und den bewegten 1980er-Jahren traf man sich in der Helvti-Bar vor und nach der «Demo», hier kamen Musiker, Künstler, Studenten und Journalisten vom nahegelegenen Tages-Anzeiger ins Gespräch und hier entstand der Mythos von «Züri brännt». Wenn bereits alle anderen Lokale geschlossen waren, konnte man auch weit nach Mitternacht am Marmortresen noch über dies und das philosophieren. Dies, weil dem langjährigen «Helvti»-Wirt René Wilhelm als erstem Restaurateur überhaupt längere Öffnungszeiten bewilligt wurden, die weit über die damalige Sperrstunde hinausgingen.

Heute ist die «Helvti» Treffpunkt für diese charakteristische Mischung aus Bohème und Bourgeoisie. An den Tischen wird geschlemmt und an der Bar bis tief in die Nacht philosophiert. Und dabei eben eines von Françoise Wickis Hackfleisch-Rezepten probiert wie der Klassiker «Hackbraten Helvetia». Françoise Wicki hat bei diesem Rezept ihre eigenen Kindheitserinnerungen einfließen lassen. «Das Rezept stammt von meiner Mutter, das ich für meine Küche adaptiert habe.» Wichtig ist ihr, dass die Zutaten von guter Qualität sind. «Je besser die Fleischqualität ist, desto besser schmeckt auch das Endprodukt», ist die Spitzenköchin überzeugt. Vor allem eines ist ihr dabei wichtig: «Das Hackfleisch sollte nicht zu fein durch den Fleischwolf gedreht werden, sonst sieht es aus wie Katzenfutter.» Aber es darf auch nicht zu grob sein. «Die richtige Körnigkeit muss stimmen», so Wicki. Hört man Françoise Wicki zu, wie sie über ihre Hackfleischkreationen redet, spürt die Zuhörerin, dass sie dem einfachen Thema «Hackbraten», dem Filet des Arbeiters,

viel abgewinnen kann: «Aus Hackfleisch lassen sich sehr viele Rezepte kreieren, es lässt sich alles hineinerzählen.» Die Vielfalt ist in ihren Augen unerschöpflich und lässt sich auch immer wieder saisonal adaptieren, wie die derzeit auf ihrer Karte stehenden «Morchel-Kalbshacktätschli» zeigen. «Hackfleisch-Gerichte entsprechen dem Trend «Back to the Roots» und dem damit verbundenen Bedürfnis nach Gemütlichkeit und heimatlichem Gefühl. Und gleichzeitig ist es ein internationales Gericht, denn alle Küchen der Welt – von der thailändischen bis zur türkischen – kennen Hackfleischgerichte.

HACKBRATEN

Das Originalrezept zu Françoise Wickis
«Hackbraten Helvetia mit Kartoffelstock,
Champignons, knusprigem Speck & Kalbsjus»
ist zu finden auf

www.hotellerie-et-gastronomie.ch/multimedia