

Der vernetzte Vermittler

Text Sabrina Glanzmann
Bilder Eduard Wyss/Pro Specie Rara

Der Aha-Moment kam während seiner Zeit als Koch im Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau. Bei seinen Streifzügen durch die Natur und durch den Austausch mit lokalen Produzenten stiess Tobias Zihlmann immer wieder auf kulinarische Trouvaillen und fragte sich: «Wieso kommen solch grossartige Lebensmittel nicht in den breiteren Handel? Warum klappt das beispielsweise in Skandinavien und bei uns nicht – dieser breite Austausch zwischen Köchen und Produzenten?» Diese Thematik liess ihn nicht mehr los, und er wusste, wenn er gültige Antworten auf diese Fragen finden wollte, musste er selbst raus aus der Küche. Anfangs 2016 gründete er das Unternehmen Diversitas, um seine Vernetzung in der Gastronomie, mit Produzenten, kulinarischen Vereinen und Stiftungen zu nutzen – «Ich merkte, dass ich ein Bindeglied zwischen Produzent und Gastronom sein kann, wenn es um die gezielte und breitere Bekanntmachung von Spezialitäten geht.» Er erhielt viele Anfragen von Koch-Kollegen, ob er jemanden kenne, der krumme Rüebli habe, ein bestimmtes Wildkraut oder ein spezielles Gemüse. «So kam mir die Idee einer Plattform, um derartige Anfragen zu bündeln und Gastronomen und Produzenten direkt miteinander zu vernetzen.» Im Juni 2016 startete er auf Facebook den «Diversitas Marktplatz» als geschlossene Gruppe mit dem Ziel, eine direkte Vermarktung vor



1

allem von Nischenprodukten zu ermöglichen. Ohne Werbung oder grosse Akquise, sondern durch unkomplizierten Direktkontakt zwischen Produzent und Koch. «Denn die Mengen derartiger Produkte sind oft gering, um für den konventionellen Handel interessant und relevant zu werden. Die Lebensmittel werden nicht visibel, und wie soll ein Koch etwas nachfragen, wenn er gar nicht weiss, was es alles gibt? Und wie soll der Produzent umgekehrt wissen, dass ein Potenzial da wäre?» Der «Marktplatz» schliesst hier eine Lücke und stösst auf reges Interesse: Von den aktuell 238 Mitgliedern macht die Hälfte die Elite der Schweizer Spitzgastronomie aus. Produzenten können Bilder ihrer Produkte posten mit den nötigsten Angaben dazu, «das dauert keine 30 Sekunden. Die Köche sehen es und je nach Reaktionen weiss der Produzent innerhalb von 24 Stunden, ob eine Nachfrage besteht.» Jetzt plant Tobias Zihlmann eine eigene B2B-Plattform nach diesem Prinzip, auf der man auch gezielt nach Produkten recherchieren kann und die für Labels wie etwa Bio Suisse oder Demeter, KAG Freiland oder Pro Specie Rara offenstehen soll.

Aktuell fungiert Tobias Zihlmann ausserdem als Berater der «Raronautik-Mission» der Stiftung Pro Specie Rara. Ziel des Projekts ist, das kulinarische Potential von seltenen Sorten und Rassen gemeinsam mit Köchen zu erforschen und für die Gastronomie verfügbar zu machen – vorhandene Sorten werden dafür gesichtet und degustiert, um Geschmackseigenschaften zu beschreiben und Nutzungsempfehlungen

für die Verwendung in Gastroküchen zu sammeln. Die dritte «Mission» findet am 27. Februar 2017 im Bio-Saatgutbetrieb Sativa Rheinau statt. Nach der Erforschung der alten Tessiner Rüebliorte Gniff und alten Randensorten ist nun die «birnenförmige Zwiebel» im Fokus.

diversitas.ch
prospecierara.ch/de/projekte/raronautik

Symposium: *The New Swiss Cuisine*

Stefan Brunner und Tobias Zihlmann sind Gäste am Symposium «Swiss made: The New Swiss Cuisine – wie nutzen wir das Potenzial?», das am 13. Februar 2017 ab 13.30 im marmite food lab in Zürich stattfindet.

Das Symposium ist der dritte Teil der Event-Reihe zur Zukunft der Schweizer Kochkunst, die «marmite» im Rahmen der Initiative «New Swiss Cuisine» veranstaltet. Diese wurde 2015 gemeinsam mit Valser lanciert mit dem Ziel, das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und nach aussen zu tragen. Am 13. Februar stehen Logistik und Beschaffungs-/Vertriebskette im Zentrum. Ebenfalls mit dabei: Koch Fabian Fuchs (Equitable Zürich) und Peter Volz (Forschungsgesellschaft Agronauten, Region Freiburg i.Br.)

Das Programm und die Daten aller «marmite»-Events 2017: siehe Seiten 40/41.
www.marmite-events.ch



2

- 1 Jungunternehmer Tobias Zihlmann am Federkohl-Dinner von Pro Specie Rara.
2 In der Facebook-Gruppe «Diversitas Marktplatz» entsteht ein unkomplizierter Direktkontakt zwischen Produzenten und Köchen.