

Medienmitteilung

10. November 2016

Gebeizt, fermentiert und mit Jus: 6-Gänge mit Kakao im EquiTable

Am 9. November 2016 spielten für einmal Kakaobohnen die Hauptrolle im Restaurant EquiTable. Gemeinsam mit dem Schweizer Fairtrade Unternehmen gebana lud das Restaurant EquiTable zum «Exklusiven 6-Gang-Menü mit Essenzen des Rohkakaos». Ziel der Initianten war es, den Schokoladen-Rohstoff in seiner ursprünglichsten Form der Öffentlichkeit vorzustellen. Dank Kurzreferaten von der Produktion bis hin zur Verarbeitung konnten die anwesenden Gäste das Produkt Rohkakao vom togolesischen gebana-Feld bis auf den Teller kennenlernen.

«Das Menü war ein Gedicht; Rohkakao in Kombination mit Fleisch, Fisch und Desserts ist einfach sensationell oder ein weiterer Höhepunkt im EquiTable.» Die Rückmeldungen der Gäste, darunter treue EquiTable- und gebana-Kunden, machten deutlich, dass der mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Chefkoch Fabian Fuchs sein Handwerk in Perfektion versteht. Auch dann, wenn das 6-Gang-Menü mit Rohkakao-Essenzen ein grosses Experiment war, wie er sagte: «Durch das verschiedene Verarbeiten des Kakaos kann man die unterschiedlichen Aromen des Kakaos herausholen. Es ist spannend mit den süssen, sauren und herben Aromen zu spielen und zu experimentierten. Der Kakao gibt jedem Gericht eine eigene Note.»



Sepp Schönbächler, Max Felchlin AG; Adrian Wiedmer, gebana Geschäftsführer; sowie der Souschef und Chefkoch Fabian Fuchs vom EquiTable nach getaner Arbeit in der Restaurantküche (v.l.n.r).

Biologisch angebaute und fair gehandelte Produkte sind im Restaurant EquiTable selbstverständlich. Nach dieser Maxime arbeitet der mit 16 GaultMillau-Punkten und einem Stern Michelin ausgezeichnete Chefkoch Fabian Fuchs mit seinem Sous-Chef seit bald 4 Jahren. Dabei finden auch immer wieder Produkte von der Bio- und Fairtrade-Pionierin gebana Verwendung. Diese Gemeinsamkeit verbindet und gab den Initianten die Idee für das einmalige Rohkakao-Dinner, dessen 40 Plätze wenige Tage nach der Ausschreibung ausverkauft waren.

Togolesischer Kakao zu Gast im EquiTable

Die Kakaobohnen stammen von gebana und stehen im direkten Zusammenhang mit dem Projekt «Rohkakao aus Togo» auf der Crowd-Ordering «Plattform Marktzugang», wie gebana-Geschäftsführer Adrian Wiedmer zu Beginn ausführte: «Mit unserem Projekt, welches man seit heute mit Bestellungen unterstützen kann, wollen wir am Markt testen, ob der Kakao als Rohprodukt auf breite Nachfrage stösst. Mit dem EquiTable arbeiten wir seit der Gründung im Jahr 2012 zusammen. Deshalb freue ich mich sehr, dass wir heute Abend die Gelegenheit haben, Rohkakao-Essenzen im einmalig von Fabian Fuchs kreierten Menü kennenzulernen.»

Zu Beginn des Abends erhielten die Gäste Einblicke in das Produkt, die Produktion und in die Schokoladen-Verarbeitung. Die Geschäftsführerin von gebana Afrique, Linda Dörig, ist in ihrer Rolle im Rohkakao-Projekt vor allem Brückenbauerin zwischen den Kleinbauern-Kooperativen in Togo und gebana in der Schweiz. Für sie hat das Marktzugangs-Projekt eine ganz besondere Bedeutung, wie sie erklärte: «Rohe Kakaobohnen sind vielen unbekannt, obschon Kakao oft verwendet wird. Mit unserem Projekt wollen wir das ändern und das Produkt, das von Spitzenköchen hochgepriesen wird, der Öffentlichkeit bekannter machen. Nebst der Aromavielfalt, die von Gewürznelken über Trüffel bis hin zu Unterholz und sogar Zitrusfrüchten reicht, bietet die rohe Form auch wertvolle Inhaltsstoffe.» Sepp Schönbächler, Leiter Produktentwicklung und Qualitätssicherung bei der Max Felchlin AG, vertiefte die Thematik mit Blick auf die Kakao-Aromen und Schokoladenproduktion. Dabei verriet er Beeindruckendes: Rohkakao ist mit über 600 Aromastufen bezüglich Geschmack das zweitintensivste Lebensmittel nach Kaffee. Der Chocolatier der Spitzenklasse ist seit vielen Jahren Grossabnehmer des gebana-Kakaos aus Togo. Nach diesen Hintergrundinformationen zum Produkt Kakao waren alle anwesenden Gäste gespannt auf das Menü.

