

**Gastroszene Zürich: Zürichs traditionelle Institutionen** Seite 8; **Wo Spitzenköche wirken** Seite 9; **Hier wird typisch schweizerisch gekocht** Seite 10; **Serviert: Gerichte aus aller Welt** Seite 11



Zürichs Gastroszene ist vielseitig und lebendig. Auch dank der Gesetzesliberalisierung.

Swiss-Image

## Zürich, das Gastro-Labor

**Nach der Liberalisierung des Gastgewerbesetzes wurde Zürich zum entfesselten Gastro-Labor. Wie ein Restaurant-Veteran die Veränderungen erlebte.**

ANDREAS GÜNTERT

**C**osimo Moliterno spürt den Puls der Gastro-Stadt Zürich. Seit 37 Jahren steht er in den Diensten der Commercio-Gruppe, zu der fünf Zürcher Restaurants, Tina Bar und Pepito Snack gehören. Moliterno ist der «geistige Vater» aller Commercio-Gastrokonzepte wie Mère Catherine, Cantina oder Commihalle. Das Mitglied der Commercio-Direktion Gastronomie erinnert sich an jenen 1. Dezember 1996, als der Zürcher Souverän über die Revision des Gastge-

werbegesetzes abstimmt: «Ich war damals auch dafür, sah vor allem Vorteile. Was ich heute etwas anders betrachte.»

### Ein Gastro-Labor mit internationaler Ausstrahlung

Das neue Gesetz, das 1997 die Abschaffung der Wirteprüfung, Lockerung bei Alkoholpatent und Bedürfnisklausel brachte, schaffte es mit 59,4 Prozent Zustimmung relativ komfortabel an der Urne. Deregulierung war en vogue und gesamtschweizerisch auf dem Vormarsch. Und Zürich wollte aufsteigen in die Liga der lebensfrohen Cities. Die Folge: Die Zwinglistadt wurde zum dampfenden Kochtopf, zum Gastro-Labor mit internationaler Ausstrahlung (siehe auch Box). Moliterno



**«Ich war damals auch für die Revision. Heute betrachte ich das etwas anders.»**

Cosimo Moliterno  
Direktionsmitglied Commercio

konstatiert: «Die Liberalisierung brachte viel mehr Auswahl für den Gast. Gleichzeitig aber hat sich auch das Potenzial der konventionellen Gastronomie reduziert.» Weil mit der Lockerung auch die Zahl der Nebengewerbetätigen (Bewirtung beispielsweise in Tanzschulen, Coiffeursalons, Lebensmittelgeschäften) kräftig wuchs, sei es zu einer «Banalisation des Auswärts-Essens» gekommen. «Ein Cüpli beim Friseur, ein Espresso im Schuhladen, schneller Food von Kiosk und Imbisswagen, Degustationen überall – damit ging ein gutes Stück Esskultur verloren.» Der Boom frass gewissermassen seine eigenen Eltern. Oder knabberte sie mindestens an: «Für Gruppen wie die unsrige», bestätigt Thomas Strebel,

Direktor Gastronomie der Commercio Unternehmungen, «ist das Geschäft finanziell schwieriger geworden.»

### Mehr Mobilität: Folgen für die Gastroszene

Neben dem Trend zur fliegenden Verpflegung und dem zunehmenden

Stress im Büro-Alltag, der lange Business-Lunches dezimierte, schufen weitere Veränderungen neue Tatsachen: steigende Bodenpreise in der City – und der gewaltige Schub in der Mobilität. Denn fünf Jahre nach der Gastro-Liberalisierung kam das Nachtangebot des Zürcher Verkehrsverbundes ZVV.

## 2009: 60 % mehr Betriebe

**N**ach der Liberalisierung des Gastgewerbesetzes wuchs das Restaurant-Angebot in Zürich explosionsartig. Betrug das Total der Gastwirtschaftsbetriebe 1997 noch 1300, so waren es im Jahre 2009 deren 2089 – ein Plus von 60 Prozent. Im gleichen Zeitrahmen legte die Stadtbevölkerung nur um 7 Prozent auf 383 000 zu. Das Gastro-Angebot wuchs besonders im Ausenbereich. Gemäss der Stadtpolizei zählte man 1997 noch 326 Boulevardcafés; per 2009 war man bei 567 Betrieben – ein Plus von

73 Prozent. Am stärksten wirkte sich die Deregulierung aus in Sachen Nachtaktivität: 1997 hatte Zürich 112 Nachtcafés (inklusive Bars und Clubs), 2009 waren es deren 596 – ein Plus von 430 Prozent. Nimmt man die Restaurantdichte als Wert für die gastronomische Grundversorgung, schwingen touristische Gemeinden obenaus. Spitzenreiter sind Walliser Orte wie Saas Fee (13,83 Betriebe pro 1000 Einwohner), Zermatt (12,62), Leukerbad (11,52) und Grächen (11,36). Gesamtschweizerisch gab es 2008 (aktuellste Zahlen) gemäss

