

# «Zu viele Restaurants arbeiten mit Fertigprodukten»

Das Moema in Eglisau gehörte zu den ersten vier Betrieben, die das Label «Fait Maison» im Kanton Zürich erhielten. Für Amuni Ghazzaoui und Andreas Portmann eine Bestätigung für die Art, wie sie schon immer kochten: hausgemacht.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Ihr einziges Problem: Sie waren zu früh. Andreas Portmann schmunzelt. «Als wir uns 2021 für «Fait Maison» interessierten, war das Label in der Ostschweiz noch nicht vertreten.» Die 2017 in der Romanie gegründete und dort bereits etablierte Marke (siehe unten), zertifiziert erst seit 2023 Betriebe in der gesamten Schweiz. Im Kanton Zürich sind es vier Betriebe. Einer davon ist das Restaurant Moema in Eglisau ZH, geführt von den Geschäftspartnern Andreas Portmann (47) und Amuni Ghazzaoui (42).

«Das Label widerspiegelt unsere Philosophie und repräsentiert unsere Werte,

die wir täglich in unsere Gerichte investieren», sagt der Küchenchef. «Hausgemachtes war für uns schon immer wichtig.» Das Moema möchte mit seiner zeitgenössischen Gastronomie die Vielfalt der brasilianischen Küche mit der Qualität von Schweizer Produkten vereinen. Eine eher ungewöhnliche Kombi. Ghazzaoui lacht, sie ist Chef de Service und bereitet fast alle Desserts zu. «Wir vereinen das Beste aus beiden Welten. Schweizer Poulet etwa ist so saftig und geschmacksintensiv», sagt sie. «Andererseits vermisse ich die geschmackliche Vielfalt Brasiliens.»

So steht das brasilianische Nationalgericht Feijoada einträchtig neben einer Sellerie-Suppe oder einem Schweizer Forellenfilet. Als Ghazzaoui einst begann, einen brasilianischen Frischkäse selbst herzustellen, fragte Portmann, ob sie noch alle Tassen im Schrank habe, es gebe hier genügend guten Frischkäse. «Aber der brasilianische schmeckt anders», sagt sie lachend. Inzwischen ist der Moema-Frischkäse fixer Bestandteil auf der Karte.

## Erfolgreiche Quereinsteiger

Die gebürtige Brasilianerin und der Thurgauer lernten sich vor vielen Jahren an der Universität Zürich kennen. Sie absolvierte ihren Master in Ökologie, er seinen für Umweltwissenschaften. «Statt

die Bücher zu meinem Studium habe ich lieber Kochbücher gelesen», gesteht Portmann. Sie sind beide Gastro-Quereinsteiger, starteten 2015 am Zürcher Weihnachtsmarkt mit einem Stand, bauten 2016 ein Catering auf, stellten ein Café auf die Beine und eröffneten 2018 schliesslich das Restaurant Moema mit 40 Innen- und 14 Aussenplätzen. Die

**«Statt die Bücher zu meinem Studium habe ich lieber Kochbücher gelesen.»**

Branche hat sie nicht mehr losgelassen, und gemäss ihrer Philosophie war «Fait Maison» nur die logische Konsequenz.

Um aufgenommen zu werden, mussten sie kaum etwas ändern, bloss einige gefrorene Gemüse durch frische ersetzen. «Das war kein Problem. Ausser bei Edamame, die gibt es kaum frisch», sagt Portmann. «Wir verwenden stattdessen nun grüne Bohnen oder Champignons, auch Hülsenfrüchte harmonieren gut.»

Die Prozedur, um das Label zu bekommen, sei weder zeitaufwendig noch kompliziert. Nach dem Antrag fand im Moema ein Orientierungsgespräch mit Manuela Lavanchy, «Fait Maison»-Pro-



Stolze Träger des Labels «Fait Maison»: Amuni Ghazzaoui und Andreas Portmann vom Restaurant Moema in Eglisau im Zürcher Unterland

jekt Koordinatorin der Deutschschweiz, und René Kaufmann, «Fait Maison»-Berater des Kantons Zürich (siehe «3 Fragen» rechts), statt. «Sie erklären, was erlaubt ist und was nicht, dann geht es gemeinsam in die Küche und ins Lager», erzählt Portmann. «Da sollten keine Tütensachen rumstehen.» Für ihn sowieso ein No-Go.

