



Simon's Steakhouse, Zürich:

Die Adresse für gute Steaks. Auch pflanzenbasierte.

«Wir setzen neue Akzente für Grill-Steak-Fleischliebhaber in Zürich», verspricht Simon's Steakhouse. Der neuste Akzent: Pflanzenbasierte Steaks von «The Green Mountain». Entwickelt und produziert in der Schweiz. «Null Fleisch. Ächt Gourmet».

Text: Thomas Bürgisser | Fotos: Nicole Stadelmann

FOOD & BEVERAGE



1 Vorbei an der offenen Vinothek gelangt man in den grosszügigen Restaurantbereich.

2 Das Ambiente versetzt die Gäste direkt in ein klassisches US-Steakhouse.

3 Direkt neben dem Wein reift das Fleisch in den hauseigenen Dry-Aged-Schränken.

4 Gemütlich, klassisch, urban – Simon's Steakhouse.

Im Simon's Steakhouse im Züricher Niederdorf kommen Fleisch-Geniesser so richtig auf ihre Kosten. Auf der grossen Platte werden die Stücke vom Kobe- oder Wagyu-Rind, dem Pampas-Rind Black-Angus oder dem Black Angus Beef aus den USA zur Auswahl direkt am Tisch präsentiert und fachkompetent kommentiert. Teilweise sind die edlen Fleischstücke Dry Aged, eine der zahlreichen Spezialitäten des Lokals. «Diese reifen in unseren eigenen Schränken und unter unserer eigenen Kontrolle. Unsere Gäste haben sogar die Wahl zwischen 30, 60 und 90 Tage Fleischreifung. Je länger gereift, desto weicher und kräftiger im Aroma ist das Fleisch», erklärt Simon Komani, Inhaber und Namensgeber von Simon's Steakhouse. Der Genussmensch serviert das Fleisch mit Vorliebe schlicht mit verschiedenen Salz-Sorten, damit der Fleischgeschmack nicht überdeckt wird. «Schliesslich kommen die Gäste wegen ebendiesem zu uns.»

Inspiration aus New York

Seit 2018 führt Simon Komani sein eigenes Steakhouse im Züricher Niederdorf. Das Handwerk gelernt hat er im Betrieb seines Vaters, dem Steakhouse Churrasco an der Glockengasse in Zürich. Im Jahre 2015 trennten sich die Wege von Vater und Sohn, und Simon Komani zog es in die weite Welt, quasi von Steakhouse zu Steakhouse. Besonders zuhause fühlte er sich in New York. «Diesen speziellen US-Steakhouse-Style aus New York wollte ich auch in die Schweiz bringen – vom Ambiente über die Fleischqualität bis hin zur Reifung.» Am Hirschenplatz in Zürich fand er den richtigen Ort dafür. Im ehemaligen Hirschen, wo sich in den 60er-Jahren Pink Floyd und Black Sabbath die Ehre gaben.

Was das Fleischherz begehrt

Auch wenn längst alles im neuen Kleid erscheint: Ein

«Wir sprechen vor allem Flexitarien an, die nicht ganz auf ihre Ernährungsgewohnheiten verzichten, aber umweltbewusst leben wollen.»

Werner Ott, Leiter von «The Green Mountain»

bisschen erinnert das Interieur hier auch heute noch an vergangene Jahrzehnte. Backsteinmauern, Schwarz-Weiss-Bilder, Holzriemen. Gemütlich, klassisch, urban – US-Steakhouse-Style eben! 90 Sitzplätze bietet Simon's Steakhouse, weitere 50 im Outdoor-Bereich. Ab Mittag bis spätabends, sieben Tage die Woche, wird hier Fleisch in den verschiedensten Variationen serviert. Marmoriertes Rib-Eye-Steak, zartes Filetstück, traditionelle Entrecôte, usw., usw., einfach alles, was das Fleischherz begehrt!