Bundesamt für Statistik im Schnitt 2,51 Restaurants pro 1000 Einwohner. Der Wert von Zürich liegt mit 3,10 über dem Landeschnitt, aber hinter Städten wie Genf (5,07), St. Gallen (3,96), Luzern (3,70) oder Bern (3,26). Zwar steht in Zürich die absolut gesehen höchste Zahl an Restaurants, Clubs und Bars – doch sie verteilt sich auch über die stärkste Einwohnerschaft und grosse Quartiere, die gegenüber der Innenstadt oft deutlich schwächer mit Gastro-Einrichtungen bestückt sind. (Quelle: Branchen-spiegel 2010 von Gastrosuisse) ag

Seit dem Start des Nachtnetzes, informierte der ZVV, sei die Nachfrage um mehr als 170 Prozent gestiegen. 2009 hätten pro Nacht rund 12 200 Fahrgäste Nachtzüge und Busse für die Heimreise genutzt. Eine Frequenz-Chance für die Gastronomie, könnte man meinen. Bei der Commercio-Gruppe sieht man auch die andere Seite: «Es ist zu jeder Nachtzeit möglich, sich in ganz andere Stadtteile oder Gemeinden abzusetzen», so Strebel. Eine andere Folge des dichteren Fahrplans: weniger Feierabend-Bier und Stammtischrunden. Das ergibt: «Mehr tote Zeiten, am Nachmittag und nach Büroschluss.»

### Schutz-Zonen für typisch zürcherische Betriebe?

In touristischer Hinsicht, sagt Frank Bumann, Direktor von Zürich Tourismus, sei die Gastro-Liberalisierung ein Erfolg: «Der zusätzliche Wettbewerb wirkte sich positiv auf Vielfalt und Ruf unserer Restaurants aus.» Die Qualität habe sich durch die vielen Quereinsteiger und Wirtewechsel nicht verringert, auch deshalb nicht, «weil die Kontrolle der Gäste, die ihre Erlebnisse online weitergeben, stärker geworden ist». Doch er sieht auch die Kehrseite: «In Zentrumslagen kann es passieren, dass internationale, durchökonomisierte Gastro-Player eingessene Betriebe verdrängen. Je mehr Globalisierung, desto grösser die Gefahr, dass das Authentische, die Swissness, verschwindet. Genau davon aber lebt eine Destination wie Zürich.» Langfristig sei zu überlegen, ob man planerische Schutz-Zonen schaffen müsse für typisch zürcherische Betriebe.

Bis es soweit ist, müssen Gastro-Originale wie Cosimo Moliterno mithalten im Rhythmus des Zürcher Gastro-Lebens. In mindestens einem Aspekt boomte seine Gruppe aber genauso wie der grosse Rest: bei der Mediterranisierung. Kommt der erste zaghafte Sonnenstrahl, will gleich die halbe Stadt draussen sitzen. Die Zahl der Zürcher Boulevardcafés stieg zwischen 1997 und 2009 um 73 Prozent.

ANZEIGE

**reception@hotelleriesuisse**  
Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung  
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Zusammen mit der htr hotel revue  
das Blaue Wunder miterleben.



Registrieren Sie sich unter htr.ch/\_newsletter für den kostenlosen Newsletter der htr hotel revue und erleben Sie das Element Wasser zusammen mit Ernst Bromeis, der die Schweiz durchschwimmt. Tägliche Berichterstattung unter [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

htr hotel revue

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association  
Un servizio di hotelleriestisse

Die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe, Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie Luzern

ZAGG



12. BIS 16.9.2010  
MESSEHALLEN  
MESSE LUZERN

WWW.ZAGG.CH

**Gastroszene Zürich. Institutionen.** Sie sind von Zürich nicht mehr wegzudenken: allen voran die Kronenhalle, die Heimat vieler Alteingesessener. Neuer, aber bereits verankert, sind «Caduff's Weinloft» und das «Kaufleuten».



Atmosphärische Wine Loft: Entspannt, stilvoll, beschwingt. Vorn die 18 Meter lange Bartheke, hinten die Esstische, das Ganze in einer Fabrik.



## Wo essen Sie?

Corine Mauch

**Zur Person:** Corine Mauch amtiert seit 2009 als Stadtpräsidentin von Zürich. Die 50-jährige Agrarökonomin lebt im Quartier Unterstrass.

**1. Corine Mauch, welches Restaurant in Ihrer Stadt ist einen Besuch wert?**  
Ich empfehle das St. Meinrad und das in Bälde neue Restaurant Münsterhof des St. Meinrad-Teams in unmittelbarer Nähe zu meinem Büro im Stadthaus. Dann die Taverna Catalana, das Segantini sowie das Exer – unter anderem wegen seines Gartens als kleine Oase im Kreis 4.

