

## Tobias Funke, Aufsteiger des Jahres im Gault Millau, Okt. 2010

Beiträge in 50 Printmedien (u.a. Sonntags-Zeitung, Schweizer Illustrierte, Handelszeitung, NZZ) und zahlreichen TV- und Radiostationen (u.a. Aeschbacher, Tele Züri, Radio Zürisee).

91

SonntagsZeitung

GenussTrend

3. OKTOBER 2010



Turmbau zu Freienbach. In Amaranth panierte Scampi mit Kiwi-Chutney und -chip

## Es hat tüchtig gefunkt

Der Spitzenkoch im Obstgarten zu Freienbach habe eine grosse Karriere vor sich, schreiben die Tester des «Gault Millau» über Tobias Funke. Wir stimmen zu

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT) UND BRUNO SCHLÄPFER (FOTOS)

Von seiner Arbeitszeit können wir nur abräumen: Sieben Tage die Woche, achtzehn Stunden pro Tag steht Tobias Funke zurzeit am und neben dem Herd. Dennoch strahlt er wie ein Pyrotechniker nach geglätteter Feuerwerk. Eine 160-Stunden-Woche sei zwar mühsamer und kein Lebensziel, sagt der Cookaholic. Doch um ein neu eröffnetes Restaurant zum Erfolg zu führen, brauche es eben mehr als Inspiration. Es braucht zu 99 Prozent Transpiration.

Vier Monate ist es jetzt her, dass der Obstgarten in Freienbach eröffnet gefeiert hat, und seit vier Monaten geben sich die Gäste dort die Klinke in die Hand – am Mittag wie am Abend, am Montag wie am Sonntag.

**Funke ist ein Schüler von Zürichs bestem Koch**

Tobias Funke, 1982 in Wetzikon geboren, «also schon 28», wie er kokettiert, zählt zu den vielversprechenden Kochtalenten der Schweiz (siehe Artikel rechts). Er machte seinen Namen zum Programm, wurde mit nur 24 Jahren Chef der Falkenberg in Rapperswil und zündete, wie ihm der Guide «Gault Millau» attestierte, ein kulinarisches Feuerwerk. Die ehemalige «Chanelle» wurde zum



Dunkles Duffli, heiss Freude: Tobias Funke, 28, im Gourmestübeli

Place to go und auf Anhieb mit 14, nur ein Jahr später mit 15 Punkten gekrönt. «Wenn Funke so weiter macht», schreiben die Tester im letzten Guide, «steht ihm eine grosse Karriere bevor.»

Manchmal muss man klein bleiben, um gross zu werden. In der Spitzengastronomie hingegen braucht es Platz, um Kreativität und Visionen zu entfalten. Um so mehr, wenn sie von der grossen Küche inspiriert sind. Funke, ein Schüler von Zürichs bestem Koch, Horst Petermann, hat im Schloss Rapperswil mit Antonio Colaianni

am Herd gestanden, der später auch dem Casale in Wetzikon zu kulinarischen Höhen verhalf.

Später wurde Funke Küchenchef im Kunsthof in Uznach und schliesslich Chef im eigenen Restaurant, bis es ihm dort, in der kleinen Küche des Falkenhof, zu eng geworden ist und er den Schritt über den Zürichsee wagte. Freienbach ist zwar weniger glamourös als die Altstadt von Rapperswil, doch der gediegen ungebauten Obstgarten bietet den idealen Raum für die Umsetzung seiner Ideen.

**Das gute, regionale Produkt steht im Vordergrund**

Die Zeiten, in denen Schlemmer viele Stunden am Tisch ausbarten, hält Tobias Funke für passé. Der Obstgarten sei deshalb ein Bistro, kein Gourmestempel, in dem sich Gäste, die ein grosses Menü geniessen, ebenso wohl fühlen sollen wie jene, die Lust auf ein Tartar und ein Glas Rotwein haben. Oder auf ein Steak, das zwar nicht auf der Karte steht, aber kurze Zeit später auf dem Tisch. «Wir haben ein Filet Stroganoff auf der Karte. Wenn ein Gast das Fleisch lieber am Stück essen will, dann erfülle ich ihm den Wunsch.»

Funke möchte ein Gasthaus führen, kein Wirtshaus. Deshalb ist auch die Speisekarte ohne Dok-

trin, die übliche Unterteilung in Vor- und Hauptgängen gestrichen. Jedes der fünfzehn auf die Saison abgestimmten Gerichte kann man als Vorspeise oder als Hauptgang bestellen – die Champagnerkroutensuppe mit grilliertem Felsenbrot ebenso wie die mit Rotkraut gefüllten Ravioli oder den Rehpfleger mit Kräuterspitze.

Seine Küche ist mittags wie abends unprätentiös. Das gute, möglichst regionale Produkt steht im Vordergrund, die Zubereitung soll es zur Geltung bringen. Fertigprodukte sind tabu – beim Grand Menü, das man variabel vom Drei- bis zum Siebengänger geniessen kann, wie beim unkomplizierten Lunch, was auch den Allergikern zugute komme, wie Funke sagt. Selbst die Spaghetti à la carbonara, die zurzeit auf der Mittagskarte stehen, sind von der Teigware bis zur Sauce made im Obstgarten. «Wozu haben wir eine gute Nudelmaschine?»

