

# Echtes Handwerk zeigen

Im No18 Restaurant & Bar in Winterthur ZH prägt das **Label Fait Maison** den Küchenalltag. Die junge Küchenchefin Jennifer Pfaffhauser steht für handwerkliche Sorgfalt und den Verzicht auf Fertigprodukte.

TEXT UND FOTOS PETRA SCHWINGHAMMER

Während draussen der Bärlauch in sattem Grün spriesst, steht Küchenchefin Jennifer Pfaffhauser (31) in der kleinen, aber gut eingerichteten Küche des No18 Restaurant & Bar und stellt aus dem, was der Frühling gerade bietet, Produkte wie Löwenkapern, Pesto und Bärlauchöl her. «Der Thermomix ist eines meiner Lieblingsgeräte. Ich bereite damit etwa Bärlauchöl zu – beim gleichzeitigen Mixen und Temperieren bei 70 Grad bleibt das volle Aroma der Kräuter erhalten.» Hier zeigt sich, wie wichtig es ihr ist, den Eigengeschmack der Zutaten ohne Zusatz-

stoffe zu erhalten. «Als stolze Bauerntochter habe ich einen engen Bezug zu den Naturprodukten und lernte von meinem Vater, welch grosser Aufwand dahintersteht. Ich finde es schade, wenn diese Produkte nicht zur Geltung kommen.»

## Hausgemachtes als Credo

Im No18, einem der ersten Restaurants in Winterthur, das nach dem Label Fait Maison arbeitet, zeigt sich, was es bedeutet, auf selbstgemachte Speisen zu setzen. Jennifer Pfaffhauser kocht ohne

Kompromisse. Ihre Küche lebt vom Prinzip, bei dem jedes Gericht von Grund auf selbst zubereitet wird. «Mit Fertigprodukten zu kochen, das wäre nicht meine Küche.» Diese klare Haltung spiegelt sich im Angebot wider. «Die Speisekarte wechsle ich mit jeder neuen Saison alle drei Monate. Hinzu kommen je nach

«Wir setzten auf das Label Fait Maison, weil es das einzige Label ist, das Hausgemachtes wertschätzt und den Koch bzw. die Köchin auszeichnet.»

Deniz Türeli

Verfügbarkeit frische Tagesaktualitäten. «Ich gehe am Freitagmorgen jeweils auf den Markt und schaue, was es dort gibt, und lasse mich inspirieren», sagt sie. «Was mein Garten hergibt, kommt ebenso in der Restaurantküche zum Einsatz, etwa Sauerampfer oder Kräuter wie Liebstöckel.»

## Stolz auf alles Selbstgemachte

Die Küchenchefin absolvierte eine klassische Karriere: Sie begann mit der Kochlehre im Gasthof Schiff in Mammern TG, arbeitete anschliessend im Einhorn in Humlikon ZH als Commis und im Strauss in Winterthur und als Chef de Partie bei Roland Häusermann. Es folgten Positionen als Souschef in der Eintracht in Reutlingen bei Winterthur und



Küchenchefin und Bauerntochter Jennifer Pfaffhauser mit ihren selbstgemachten Ölen und eingelegten Löwenkapern.



interpretation des Vitello tonnato: Mit knusprig frittierten Kapern und einer Thonglace-Kugel, zusätzlich zur traditionellen Sauce. «Ich verwende keine Zusatzstoffe, keine Geschmacks- oder Farbstoffe. Ich belasse gerne den ursprünglichen Geschmack eines Produkts.» Meistens gehe sie nach dem Essen ins Restaurant raus zu den Gästen und frage nach Feedback. Es komme vor, dass sie nach Rezepten gefragt werde, die sie gerne weitergebe.

## GaultMillau-Punkte? Nicht wichtig

Gastgeber Livia (37) und Deniz Türeli (40) sind seit 2020 Eigentümer des Restaurants und Smoker Lounge No18 in Winterthur ZH, ein Familienbetrieb mit drei Angestellten: einer Köchin, einem Barman und einem Serviceangestellter.

«Wir setzten auf das Label Fait Maison, weil es das einzige Label ist, das Hausgemachtes wertschätzt und den Koch bzw. die Köchin auszeichnet», sagt Deniz Türeli. «GaultMillau-Punkte sind für uns nicht wichtig, hausgemacht bedeutet uns viel mehr.»

Die Gäste vom No18 mögen das hausgemachte Essen. «Man muss das Label allerdings erklären, dass wir von Grund auf und frisch kochen», so Livia Türeli. «Die ersten vier Jahre boten wir auch Mittagessen an – nun nur noch Abendessen, das ist besser vereinbar mit dem Familienleben.» Im Nebenraum des Restaurants befindet sich die Smoker Lounge, in der ab 15 Uhr Barbetrieb herrscht.