**2. Und ausserdem?**  
Eine Entdeckung der speziellen Art: der Imbiss Transit beim Basislager Binz, wo als Zwischennutzung eines ehemaligen Industrieareals nicht nur spannende Kulturprojekte entstehen, sondern auch marktfrische Schweizer Küche angeboten wird.

saz

# Caduff's: Ohne Firlefanz

**Beat Caduff, der Perfektionist, legt in seiner Wine Loft täglich eine neue Speisekarte auf. Mit Produkten, die er frühmorgens eingekauft hat. Frisch, frisch, frisch, so lautet das Konzept.**

ELSBETH HOBMEIER

Was liegt Beat Caduff mehr am Herzen, das Essen oder der Wein? Die Frage ist berechtigt, denn Caduff ist ein Tüftler, ein Perfektionist, ein ewig Suchender – und das im Bereich der Lebensmittel wie auch der Wein-

produzenten. «Beides ist wichtig», meint er sybillinisch. Um dann verschmitzt lächelnd anzufügen: «Aber essen tut man öfter.»

Also zuerst ein Blick in die Küche, die von Gault Millau mit 15 Punkten gewürdigt wird, im Michelin immerhin erwähnt ist und es im neusten «Zürich geht aus» auf Rang 1 der Kategorie «Institutionen» geschafft hat. Das kulinarische Konzept der Wine Loft ist denkbar einfach: Es werden ausschliesslich marktfrisch und saisongerecht eingekaufte Grundprodukte verwendet. Daraus komponieren Beat Caduff und sein Team täglich ein neues Angebot mit rund 20 Gerichten. «Ich meide jeden Firlefanz. Die Raffinesse meiner Küche soll auf der Qualität der Produkte und einer schnörkellosen Zubereitung beruhen», sagt er.

Sobald es um Lebensmittel und um Wein geht, ist Beat Caduff hochkonzentriert – und kompromisslos genau. «Was ihm nicht hundertpro-

zentig passt, kommt ihm hundertprozentig nicht in die Küche», wissen alle seine Lieferanten. Der Fisch



Beat Caduff kam 1998 nach Zürich, wo er die Gastronomie beflügelte.

muss Wildfang sein und wenn möglich an der Leine gezapelt haben, das Kalb hat im Emmental gegrast, das Wildgeflügel kauft er nur im Federkleid, und die Früchte müssen vollreif gepflückt sein, «ein wilder Pfirsich soll so saftig sein, dass er beim Essen aufs Hemd tropft», sagt Caduff, der begeistert stets nach dem Besten sucht.

## Er war der Erste, der in der Schweiz in einer Fabrikloft wirtete

Beat Caduff, der Bündner, hat der Zürcher Gastronomie wichtige Anstösse gegeben. Er war vor über einem Jahrzehnt der Erste, der in einer Loft wirtete. Er war auch der Erste, der einen begehbaren Weinkeller einrichtete. Und momentan ist er ein Vorreiter in Sachen Käsevitrine: Dort reifen bei idealen Temperaturen bis zu 60 Trouvaillen vom Käsemarkt und schrumpeln nicht stundenlang auf einem Käsewagen im Lokal vor sich hin.

Kommen wir doch noch zum Wein – schliesslich heisst das Trendsetter-Restaurant im Kreis 4 ja auch Caduff's Wine Loft, und das verpflichtet. Beat Caduff wollte «hohe Kompetenz, aber das in lockerer Atmosphäre». Eine herkömmliche Weinkarte war ihm zu steif. Deshalb suchte er, als er von Arosa nach Zürich wechselte, ganz bewusst einen begehbaren Weinkeller, wo er dem Gast seine Schätze zeigen kann, wo man gemeinsam degustiert, probiert, diskutiert und kombiniert. 2222 verschiedene Weine, so steht es auf der Website, lagern in diesem Keller. In Wirklichkeit seien es mehr, «aber ich kann sie ja nicht immer zählen», lacht Caduff. 25 davon bietet er immer im Offenausschank an, ge-

wechselt wird wöchentlich. Die Preise pro Dezi liegen bei 6 Franken bis «obenuse», was auch mal 40 bis 50 Franken für ganz besondere Raritäten heissen kann.

## Jeder Mitarbeiter kennt die Weine und kann beraten

Sommelier und «Weinakademi-ker» Patrick Isler berät den Gast im Keller oder am Tisch, und auch alle Servicemitarbeiter kennen die offen ausgeschenkten Weine und damit die besten Mariagen zwischen Essen und Wein. Weinfreaks setzen sich aber auch gerne einfach an die 18 Meter lange Loft-Bar und geniessen ein Glas oder zwei. Was gefällt, kann auch gleich mitgenommen oder nach Hause bestellt werden.