Das Pflichtenheft weist aus, welche Produkte nicht toleriert werden, darunter zum Beispiel gekochte Renden, Ketchup, Fertigglasuren oder Meringues. Werden solche Produkte verwendet, müssen sie in der Speisekarte mit einem Stern ausgewiesen werden. Im Moema finden sich nur zwei dieser Sterne: bei den Pommes frites und bei den Glaces. Nach der Zertifizierung wird der Betrieb mit der Webseite und den sozialen Medien von «Fait Maison» verlinkt und kann an Spezialitätenwochen und Events teilnehmen.

## Neue Gäste gewonnen

Die Moema-Stammgäste haben die angepasste mit dem «Fait Maison»-Label ausgezeichnete Speisekarte sofort wahrgenommen. «Sie fanden es cool, wir hatten nur positive Reaktionen», freut sich Ghazzaoui. Ihr Gästesegment setzt sich aus lokaler Kundschaft, aus Anreisenden aus den Kantonen Zürich, Schaffhausen und Thurgau zusammen. «Wir bewirten

oft auch ältere Leute», erzählt Ghazzaoui. «Sie sind sehr offen für Neues und möchten gern brasilianisches Essen probieren, aber dazu bitte Schweizer Wein trinken!» «Fait Maison» hat auch neue Gäste angelockt. «Es sind einige gekommen, die uns sagten, dass sie wegen des Labels hier seien», sagt Portmann.

Bezüglich Produzenten kaufen die Moema-Wirte vieles bei der Juckerfarm in Seegraben ZH und bei anderen regionalen Produzenten ein, den Maniok finden sie in afrikanischen oder asiatischen Läden, die Crevetten und anderes kaufen sie im Grosshandel ein. Laut Ghazzaoui erwarten die Gäste je länger, je mehr Regionalität, Nachhaltigkeit, Transparenz und Authentizität. Sie fragen nach. Es komme vor, dass jemand das «Fisch und Shrimps Moqueca» wegen der Crevetten nicht bestelle. «Dann empfehlen wir die vegetarische Variante davon, auch das ist Teil unserer Philosophie», führt sie an.

Für Portmann und Ghazzaoui ist das Label eine Art Auszeichnung für etwas, das sie schon länger betreiben. Sie können «Fait Maison» anderen Betrieben nur empfehlen. «Eigentlich sollte man auch ohne Label auf hausgemacht setzen», sagt Portmann. «Doch «Fait Maison» macht transparent, wie man arbeitet. Ganz ehrlich? Zu viele Restaurants arbeiten noch mit Fertigprodukten!»

## 3 FRAGEN AN



### RENÉ KAUFMANN (61)

ist «Fait Maison»-Berater für den Kanton Zürich. Der langjährige Gastgeber im Rössli Illnau, Zukunftsträger (2016), Gastrostern-Gewinner (2017) und Vizepräsident von GastroZürich engagiert sich stets für die Branche.

**1—Es gibt bereits viele Vereinigungen und Labels in der Branche. Warum sollte ein Betrieb bei «Fait Maison» mitmachen?** Sehr viele Küchen sind auf etwas spezialisiert. Bei «Fait Maison» öffnet sich dies für alle, die hinter dem Handwerk stehen, Freude an selbst gemachten Produkten haben und gegen aussen zeigen möchten: Hier findet hausgemacht statt.

**2—Kann sich jeder Betrieb bewerben – egal ob Berghütte, Landbeiz oder Gourmetlokal?** Ja. Genau das ist die Stärke des Labels. Es wird nicht geschaut, woher man kommt, sondern, was man macht. Auch ein Foodtruck kann mitmachen.

**3—Wie zeit- und kostenaufwendig ist die Aufnahme für einen Betrieb?** Wer das Pflichtenheft auf der Webseite erfüllt oder auf dem Wege dazu ist, kann die Speisekarte einsenden. Bekomme ich grünes Licht von der Geschäftsstelle in Lausanne, besuche und kontrolliere ich den Betrieb. Es ist der Vorteil des Labels, dass sich auch Betriebe für ihr Handwerk auszeichnen lassen können, die sonst keine Möglichkeiten dazu haben. Danach findet eine jährliche Kontrolle statt. Der Mitgliedsbeitrag pro Jahr beträgt 300 Franken.