Ein Spiel mit Geschmäckern, Konsistenzen und Temperaturen

Nach dem Apéro und den Kurzvorträgen startete das EquiTable-Team mit dem eigentlichen Höhepunkt des Abends, dem «Exklusiven 6-Gang-Menü mit Essenzen des Rohkakaos». Pünktlich und präzise tischten die Gastgeber die 6-Gänge auf, immer mit neuem Gedeck und passender Weinbegleitung. Den Anfang machte ein mit Kakao gebeizter Saibling mit Couscous, Avocado und Gurken, gefolgt von einem Kernotto mit Pilzen, Kakao und Trüffel. Der dritte Gang überraschte mit Lammhals, begleitet von Rosenkohl und mit Kakao fermentierter Komchi. Mit Hirsch, Kakaojus, Kabis, Zwiebel und Bergkartoffeln kredenzte Fabian Fuchs den fünften Gang, bevor er mit dem Dessert aus Cold-Brew- Kakao, Haselnuss und Sanddorn das Finale einläutete. Es war ein Spiel mit Geschmäckern, Konsistenzen und Temperaturen, welches die anwesenden Gäste von Beginn weg in den Bann zog. Fabian Fuchs nahm sich nach dem Dessert viel Zeit für seine Gäste und meinte zum Schluss: «Ein herzliches Dankeschön an unsere Gäste. Es ist schön zu sehen, wie die Gäste auf unsere Interpretation des Kakao-Dinners reagiert haben. Äussert interessierte und spannende Gäste, die sich immer wieder im EquiTable zusammenfinden.»

Marktzugang für Rohkakao aus Togo

Seit nunmehr als 15 Jahren arbeitet die gebana mit Produzenten in Togo zusammen, seit gut einem Jahr auch mit der eigenen Tochterfirma gebana Togo. Angefangen mit getrockneten Bio-Ananas, exportiert die gebana seit einigen Jahren Kakao von rund 600 togolesischen Bauernfamilien.



Weltweit ab Hof
www.gebana.com



Gemeinsam mit Partnern engagiert sich die gebana vor Ort für das erste togolesische Bio- und Fairtrade Kakao-Projekt, welches nun die Öffentlichkeit auf der im Frühjahr lancierten «Plattform Marktzugang» unterstützen kann: Kommen genügend Rohkakao -Bestellungen zusammen, werden voraussichtlich im Frühjahr 2017 erstmals Kakaobohnen direkt an Konsumentinnen und Konsumenten ausgeliefert.

Unterstützen Sie mit!

Die «Plattform Marktzugang» von gebana und ihren Partnern unterstützt Kleinbauern in Entwicklungsländern bei ihrem ersten Export. Einzelpersonen und Firmen können die Kleinbauern auf dem Weg zu ihrer ersten Lieferung unterstützen und deren Produkte bestellen. **Jetzt das Projekt «Rohkakao aus Togo» unterstützen und bestellen auf <http://www.gebana.com/plattform/rohkakao>** sowie weitere Projekte entdecken unter www.gebana.com/plattform. Interessierte Organisationen, die sich mit einem Projekt beteiligen wollen, können sich bei gebana Geschäftsführer Adrian Wiedmer melden: a.wiedmer@gebana.com.



Weltweit ab Hof
www.gebana.com



Über gebana

gebana ist Pionierin des Fairen Handels in der Schweiz. Heute arbeitet gebana in Burkina Faso, Togo, Benin und Brasilien mit Bauernfamilien zusammen und verkauft deren biologische Produkte direkt an Konsumentinnen und Konsumenten in der Schweiz. Das Prinzip von gebana lautet dabei «Weltweit ab Hof» und bezeichnet möglichst direkte Wege von den Produzenten zu den Kunden, ausgezeichnete Produktqualität, Verzicht auf unnötige Verpackung, dafür möglichst viel Wertschöpfung im Herkunftsland und günstige Preise. Im Mai 2016 lancierte gebana die «Plattform Marktzugang». Auf der Online-Plattform können User durch so genanntes Crowd-Ordering Produzenten im Süden einen ersten Export ermöglichen. Dabei unterstützt gebana Bauern und Verarbeiter mit ihrer langjährigen Erfahrung im Lebensmittelhandel und schliesst so die bestehende Lücke zwischen den Produzenten im Süden und dem Handel im Norden. Ziel der «Plattform Marktzugang» ist es, gemeinsam mit Nord-Süd Start-ups, Entwicklungsorganisationen und Unternehmen, wirtschaftliche Perspektiven im Süden zu schaffen und gute Produkte im Norden anzubieten.

Pressekontakt: Sandra Dütschler, Leiterin Marketing: 043 366 65 06, medien@gebana.com

Über EquiTable

EquiTable ist im November 2012 von 250 Kleinaktionären als erstes Fairtrade-Restaurant gegründet worden. EquiTable vereint zwei Warenkörbe, eine saisonale und regionale Küche, wenn immer möglich in Bioqualität mit Produkten aus dem Fairen Handel und exotische, kulinarische Einflüsse aus dem Süden. EquiTable verkörpert Nachhaltigkeit als Lebensstil und bietet mit gesunden und natürlichen Geschmackswelten ein besonderes Genusserlebnis. Fair und Bio sind keine Beilage! Unter der Führung von Küchenchef Fabian Fuchs hat sich das EquiTable kontinuierlich gesteigert: Im 2013 hat EquiTable mit 13 GaultMillau-Punkte begonnen, im 2014 14 GaultMillau-Punkte und einen Michelin-Stern erhalten (und diesen in den Folgejahren bestätigt), im 2015 waren es 15 GaultMillau-Punkte und nun im 2016 wiederum ein Michelin-Stern und neu 16 GaultMillau-Punkte. Das EquiTable verfügt mit dem ehemaligen 'Sankt Meinrad' über ein hübsches Lokal in einem Quartier im Aufbruch, das sehr gut mit dem ÖV erreichbar ist (nur wenige Fahrminuten mit ÖV von Stauffacher mit Tram Nr. 8 in 2 min. und vom Hauptbahnhof mit dem Bus 31 in 6 min.).

Pressekontakt: Roland Jenni, Gründer & Inhaber: 076 373 39 87, news@equi-table.ch

Weitere und hoch aufgelöste Bilder: www.gebana.com/de/ueber-uns/medien