



Mostbröckli vom Zürcher Reh  
und vom Weidebeef.



Der Veredler:  
Patrick Marxer.

## DAS PURE – PATRICK MARXER

# RAUCHZEICHEN

*Ein ehemaliger Sozialarbeiter aus Zürich kreierte in einer Räucherei in Wetzikon Delikatessen, die auch Spitzenköche inspirieren. Mittlerweile tüftelt er schon mal im Auftrag von Kunden an neuen Veredelungsmethoden.*

VON ESTHER KERN

**DELIKATESSEN** Am Anfang war da diese Idee, endlich mal anständigen geräucherten Lachs zu essen. Mitten im Wald setzte Patrick Marxer vor elf, zwölf Jahren zur Lösung des Vorhabens an: Im Zelt hingen die Fischfilets im kalten Rauch. Er schlief draussen am Feuer. Ein Hund sorgte dafür, dass der Fisch nicht für die Füchse war. Anfangs bezogen Freunde und Bekannte den geräucherten Lachs. Irgendwann wurde die Menge der veredelten Fischstücke so gross, dass das Hobby sich als Beruf aufdrängte.

Seit rund drei Jahren führt Marxer nun die Firma Das Pure, die ihr Quartier und ihre Räucherei in einer alten Strumpffabrik in Wetzikon hat. Längst hat Marxer nicht mehr nur Lachs im Angebot. Wir etwa wurden auf Marxer aufmerksam durch die einheimischen Felchen, die er geräuchert oder graved, also gebeizt, anbietet. Wer will da noch Lachs, fragen wir – auch wenn Marxers Lachs ausgesprochen gut ist.

Und da sind auch die Fleischspezialitäten. Mostbröckli etwa. Ein Hochgenuss mit leichtem Rauchgeschmack, ganz ohne Pökelsalz konserviert. Oder der Schwarzenmagen, der auf der Zunge zergeht. Das ganze Tier zu verwenden, ist einer der Leitsätze von Das Pure. So kommt Marxer auch auf Produkte wie eben den Schwarzenmagen. Tiere kauft er zumeist von Bauern und Produzenten, die er kennt. Demeterschweinchen, Weiderinder, Fisch aus nachhaltiger Zucht. Die

Weiterverarbeitung ist bei Marxer mit Tüftelei und Experimentieren verbunden. Mehrere Monate dauerte etwa die Entwicklung von Pastrami, einem geräucherten Fleisch, das gekocht und mariniert wird. Pastrami wird aus Rinder- oder Ochsenbrust hergestellt und hat vor allem in der jüdischen Küche und so auch in New York Tradition. «Das Produkt passt zu meiner Philosophie, weil damit ein zweitklassiges Fleischstück zu einer Delikatesse wird», so Marxer. Initiant für Pastrami von Das Pure war ein Kunde, Jan Gassen vom Chesa Rosatsch in Celerina. «Er fragte, ob ich so was machen könne», so Marxer. «Eine Herausforderung, die ich gerne annahm.»

Marxers Monatswürste entstanden ebenfalls, weil ein Koch, Michael Kuhlmei vom Restaurant Le Muh, danach fragte. Mittlerweile stehen die saisonalen Wurstkreationen in einem halben Dutzend Restaurants mehr oder weniger regelmässig auf der Karte. In Le Muh gibt es die Monatswurst immer, derzeit die sogenannte Fastenwurst – rund ein Drittel der Füllung besteht aus Kartoffeln. Nicht irgendwelchen, sondern Bergkartoffeln aus dem Albulatal. Bei unserem Testbesuch in Le Muh wurde die Wurst mit Rösti serviert: Sie schmeckte wie eine gute Schweinsbratwurst, einfach etwas besser. Chefkoch Kuhlmei ist des Lobes voll für die Arbeit von Marxer: «Für mich als Koch ist er ein Partner, wie man ihn sich nur wünscht. Er ist unglaublich innova-

tiv.» Fabian Fuchs, Chefkoch des Restaurant Equitable im Sankt Meinrad, bestätigt das. «Für mich ist er zudem eine Art Foodscout», so Fuchs. Marxer stelle ihm immer wieder neue, aufregende Delikatessen vor, jüngst Eismearsaibling. Der Fisch hat ausgesprochen festes Fleisch und einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Marxer hat für das Equitable soeben eine Charge veredelt. Fuchs kreierte mit dem Saibling eine Vorspeise mit Reis, Grüntee, Aroniabeere.

### WO ES DIE FEINEN SACHEN GIBT

Die Delikatessen von Das Pure können über [www.daspure.ch](http://www.daspure.ch) bestellt werden. Erhältlich sind sie in Zürich zudem im Marktladen **BERG UND TAL** im Viadukt oder im **BACHSER MÄRT PARADIESLI** im Seefeld. Wer wissen will, was Köche damit machen, gehe in Zürich beispielsweise in eines der folgenden Restaurants:

**RESTAURANT ALLEGRO** Fast immer Delikatessen von Das Pure auf der Karte, derzeit geräucherte Entenbrust als Vorspeise und Felchen auf Flammkuchen. [www.restaurantallegro.ch](http://www.restaurantallegro.ch)

**RESTAURANT CAFÉ BOY** Chefkoch Jann Hoffmann ordert regelmässig bei Das Pure. Ab sofort hat er auch die Monatswurst auf der Karte. [www.cafeboy.ch](http://www.cafeboy.ch)

**RESTAURANT LE MUH** Das Restaurant im Swissôtel Zürich in Oerlikon hat die Monatswurst fix auf der Karte, zudem weitere Delikatessen von Das Pure. [www.lemuh.ch](http://www.lemuh.ch)

**RESTAURANT EQUITABLE IM SANKT MEINRAD** Chefkoch Fabian Fuchs lässt sich immer wieder gerne inspirieren von Das Pure. Derzeit zu einer Vorspeise mit Eismearsaibling. [www.equitable.ch](http://www.equitable.ch)