Nur heute und morgen stehen Maschine und Brigade still. Zum ersten Mal nach vier Monaten gönnt sich Funke eine Pause und ein Essen bei seinem Lieblingskoch – bei Andreas Caminada in Schloss Schauenstein in Fürstentum, Koch des morgigen in Ende gehenden kulinarischen Jahres.

Infos und Anreise über [www.funkesobstgarten.ch](http://www.funkesobstgarten.ch)

## Morgen, Kinder, wirst was geben

Der «Gault Millau 2011» verliert zwei 19-Punkte-Köche. Doch der Nachwuchs steht schon am Herd



Köche mit Zukunft: Oliver Barda, Marco Hartmann, Sascha Berther, Christian Nickel, Nenad Minarevic (von links)

Morgen Montag beginnt in der Schweiz das kulinarische Neujahr: Der «Gault Millau 2011» erscheint. Bibel der Spitzenküche, Reiseführer der Gourmets. Die Vernissage findet in der Regel beim «Koch des Jahres» statt. Doch mit Überraschungen muss gerechnet werden. Letztes Jahr lud «Gault Millau»-Chef Urs Heller ins Restaurant Stucky nach Basel ein, um dann einen Bündner Superstar Andreas Caminada in Lötschenschwil und den jungen Chef des Restaurants Rühli in Zürich, Christian Nickel, porträtierte. Die Moospinte in Münchenbuchsee hat in Sascha Berther ihren jungen «Chriteroski» gefunden, das Park Hotel Viuznau den 38-jährigen Oliver Barda. Im Restaurant Greulich in Zürich ist uns Marco Hartmann aufgefallen, und, last but not least, hat uns der in Freienbach wühlende Tobias Funke mit seinem Feuerwerk überzeugt.

Montreux und Horst Petermann von den Kunststuden in Küsnacht, haben ihren Rücktritt – zumindest von der Front – bekannt gegeben, womit die Schweiz zwei ihrer ganz Grossen verliert.

Der Nachwuchs aber steht bereit. «Gault Millaus» vielversprechende Kandidaten wollte Urs Heller zwar nicht verraten. Doch auch wir sind in diesem Jahr fündig geworden, haben Nenad Minarevic von der Neuen Blumenau in Lötschenschwil und den jungen Chef des Restaurants Rühli in Zürich, Christian Nickel, porträtiert. Die Moospinte in Münchenbuchsee hat in Sascha Berther ihren jungen «Chriteroski» gefunden, das Park Hotel Viuznau den 38-jährigen Oliver Barda. Im Restaurant Greulich in Zürich ist uns Marco Hartmann aufgefallen, und, last but not least, hat uns der in Freienbach wühlende Tobias Funke mit seinem Feuerwerk überzeugt.

Auch diesmal findet der Anlass in Basel statt. Allerdings nicht im Stucky, bei der «Aufsteigerin 2010», Tanja Grandits, sondern im Trois Rois, beim «Aufsteiger 2008», Peter Knogl. Wer morgen den Titel trägt, ist also noch offen. Nur die Abschiedstränen sind gesetzt. Zwei 19-Pünktler, Gérard Rabaey vom Pont de Brent ob

ANZEIGE



**MERRELL**  
LET'S GET OUTSIDE™

### Südafrikanischer Scampi mit chinesischen Stachelbeeren

Für 4 Personen:  
8 Scampi  
20 g gedörrte chinesische Stachelbeeren (Kiwis)  
40 g Kiwi-Chutney  
120 g Risottoreis (Carnaroli)  
1 dl Weisswein  
2,5 dl Bouillon  
½ dl Olivenöl  
30 g Parmesan, gerieben  
15 g Butter  
1 EL geschlagene Rahm  
1 EL Limonenoil  
Hibiskus-Flour-de-sel  
30 g Amaranth  
Kiwichips

Die Scampi aus der Schale lösen. Vier im Freezer anfrieren und dünn wie ein Carpaccio aufschneiden. Zur Seite stellen. Die übrigen vier Scampi mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Amaranth in einer beschichteten Pfanne ohne Fett erhitzen, bis die Körnchen aufplatzen (Sie werden weisslich wie Maiskörner), und die angebratenen

Scampi mit den Körnchen panieren. Den Risottoeis im Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Weisswein abschrecken und mit dem Bouillon auffüllen. Kurz bevor das Korn gar ist, geriebenen Parmesan und Butter begeben und den Risotto unter ständigem Rühren mit einer Holzgabel fertig kochen. Vom Kiwichutney vier Teelöffel basierte stellen. Den Rest mit dem

geschlagenen Rahm unter den Risotto ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf vier Teller verteilen und den Scampi-Carpaccio darauf anrichten. Mit Hibiskus-Flour-de-sel würzen.



Die Amaranthscampi in drei gleich grosse Medallions schneiden und auf dem restlichen Kiwichutney anrichten, mit einem getrockneten Kiwichips garnieren. **Tipp:** Kiwichips sind dekorativ, haben Geschmack und lassen sich einfach selber herstellen. Früchte quer und ungeschält in hauchdünne Scheiben schneiden, im Dürregerät oder im Backofen dünsten.