

# VIEL BESSER ALS BERLIN

*Reisen bildet – und zeigt, wie schön wir es hier haben. Auch gastronomisch.*

Zu teuer, zu unfreundlich, mal zu szenig und dann wieder zu konservativ – die Liste der Vorurteile gegen die Zürcher Gastronomie ist lang. Anderswo – Berlin wird immer wieder als Beispiel genannt – sei alles besser. Das ist, mit Verlaub, Schwachsinn. Wir sind in Zürich absolut privilegiert. Es gibt vom nostalgisch-südländischen Familienbetrieb (z. B. Pergola) mit Mittagsmenüs um die 20 Franken über die ambitionierte Quartierbeiz (Zum Alten Löwen) bis zum Sternerestaurant mit internationalem Format (Ecco) eigentlich in jeder Sparte hervorragende Lokale. Dazu ganz viel Ethnoküche, ob äthiopisch (Habesha) oder japanisch (Mitsu). Jede Menge richtig gute italienische Lokale sowieso, aber auch erstklassige Bars wie Tales oder Old Crow, die europaweit bekannt sind.

Teuer sind die Restaurants in der Stadt nur, wenn man die Preise eins zu eins mit denen im Ausland vergleicht, ohne das hier wesentlich höhere Lohnniveau sowie Miet-, Waren- und Personalkosten in Betracht zu ziehen. Neidisch müssen wir höchstens auf die Wiener sein, deren Gastrokultur (alleine schon die herrlichen Suppen!) in Europa allerdings auch einzigartig ist.

Der oft bemäkelte Zürcher Konservatismus in Essensfragen ist bei Licht betrachtet gar nicht so schlecht. Er bewahrt einen vor Restaurants, die für viel Geld zwar von einer



Sieht so eine Gastrostadt aus? Ja, das tut sie!

Philosophie getragene, letztlich aber substanzlose Kreationen servieren. Ich bin nicht auf Luxus-Cuts vom Rind oder edle Meeresfrüchte fixiert, aber wenn ich wie in einem Berliner Zweisternrestaurant als fünften von neun Gängen nichts weiter als ein paar Schiffchen aus halb rohen Zwiebeln mit Radieschen und einem an Gulasch erinnernden Jus vorgesetzt bekomme, fühle ich mich schon ein wenig verschaukelt. Das würde sich hier kein Lokal der gehobenen Preisklasse trauen. An den besten Adressen unserer Stadt käme so etwas nicht einmal als Amuse-Bouche in die Kränze.

Darüber hinaus läuft in Zürich auch abseits der klassischen Restaurantszene eine Menge. Es gab in diesem Sommer das Wood Food am Letten, dazu zwei ausgezeichnete mexikanische Pop-ups (Carlito's Güey sucht nach einer neuen Location) und immer wieder

spannende Projekte in der Sobre-Mesa-Reihe von Laura Schälchli.

Und wo liegt das Zentrum der international beachteten Leaf-to-Root-Bewegung, die durch das gleichnamige Buch von Esther Kern viele Anhänger gewonnen hat? Richtig, in Zürich! Die Veganer kommen ebenfalls auf ihre Kosten: Die Marktküche oder das Elle'n Belle sind längst etabliert, und oben im Kreis 6 bietet das Mesa jeden Mittwochabend ein veganes Menü auf Sternenniveau an. Last, but not least planen Nenad Mlinarevic, der «Gault Millau»-Koch des Jahres 2016, und der Zürcher Pop-up-Pionier Valentin Diem ein gemeinsames Projekt. Wir sollten also nicht über das kulinarische Zürich meckern, sondern einfach mal nur dankbar sein.

Von Alexander Kühn

## Diese Woche

### GASTROTIPPS

Donnerstag 10. bis Mittwoch 16. August

#### HEISSE HUNDE

El Compañero Pop-up  
Geroldstr. 17 8005 Zürich  
Tel. 076 456 26 05

Ein paar Schritte vom Bahnhof Hardbrücke entfernt, gibts noch bis 2. September Hotdogs und Empanadas aus einem dreirädrigen Foodtruck. Der hat jeweils von Montag bis Samstag zwischen 12 und 22.30 Uhr geöffnet. Die Hotdogs à 8 Franken sind in drei Varianten erhältlich, unter anderem als sogenannter Completo mit Tomatenwürfeln, Avocadostampf und Röstzwiebeln. Eine Empanada (vegetarisch oder mit Fleisch) kostet 7.50 Franken, jede weitere 6 Franken.

#### JUNGES GEMÜSE

Zum Goldenen Krass  
Zwinglistr. 7 8004 Zürich  
Tel. 044 242 47 66

Margaretha Jüngling, bestens bekannt von ihren kulinarischen Gastspielen in Stazione Paradiso und Zampano, führt noch bis Ende Monat während der Betriebsferien des Goldenen Fasses ihr eigenes Restaurant in dessen Räumlichkeiten. Auf den Tisch kommen vorwiegend Gemüse sowie selbst gesammelte Beeren und Pilze aus dem Wald. Bei den Weinen liegt der Fokus auf Naturals. Mitbetreiber This Schälchli steuert nach abgeschlossener Winzerlehre seinen ersten Wein bei.

#### LANGE TAFEL

Opera  
Falkenstr. 6 8006 Zürich  
Tel. 044 258 98 98

Das vis-à-vis vom Opernhaus gelegene Restaurant richtet im August an diversen Abenden Dinners an der langen Tafel aus. Auch Küchenchef Torsten Götz, der einen Viergänger für 87 Franken (mit Getränken 32 Fr. extra) zubereitet, stösst während des Essens immer wieder zu den Gästen. Termine: 15., 16., 18., 19., 30. und 31. August.

Haben Sie einen Gastrotipp? Schreiben Sie uns, gern mit entsprechendem Bildmaterial: [gastro@zueritipp.ch](mailto:gastro@zueritipp.ch)

Anzeige

**Ciao Ticino**

TESSINER SPEZIALITÄTEN  
IN RESTAURANTS IM HB ZÜRICH  
22.8. - 24.9.2017  
[WWW.CIAO-TICINO-HB.CH](http://WWW.CIAO-TICINO-HB.CH)