



Beitrag von Nau Vegan
vom 03. Juni 2020 - 06:30

Genuss mit Zukunft

Vegan und opulent essen im Maison Raison in Zürich



--- Bild ---

Das Restaurant Maison Blunt heisst neu Maison Raison und ist komplett vegan. - zVg

Konsequent vegan und opulent geniessen im Maison Raison in Zürich

Das etablierte Zürcher Restaurant Maison Blunt heisst neu Maison Raison und zeigt, wie die Zukunft des Genusses aussehen könnte: radikal vegan und opulent.

Das Wichtigste in Kürze

- Das Zürcher Maison Blunt heisst neu «Maison Raison – radicale végétale».
- Das Restaurant ist für seine Meze bekannt. Neu ist die Speisekarte komplett vegan.
- In der Küche steht die etablierte vegane Köchin Lauren Wildbolz.
- Sie kombiniert die traditionellen nordafrikanischen Meze mit asiatischen Elementen.

Das Maison Blunt ist eines der beliebtesten Lokale in Zürich. Neben dem täglichen Brunch ist es vor allem für seine orientalischen Meze bekannt. Neu heisst es «Maison Raison –



Beitrag von Nau Vegan
vom 03. Juni 2020 - 06:30

radicale végétale». Der Zusatz «radikal» im Namen ist Programm: Denn das Angebot ist komplett vegan.

Inhaberin Alexandra Moosbauer erklärt, dass sie schon lange Vegetarierin sei und sich wünschte, weniger Fisch und Fleisch zu servieren. «Doch wir wollten natürlich nicht unsere langjährigen Stammgäste verlieren, oder vor den Kopf stossen.»

Die Corona-bedingte Pause hat schliesslich den Raum für neue Ideen geschaffen. Zusammen mit der Köchin Lauren Wildbolz, die für ihre opulente, pflanzliche Küche bekannt ist, entwarf sie ein neues Restaurantkonzept. «Von der Idee bis zur Umsetzung brauchte es dann lediglich zwei Wochen», führt Moosbauer aus.

Japanische Haute Cuisine trifft auf nordafrikanische Meze

«Wir haben das vorhandene Konzept von Maison Blunt neu rein pflanzlich interpretiert», erzählt Wildbolz. Zugleich habe sie sich von ihren zahlreichen Reisen in asiatische Länder und der buddhistischen Tempelküche inspirieren lassen. Daraus sind die sogenannten Meseki entstanden: Eine Fusion aus Kaiseki, leichten Mahlzeiten aus der japanischen Teezeremonie, und den traditionellen nordafrikanischen Meze.



---Bild---

Reichhaltige Auswahl an veganen Meseki.- zVg



Beitrag von Nau Vegan
vom 03. Juni 2020 - 06:30

Ein Blick in die Speisekarte zeigt, wie reichhaltig die pflanzliche Küche sein kann. Es gibt ein Meseki mit Shitake-Pilzen, Dinkel-Seitan und geräuchertem Tempeh. Der Gurkensalat wird mit Nori-Algen verfeinert, und der klassische Hummus gibt es in einer Mango-Kurkuma Variante.



--- Bild ---

Sogar die Weine sind vegan. - zVg

Auch die Getränkeauswahl ist abwechslungsreich. So gibt es zum Beispiel drei verschiedene pflanzliche Milchalternativen, um für jeden Geschmack etwas anbieten zu können. Auf der Getränkekarte findet sich eine feine Selektion an Naturweinen – natürlich alle vegan.

Kulinarischer Hochgenuss ohne schlechtes Gewissen

Die beiden Frauen sind sich sicher, dass das Maison Raison die Zukunft des Genusses verkörpert. Denn das Restaurant ist nicht nur von A bis Z vegan, sondern auch konsequent nachhaltig. Deshalb wird in der Küche nur mit Bio-Lebensmitteln gearbeitet.



Beitrag von Nau Vegan
vom 03. Juni 2020 - 06:30

Die Zutaten stammen hauptsächlich aus lokaler Herkunft: Sogar die Sojabohnen kommen aus der Schweiz. Bei Lebensmitteln, die importiert werden müssen – zum Beispiel Cashewnüsse – wird auf Fair Trade geachtet.



--- Bild ---

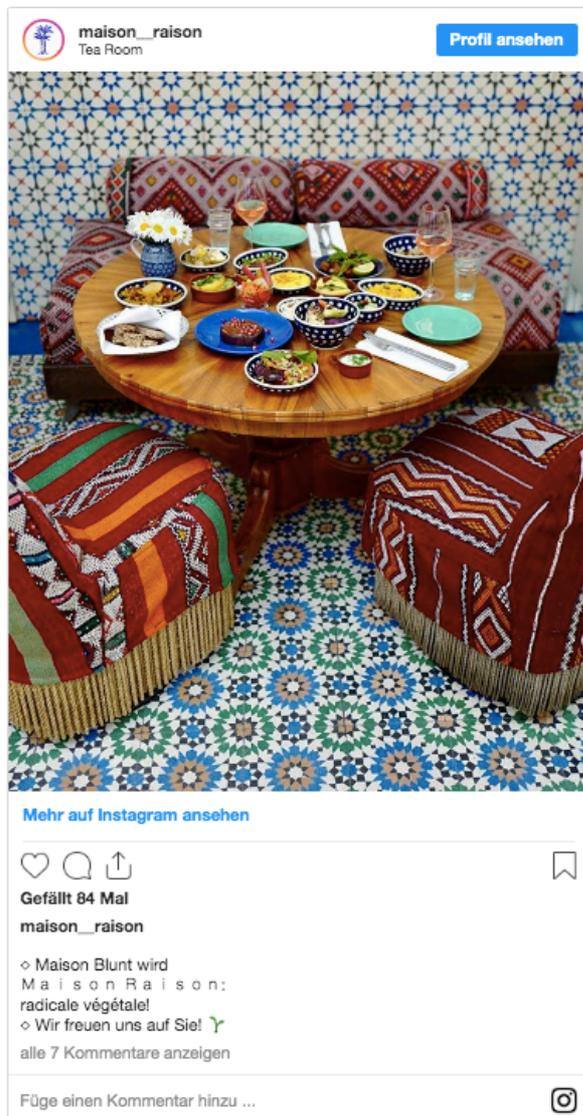
Opulent und vegan: Im Restaurant Maison Raison geht das gut zusammen. - zVg

Mit dem neuen Konzept wollen sie zeigen, dass die pflanzliche Küche opulent und voller aufregender Genüsse ist. Wildbolz stellt klar, dass sie damit niemanden bekehren möchten, sondern die Besucher dazu einladen, sich auf ein kulinarisches Experiment einzulassen.

«Die Gäste sollen die Erfahrung machen, dass man auf Fleisch und Milch verzichten kann und einem nichts fehlt», ergänzt Moosbauer. Der Zusatz «radicale» im Namen des Restaurants sei deshalb mit einem Augenzwinkern zu verstehen.



Beitrag von Nau Vegan
vom 03. Juni 2020 - 06:30



Die kulinarische Reise in das Reich der Pflanzen findet an der Gasometerstrasse 5 in Zürich statt. Das Lokal ist täglich geöffnet. Es ist ein Corona-Schutzkonzept vorhanden.

«Nau Vegan»

Im Rahmen dieser Serie schreibt die Expertin Mirjam Walser regelmässig Beiträge zum Thema Veganismus.