

Datum: 24.10.2015

Neue Zürcher Zeitung

NACHTFALTER Volltreffer

«Baltho»-Bar in Zürichs Altstadt

Urs Bühler Der Falter ist sehr für Artenvielfalt, nicht nur, was seine Gattung betrifft. So freut er sich immer besonders, wenn in Zürichs Altstadt eine eigenständige Bar aufgeht statt die zwölfte Filiale einer Mode- oder die zwanzigste einer Fast-Food-Kette. Wenn diese Bar sich dann auch noch abhebt vom Mainstream der lauten Lounges und Klubs, frohlockt er. Steht darüber hinaus ein Barkeeper hinter der Theke, der seinen Beruf als Berufung versteht, dann ist es so weit: Der geflügelte Gast, der aus zoologischer Sicht zur Familie der Schwärmer gehört, kommt gehörig ins Schwärmen.

Dazu bringt ihn die «Baltho»-Bar, deren Name auf den heiligen Balthasar anspielt (den Schutzpatron des Gastgewerbes, nicht den grünen Nationalrat). Sie gehört zum neuen Hotel Marktgasse, das zwar erst Ende Monat offiziell eingeweiht wird, aber schon seit sechs Wochen in Betrieb ist. Die langgezogene Bar ist etwas hineingezwängt neben das gleichnamige benachbarte Restaurant – aber welch warmer Charme dem scheinbaren

Lückenfüller abgetrotzt worden ist! Ein stimmiger Retro-Faktor prägt den Raum mit dunklem Marmorboden, grünen Holzwänden und Sitzpolstern sowie dem mit Nussbaumholz verkleideten Bar-korpus. Die Eingangstür flankieren zwei zauberhafte Sitznischen, und die leise, soulige Musik fügt sich an diesem Abend wunderbar in die Ambiance ein.

Dem Gast wird freundlichst Popcorn hinstellt; sobald es ausgeht, kommt un-aufgefordert Nachschub, auch beim gratis ausgedienten Wasser, das leicht mit



Zimt aromatisiert ist. Dies ist eine reizende Idee – und könnte zusätzlich als

dezentere Hinweis auf das Café Delish nebenan gelten, dessen Zimtschnecken so prima schmecken. Als ebenso umgänglicher wie kundiger Chef de Bar fungiert Luis Estrada, der aus Mexiko stammt und den Shaker vorher im Kreis 5 geschüttelt hat, im Renaissance-Hotel.

Nun hat er eine adäquate Bühne für seine Kunst. Auf seine Cocktail-Empfehlungen dürfen sich Gäste getrost verlassen. Die Kreationen und Interpretationen von Klassikern sind weit überdurchschnittlich für Auge und Gaumen, aber mit 16 bis 18 Franken vernünftig kalkuliert. Den Negroni etwa gibt's in diversen Varianten – von der «Swiss Edition» (mit dem vom Falter geschätzten Gran Classico und lokalem Turicum-Gin) bis zum spritzigen Rosita mit Tequila. Die Begleiterin liebt ihren Clover Club mit Gin, Himbeermark, perfektem Schäumchen, wobei ein Bunsenbrenner für leichte Räuchernoten sorgt. So kitzelt etwa der geheimnisvolle Duft eines glimmenden Rosmarinzweigs beim Trinken die Nase. Dies Organ fehlt dem Falter zwar, doch sein innerer Riecher sagt ihm, dass diese kleine Bar ein grosser Glücksgriff ist.

Baltho-Bar, Marktgasse 17, 8001 Zürich.