Am Mittag geniessen Geschäftsleute den Businesslunch, am Nachmittag wählen Touristen A la Carte-Gerichte, am Abend mischen sich Paare beim edlen Dinner mit Gruppen beim gemütlichen Zelebrieren von Geburtstagen. Sogar einige Fast-Vegetarier vertrauen inzwischen auf Simon's Steakhouse. Simon Komani zu GOURMET: «Es gibt viele, die mehrheitlich vegetarisch leben, sich aber ab und zu ein gutes Stück Fleisch gönnen wollen. Und dann zu uns kommen, weil sie wissen, dass es hier so serviert wird, wie sie es bestellt haben. Ohne Kompromisse, was Herkunft, Tierhaltung, Qualität und Gar-Stufe anbelangt.»



Qualität und Service: Die verschiedenen Fleisch-Sorten werden zur Auswahl direkt am Tisch kompetent präsentiert.



Das Dry-Aged-Beef ist das Markenzeichen von Simon's Steakhouse und reift während 30 bis 90 Tagen – die Gäste haben die Wahl.

Pflanzenbasierte Fleischalternativen sind im Trend

Gut möglich, dass Simon Komani künftig noch mehr Vegetarier, Veganer, Flexitarien oder schlicht Neugierige in seinem Steakhouse begrüssen kann. Denn seit Mitte Juni 2021 findet sich eine Schweizer Exklusivität auf der Speisekarte von Simon's Steakhouse: Das Plant-Based Steak von «The Green Mountain», das erste pflanzenbasierte Steak, das in der Schweiz entwickelt und produziert wird.

2019 brachte «The Green Mountain» mit einem Burger seine erste pflanzenbasierte Fleischalternative auf den Markt. Zuvor wurde lange getüfelt im bündnerischen Landquart, wo «The Green Mountain» ihre Kompetenzen im Bereich pflanzenbasierter Lebensmittel im unternehmensinternen Start-up gebündelt hat und wo die Produkte auch produziert werden. Inzwischen wurde der «The Green Mountain»-Burger vom TV-Kassensturz zum Sieger gekürt – und mit Gehacktem, Meatballs, Tatar sowie Fleischkäse konnten weitere Fleischalternativen für die Gastronomie auf dem Markt eingeführt werden. Mit grossem Erfolg: «Selbst in den vergangenen schwierigen Monaten verzeichnete dieser Bereich hohe



Zubereitet werden die Fleischgerichte in der von allen Seiten einsehbaren Küche.

«Das einfache Handling war uns ein grosses Anliegen, damit in der Küche kein zusätzlicher Aufwand entsteht.»

Werner Ott, Leiter von «The Green Mountain»



Auf dem Grill im Simon's Steakhouse landet seit kurzem nicht mehr nur Fleisch.



Als erster Gastronomiebetrieb in der Schweiz hat Simon's Steakhouse das Plant-Based «The Green Mountain»-Steak auf der Karte und auf dem Grill.



Gastro-Unternehmer Simon Komani von Simon's Steakhouse in Zürich.

Wachstumsraten. Und auch hohe Wiederkaufsraten, was zeigt, dass es nicht einfach nur Neugierde ist, sondern die Produkte wirklich überzeugen», freut sich Werner Ott, Leiter «The Green Mountain».

«Unser Steak. Null Fleisch. Ächt Gourmet»

Das oberste Ziel des «The Green Mountain»-Entwicklerteams ist es, nicht nur nachhaltige, sondern auch qualitativ hochwertige Produkte zu entwickeln und anzubieten, welche dem «Original» in nichts nachstehen. «Wir sprechen vor allem Flexitarier an, die nicht ganz auf ihre Ernährungsgewohnheiten verzichten, aber umweltbewusst leben wollen», erklärt Werner Ott. Eine besondere Herausforderung bei Steaks, die für Fleischgenuss schlechthin stehen. «Die Idee eines pflanzenbasierten Steaks reifte schon seit gut zwei Jahren in unseren Köpfen. Aber Konsistenz, Aussehen und Geschmack so hinzubekommen, dass es unserem Qualitätsverständnis entspricht, brauchte einiges an Entwicklungsarbeit.»