## Keine Scheu vor Mehraufwand

Das No18 ist ein Restaurant, wo das Label Fait Maison lebendig wird. Jennifer Pfaffhauser steht für eine Küche, in der jede Zutat mit Respekt behandelt wird. Die Kombination aus Leidenschaft und Nachhaltigkeit macht ihre Küche im No18 zu einem Vorbild für andere: «Wer auf das Label Fait Maison setzt, darf sich nicht vor Mehraufwand scheuen und sollte mit Passion kochen.»

später als Küchenchefin bei der Lachsbar Frisk Fisk. Zudem bringt sie Erfahrung als Projektmanagerin im Catering mit und hat die Unternehmerrausbildung G3 bei GastroSuisse abgeschlossen und ist heute diplomierte Gastrounternehmerin.

Im No18 leitet sie seit März 2023 die Küche. «Ich integrierte das Label Fait Maison, weil es mir äusserst wichtig ist, mein Handwerk zu zeigen, und ich bin stolz auf alles, was ich selbst mache», betont sie. Jennifer Pfaffhauser bewältigt im No18 allein den À-la-carte-Betrieb und stemmt auch Bankette für bis zu 70 Personen. Den Einkauf bestellt Pfaffhauser normalerweise bei der Gemüsezentrale Tägerwil TG. Dort bekommt sie viele einheimische Produkte – und zwar weitaus mehr als Gemüse.

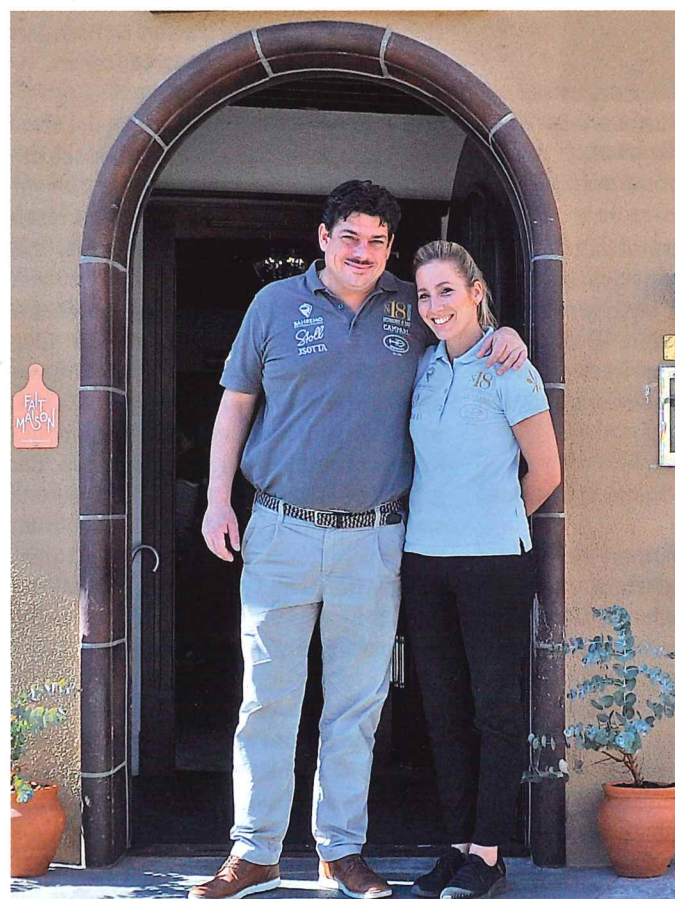
## Voller Geschmack ohne Zusätze

Nachhaltigkeit ist Pfaffhauser wichtig: «Ich verfolge das Prinzip, möglichst alles zu verwerten. So nutze ich Rüstabfälle wie gut gewaschene Sellerieabschnitte oder Zwiebelschalen für Jus, was wesentlich zum Geschmack beiträgt.» Dieser Umgang mit Ressourcen unterstreicht ihre Überzeugung, dass jedes Teil des Lebensmittels wertvoll ist.

Pfaffhauser experimentiert gerne mit unterschiedlichen Konsistenzen: Pulver, Gelee, Granulat, Saucen, Pesto, Gefrorenes oder Getrocknetes stellt sie selbst her. «Aus Produkten mit leuchtenden Farben wie etwa Rüeblen oder Randen mache ich gerne Püree und verarbeite es weiter zu Gemüsewürfeln oder trockne es im Holdomat und mache daraus eine Art Gemüsepapierrollen», erklärt sie. Ein besonderes Highlight ist ihre Neu-



Seeteufelbäggli an Bärlauchpesto mit Löwenkapern.



Die Gastgeber Deniz und Livia Türeli des No18 Restaurant & Bar in Winterthur