

Gastro-Trends Zürich isst wählerisch

Ein Take-away für Veganer, Asia-Food mit regionalen Zutaten oder doch ein hipbes Gourmet-Burger-Lokal? Wer in Zürich ein Restaurant eröffnet, muss die aktuellen Trends kennen. Eine gastronomische Reise durch die Stadt, mundgerecht portioniert

Die hohe Fluktuation in der Schweizer Gastronomie veranlasste das «Magazin» vor einem halben Jahr zu einem vieldiskutierten Artikel mit der Überschrift «Nur Idioten eröffnen eine Beiz». Die Bilanz des Autors für die Stadt Zürich war ermüthend: Das Überangebot führe zu einer nicht mehr rentablen Gesamtauslastung, die Betreiber verfügten oftmals über keinerlei Erfahrungen in der Gastronomie, die Anspruchshaltung der Gäste sei oft masslos überzogen.

Fakt ist, dass der Nettozuwachs im Bereich Restaurants seit zwei Jahren negativ ist; 2015 haben in der Schweiz 403 Betriebe mehr zugemacht, als andere eröffnet wurden. Zudem sank der Betrag, der in Zürich für Essen und Trinken ausser Haus aufgewendet wird, auf rund 3000 Franken pro Kopf und Jahr. Trotzdem - oder gerade deshalb - fallen die vielen Gastrobetriebe auf, die in gefühlten immer kürzeren Abständen in der Lim-

matstadt Eröffnung feiern und denen oft spannende Konzepte zugrunde liegen.

Wer die gastronomischen Entwicklungen der Restaurantbranche betrachtet, dem fällt auf, dass sich Zürich (auch hier) in puncto Trends sehr oft wie eine Flasche Tomatenketchup verhält: Nach einer anfänglichen Phase des Klopfens und Zuwartens hat man plötzlich und auf einen Klacks viel mehr vom Gewünschten auf dem Teller, als man eigentlich gebraucht hätte.

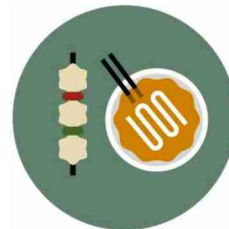
Aber man kann das Kennenlernen neuer potenzieller Lieblingslokale ja langsam angehen.

jüngst in einem Interview mit der NZZ, dass Gäste «leicht, grün, frisch, terroir und vom Ort essen»

möchten. Tatsächlich ist der Faktor Regionalität zum unverzichtbaren Dogma der allermeisten Betriebe geworden. Nicht nur Coop («Miini Region»), sondern auch McDonald's («Mein Weizen, Dein Big Mac») wollen sich damit auszeichnen. Nennenswerte neuere Restaurants mit einer stark regional ausgerichteten Küche sind das «Puro» im Kreis 1, das «Spitz» im umgebauten Landesmuseum oder das «Baltho» im Hotel Marktgasse.



Allzweckwaffe Regionalität
Gastronom Rudi Bindella betonte



Szene-Asiaten
Wer hochtrabende traditionelle

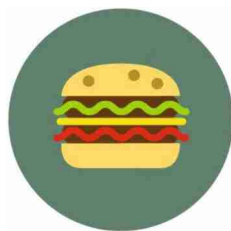
asiatische Küche jenseits von Sushi-Fließbändern und günstigen Take-aways suchte, der hatte lange nur wenige Optionen: das «Sala of Tokio», das «Fujiya of Japan» (beide japanische Küche) beziehungsweise das «Beyond» (südchinesisch). Diese Zeiten sind vorbei. So serviert beispielsweise das «You» (früher «Nu Nijyo») im dezentral gelegenen Hotel Kameha Grand, das sich mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Stern vom «Guide Michelin» brüsten darf, raffinierte, moderne und von Ostasien beeinflusste Menus mit drei (109 Fr.) bis sechs Gängen (170 Fr.). Im «Eden au Lac» wird seit Herbst jeweils am Mittwochabend asiatische Küche und Seafood à discrétion geboten (78 Fr.). Und an der Brandschenkestrasse hat vor nicht allzu langer Zeit das «Hato» das Steakhouse «Goodman» abgelöst, das nach fünf Jahren seine Tore schloss; aufgetischt wird dort neu «Fine Asian Cuisine» - der Sushi-Master war zuvor im «Zuma» in London tätig.