Nun aber ist es so weit: «Unser Steak. Null Fleisch. Ächt Gourmet», freut sich «The Green Mountain» und verspricht damit nicht zu viel. Das Steak auf Weizen-Soja-Basis ist zu 100 Prozent pflanzenbasiert, ohne



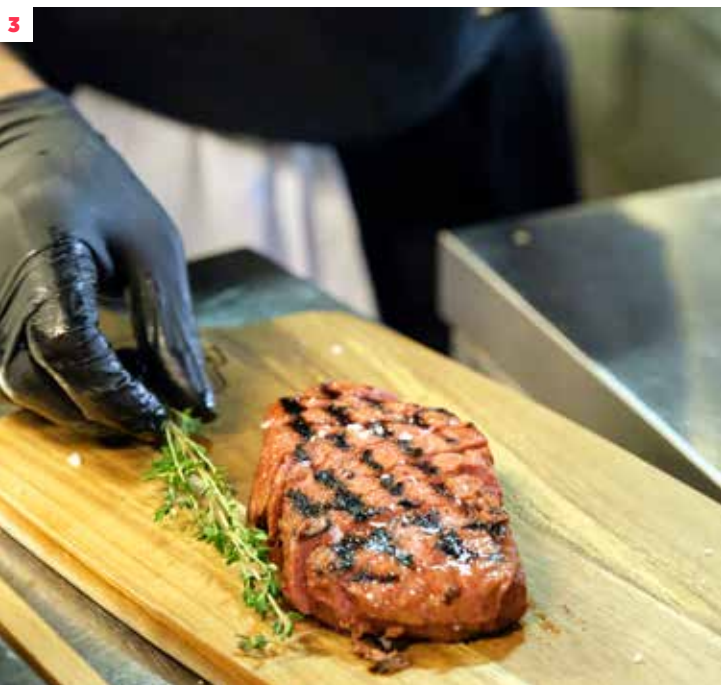
1 | Das pflanzenbasierte Steak wurde in Landquart entwickelt und produziert, wird tiefgekühlt ausgeliefert und muss vor der Zubereitung nur noch aufgetaut werden.

2 | Das einfache Handling zeigt sich auch in der Zubereitung, die genau gleich wie bei jedem anderen Steak ist.

3 | Sogar verschiedene Gar-Stufen sind beim Plant-Based Steak von «The Green Mountain» möglich: Rare, medium oder well done.

4 | Das «The Green Mountain»-Team hat lange getüftelt an Konsistenz, Geschmack und Aussehen des Plant-Based Steak. Mit Erfolg, wie auch Gastronom und Steak-Profi Simon Komani bestätigt.

5 | Echter Steakgenuss. Null Fleisch. Das «The Green Mountain»-Steak wird auf Weizen-Soja-Basis produziert.





Das Plant-Based Steak von «The Green Mountain» ist in den Sommermonaten exklusiv bei Simon Komani auf der Karte – und ab Spätsommer/Herbst bei allen Gastro-Grossisten erhältlich.

Cholesterin, ohne Gentechnik, ohne Geschmacksverstärker, ohne Zuckerzusatz, ohne Palmöl, ohne Laktose. «Dass das Steak – anders als etwa der Burger oder der Fleischkäse – Soja enthält, ist ein Zugeständnis an die Qualität, die für uns einfach an oberster Stelle steht und den Nachhaltigkeitsanspruch nicht tangiert.

Sogar rare, medium und well done ist möglich

Dass das funktioniert, bestätigt der Fleisch-Profi höchstpersönlich: «Ich hätte das Steak von «The Green Mountain» niemals auf meiner Karte, wenn ich nicht davon überzeugt wäre», sagt Gastro-Unternehmer Simon Komani. «Es ist wirklich unglaublich, was auf pflanzenbasierter

«Ich hätte das Plant-Based Steak von «The Green Mountain» niemals auf meiner Karte, wenn ich nicht davon überzeugt wäre.»

Simon Komani, Inhaber von Simon's Steakhouse, Zürich

Grundlage alles möglich ist. Eine echte Alternative!» Selbst die Zubereitung der «The Green Mountain»-Steaks, die tiefgefroren angeliefert werden, ist gleich wie bei Fleisch, erklärt Werner Ott, Leiter «The Green Mountain». «Das einfache Handling war uns ein grosses Anliegen, damit in der Küche kein zusätzlicher Aufwand entsteht.» Der Leiter kann ebenfalls bereits von vielen überraschten und begeisterten Rückmeldungen berichten. «Dass dank dem Randensaft sogar die verschiedenen Gar-Stufen rare, medium und well done möglich sind, erstaunt nebst der Textur und dem Geschmack besonders. Dabei verändert sich mit dem Braten nicht nur der Flüssigkeitsgehalt und der Look, sondern auch die Konsistenz. Wie es bei einem Steak eben sein sollte.»