Auf eine erfreulich selbstsichere und kulinarisch sehr überzeugende Art agiert ein junges, steil aufstrebendes kleines Team, das gleich drei *japanische Lokale* in Zürich betreibt: das «Miki Ramen» an der Sihlfeldstrasse, das «Iko» (früher «Ooki») an der Bäckerstrasse und das «Mitsu» gleich daneben, in dem ein Ex-«Sala of Tokyo»-Koch in der Küche steht. Letzteres ist ein vorzügliches «Izakaya», womit in Japan traditionelle Sake-Kneipen bezeichnet werden. Die Preise in diesen Lokalen sind zwar tiefer als etwa im «You», aber dennoch recht zürcherisch, was bedeutet: Für einen Lunch zu zweit zahlt man rasch einmal 70 Franken. Und apropos Sake: Marc Nydegger, Betreiber des Online-Sake-Vertriebs Shizuku, hat gerade ein reales Domizil an der Flüelastrasse beim Letzigrund eröffnet, wo man sogenannten «Premium»-Reiswein zu äusserst fairen Preisen erhält.

Was *China-Restaurants* anbe-

langt, sind einerseits die gedämpften Leckereien und die dazu gereichten phantastischen Saucen des «Lucky Dumpling» an der Langstrasse zu erwähnen; es befindet sich dort, wo die Betreiberin, eine gebürtige Chinesin, noch bis vor kurzem das «Dini Mueter» führte. Ihr Entscheid scheint sich auszubezahlen, die handgemachten Dumplings erfreuen sich grosser Beliebtheit. Andererseits hat mit dem «Ach'i» an der Brauerstrasse bereits im März 2015 ein (nord-)chinesisches Restaurant eröffnet, das ebenfalls Glückseligkeit verbreitende gedämpfte Teigtaschen auf dem Menu führt. Empfehlenswert ist auch ein Besuch im Seafood-lastigen «Kokoro» (Kreis 4) und im «Samurai 7», das nicht mehr an der West-, sondern an der Badenerstrasse zu finden ist.

Aber auch die *vietnamesische Küche* erlebt derzeit einen Boom. Nach dem «Coming Soon» an der Rolandstrasse, das in unterkandideltem Settings feine Rollen und Brühen, überwiegend in Bio- und biodynamischer Qualität, anbietet, hat im Oktober das «Co Chin Chin» an der Gasometerstrasse das eher sterile, essens-technisch uninspirierte «Times» ersetzt; es bietet am Wochenende einen vietnamesisch-französischen Brunch und wird auf Gastro-Blogs bereits über den Klee gelobt.



Fleisch ist Trumpf

Street-Food-Festivals, die Messe Food Zurich 2016, zurzeit das «Wienachtdorf» auf dem Sechseläutenplatz - Grossanlässe sind ideale Seismografen für kulinarische Trends und gastronomische Vorlieben. Was frappant ist: Prak-

tisch jeder zweite Stand bietet Hamburger feil. Es gibt «Himalaya Burger», solche mit 68 oder sogar 200 Stunden lang gereiftem Rindfleisch, und wieder andere sind gefüllt mit dem stark nachgefragten «pulled pork», gezupftem Schweinefleisch. Natürlich werden viele der Kreationen mit schönen, per Handlettering gestalteten Schildern beworben, auf denen «100% organic», «local» und natürlich «handmade» geschrieben steht. Klar, teilweise sind auch vegane und vegetarische Varianten erhältlich - dennoch kommen in Zürich auf jeden neuen fleischlosen Betrieb rund ein Dutzend andere, die auf Karnivoren-Fang gehen.

Nach wie vor wächst der sogenannte Gourmet-Burger-Markt: An mittlerweile zwei Standorten gibt es Ableger von «b.good» und «The Butcher» - das «Holy Cow» und der diskutierbar beste Anbieter, das «Helviti Diner», werden beide bald dreifach vertreten sein. Es fällt zudem auf, dass der Burger heute in sehr vielen Restaurants auf der Karte steht, wo er traditionell eher wenig zu suchen hat, wie etwa beim Italiener «Luca2» im Kreis 7 oder im neuen «Hönggerhof» an der Limmat, die beide sonst ebenfalls eine tadellose italienische Küche anbieten.

Andere Lokale wiederum setzen statt auf Burger auf Innereien oder andere vernachlässigte Teile des Tiers («Boucherie AuGust» am Rennweg, die «Wild Bar» an der Militärstrasse oder die exzellente «Metzg» beim Helvetiaplatz), ►

◀ setzen ein Pastrami-Sandwich beachtlichen Ausmasses in trendigem Ambiente zusammen («Stubä») oder braten ausgezeichnete Steaks («Smith and de Luma» im Binz-Quartier, «George Bar & Grill» an der Sihl).

Wessen Essen nun doch vegan zu sein hat, dem sei ein Besuch im «Roots» an der Lintheschergasse, in Aylin Karadayis Take-away «Ayla Real Food» im Kreis 3 oder im «Elle'n'Belle» im Limmathaus ans

Herz gelegt. Und im «Gaul» (derzeit Winterpause bis April 2017) beim Bahnhof Hardbrücke gibt es neben der Rossbratwurst einen grossartigen Tofu-Spinat-Burger.



Trittbrett Pop-up

2016 wird als das Jahr in die Gastro-Geschichte Zürichs eingehen, in dem das Konzept Pop-up endgültig vom Mainstream entdeckt worden ist. Derzeit betreibt das Hotel Widder ein Pop-up-Raclette-Stubli namens «Forest», in einer Scheune bei der Autobahnauffahrt Brunau namens «Curious» wird noch eine Woche lang «herzhaftes innovatives Bergessen» serviert, im umfunktionierten «Hung'ER» im «Park Hyatt» gibt es noch bis Ende Jahr Schweizer Fleisch in allen Variationen, und Adrian Ehrat («Ristorante Zampano») eröffnet bald ein Tacos Pop-up - die Location ist noch unter Verschluss.

Beim Prinzip Pop-up gibt es, kulinarisch betrachtet, durchaus spannende Entdeckungen zu machen. Am überzeugendsten und bereits seit geraumer Zeit agieren in Zürich wohl Valentin Diem (siehe Seite 3) und Patrick Schindler, die in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal das temporäre thailändische Restaurant «Soi Thai» in der alten Seilereie beim Kunsthaus führten. Trotzdem ist dieser Bereich nicht selten ein Tummelplatz für Leute mit mehr Gespür für Ökonomie als Gastronomie. Und in vielen Fällen

spielen die Atmosphäre und der Event an und für sich eine genauso grosse, wenn nicht sogar eine grössere Rolle als das Essen selbst. So überzeugte das von Havana Club getragene «Casa Havana» im Haus zum Schwert diesen Sommer primär durch die Top-Lage, eine erfrischende Deko und süffige Drinks. Und im «Tastelab» von Physikerin Susanne Tobler wurde zwar durchaus originell gekocht und präsentiert - doch das Abenteuer auf der ETH-Terrasse im Januar entpuppte sich als eine überbeuerte, wenig sinnliche Angelegenheit.



Cocktails, Craft Beer, Coffee

Die grösseren globalen Gastro-Entwicklungen, die hinführen zu einer weniger industrialisierten, weitaus transparenteren und idealerweise gesünderen Küche, betreffen natürlich nicht nur das Essen. Auch das flüssige Angebot hat sich der modernen Speisen hinsichtlich obengenannter Punkte anzupassen. So hat das gesichtslose Lager zwar längst nicht ausgedient, aber der Gast findet vielerorts - und nicht nur in Bier-Bars wie dem «Erzbiershof» oder «The International» - eine schöne Auswahl an internationalen und lokalen Bierspezialitäten vor. Zum «Almighty» mit Doppel-Beef im Burger-Lokal «Korner» trinkt man ein India Pale Ale im belgischen Stil der US-Brauerei Flying Dog, im

farm-to-table-Betrieb «Fork & Bottle» in der Brunau umfasst das «Artisanal Beer Menu» rund 80 Positionen, und im gut frequentierten «The Artisan» beim Bahnhof Nordbrücke erhält man Spezialitätenbiere aus der Waadt, aus dem Jura oder aus Winterthur.

Nebst der zunehmenden Affinität für Bierstile steigen auch die Ansprüche an Drinks. So verfügt auch das «Spitz» über eine schicke Bar, in der vorzügliche Klassiker gemixt werden, die aber bisher unerklärlicherweise fast nur von Besuchern des Restaurants betreten wird. Und zum «Baltho» gehört ebenfalls eine Bar, in der das Team um Chef de Bar Luis Estrada sein Handwerk auf eindrucksvolle Art verrichtet. An Gin-Bars wie dem «Dante» oder dem «Raymond» ist zwar nichts auszusetzen, doch sind diese Orte derart populär, dass sich wahre Kenner lieber ins «Old Crow» an der Schwanengasse zurückziehen, Zürichs nach wie vor beste Adresse für klassische Cocktails.

Zu guter Letzt startet nun - international betrachtet leicht verzögert - auch die Barista-Szene durch. Um einen guten Kaffee entstehen teilweise ganze Lokale wie etwa das «Coffee» an der Grünstasse von Schweizer Barista-Meister Shem Leupin. Auch Modebetriebe mögen Kaffee, wie etwa das «Tailor's Cafe» von Pelikamo an der Nüscherstrasse beweist, wo es auch kalte Speisen und Glace gibt. Äusserst erfolgreich agiert auch das «ViCafe»-Team, das nach Kleinst-Cafés am Goldbrunnenplatz und am Bellevue soeben in Zusammenarbeit mit En Soie einen dritten Standort an der Lindentreppe eröffnete. *Oliver Schmuki*