Das Churrasco, das zweite, im Frühling 2021 neu eröffnete Restaurant von Simon Komani, bietet 170 Innen- und 60 Aussenplätze. Serviert wird im Churrasco Nikkei – peruanisch-japanische Kochkunst – sowie bester Steakgenuss.

Weitere «The Green Mountain»-Produkte folgen

Simon Komani ist stolz, dass er nun als erster Gastronom in der Schweiz exklusiv das «The Green Mountain»-Steak in seinem Angebotsortiment führen kann. «Nun entscheiden die Gäste über den Erfolg.» Der Gastronom hat diesbezüglich aber keine Bedenken. Weil das Plant-Based Steak überzeugt. Aber auch, weil Fleischalternativen im Trend sind und er dazu immer häufiger Anfragen von Gästen bekommt. Zum Beispiel von Gruppen, bei denen ein oder zwei Veganer dabei sind. «Entsprechend happy bin ich nun, nebst den anderen vegetarischen Gerichten endlich auch ein überzeugendes, pflanzenbasiertes Steak anbieten zu können.»

Dies nicht nur im Steakhouse, sondern auch im Churrasco an der Glockengasse. Denn der Betrieb, den Simon Komani 2015 verliess, öffnete im Frühling 2021 – nun neu unter seiner Führung – die Türen. Das Konzept: Fusion-Küche. Zum einen setzt Simon Komani in seinem zweiten Restaurant auf Nikkei, peruanisch-japanische Kochkunst. Zum anderen wird den Gästen auch hier Steak-Genuss auf höchstem Niveau serviert. Und in den nächsten Monaten aufgrund der steigenden Nachfrage ebenfalls exklusiv die pflanzenbasierte Alternative von «The Green Mountain». Wer das «The Green Mountain»-Steak heute schon degustieren möchte, hat dafür also gleich zwei Adressen. Im Spätsommer/Herbst dann soll das Steak aus Landquart für



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Werner Ott, Leiter von «The Green Mountain», zusammen mit Simon Komani, Inhaber und Geschäftsführer des Simon's Steakhouse und Churrasco.

die gesamte Gastronomie bei allen Gastro-Grossisten erhältlich sein. «Zeitgleich werden wir zwei weitere Grossstücke ins Sortiment aufnehmen, Pouletbrust und ein klassisches Wirtshauschnitzel», stellt Werner Ott, Leiter von «The Green Mountain», in Aussicht. «Auch hier haben wir lange daran getüftelt. Und sind nun soweit, der Gastronomie eine qualitativ hochwertige, nachhaltige, pflanzenbasierte Alternative bieten zu können. Entwickelt und produziert in der Schweiz.»

Kevin Y. Thoma

Kevin Y. Thoma komplettiert seit Januar 2021 als Brand Manager das «The Green Mountain» Team. Kevin umschreibt seine Tätigkeit so: «Ich setze alles daran, unsere Community in Simon's Steakhouse zu bringen und so das Feuer unserer Partnerschaft im Interesse aller zu entfachen.» So will das Team von «The Green Mountain» aus Landquart einen neuen noch unbekanntem Weg beschreiten und mit den grossen Möglichkeiten der heutigen Kommunikation auch der Gastroszene etwas Newness einhauchen. Die Kombination aus innovativen Produkten und einem noch nicht dagewesenen Dialog mit dem Konsumenten entspricht genau dem Pioniergeist der Bündner Start-Up Manufaktur.



Mehr zum Thema

Simon's Steakhouse

Niederdorfstrasse 13
8001 Zürich
Tel. 044 260 56 46
info@simonsteakhouse.ch
simonsteakhouse.ch

The Green Mountain

Riedlöserstrasse 7
7302 Landquart
Tel. 058 895 94 00
burger@thegreenmountain.ch