**«Ich will meine Gäste täglich neu überraschen. Aber nur mit besten Grundprodukten.»**

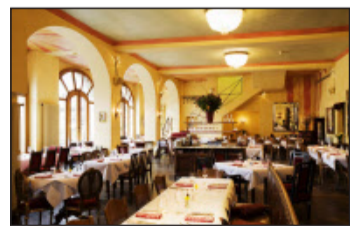
Beat Caduff  
Caduff's Wine Loft, 8004 Zürich

## Wienerschnitzel im In-Lokal

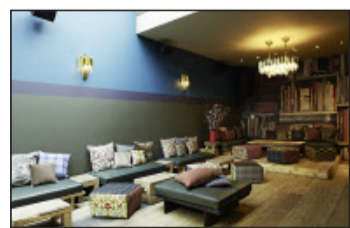
In Zürichs Szenenlokal Kaufleuten werden Partys gefeiert, Kultur genossen und Gastronomie zelebriert. Der Betrieb umfasst zwei Restaurants mit einmal 150 Plätzen und einmal 80 bis 100 Plätzen. Die verschiedenen Konzepte Bar, Club, Veranstaltungsräume, Kultur und Restaurants unter einem Dach vereint, bringen Synergien. So sind die Tische in den Restaurants abends dreimal belegt: «Viele Gäste essen und besuchen dann eine unserer kulturellen Veranstaltungen», erklärt der Geschäftsleiter Gastronomie, Patrik Gertschen. Dann kommen jene Gäste, die eigens zum Speisen ins «Kaufleuten» gehen. Die letzten sind die, welche nach ihrem Kulturgenuss wieder ins Restaurant zurückkehren.

«Wir bieten eine saisongerechte, frische internationale Küche», so Gertschen. Die Lebensmittel, die im «Kaufleuten» zubereitet werden, sind zum Teil biologisch und wenn möglich regional. «Wir verwenden keine Convenience-Produkte und achten auf eine gute Qualität der Foodprodukte.»

Gegessen wird im trendigen «Kaufleuten» eher traditionell: «Wir servieren über 2000 Wienerschnitzel pro Monat», so Gertschen. Ein Gericht, das seit Jahren auf der Speisekarte stehe. «Ich würde nie wagen, ein Rezept zu ändern», sagt er.



Die Tische im Restaurant Kaufleuten sind abends dreimal belegt.



Trendige Gemütlichkeit: Hier lässt sich gut verweilen.

Wohl ein weiser Entscheid, denn viele Gäste essen im «Kaufleuten» auch (oder nur) der guten Salatsauce wegen. Es stehen auch trendige Gerichte auf der Karte: «Wir waren das erste nicht japanische Restaurant in Zürich, das Sushi serviert hat.»

«Unser Erfolgsgeheimnis ist die Vielfaltigkeit», fasst Gertschen zusammen. Er ist seit 15 Jahren im «Kaufleuten» tätig. Eingestiegen war er als jobbender Student, heute ist er Teilhaber am Betrieb. Seine Leidenschaft für das «Kaufleuten» sei heute noch genauso gross wie damals, sagt er. Und er sei auch nicht der einzige langjährige Mitarbeiter im Team, versichert er. Freddi Müller, einer der ersten Trendgastromomen, sei mit der Gründung des Kaufleuten vor 18 Jahren eine Pionierin im Kreis 1 gelungen. «Das Kaufleuten ist ein gelungenes Wurf», schwärmt Gertschen. Im Setting der Restaurants habe sich in all den Jahren auch nichts verändert. Trotzdem: auf den Lorbeeren ausruhen wolle er sich nicht. «Jeder Tag ist ein neuer Tag und jeder Tag muss gut sein.»

## Kronenhalle: Zürichs Herz

Über die Zürcher «Kronenhalle» haben schon Friedrich Dürrenmatt, Max Frisch und Patricia Highsmith geschrieben. In ihr Loblied stimmen auch die unzähligen Stammgäste in aller Welt ein: Die Kronenhalle ist Zürich, sie bedeutet für sehr viele Menschen Heimat, und wer von der verkehrsreichen Rämistrasse über ihre Schwelle tritt, ist in einer anderen Welt. In einer Welt der gepflegten, klassischen Gastronomie mit blitzendem Silber und edlen Gemälden, einer Welt auch der langjährigen vertrauten Mitarbeiter. Paul Senn, der Chef de Service, ist seit 23 Jahren hier und hat seine Lehre noch bei der legendären Hulda Zumsteg gemacht. «Sie war streng, aber auch grosszügig», sagt Senn und nickt hinauf zur alten Dame, welche auf Varlins Gemälde immer noch den Raum beherrscht.

## «Wie hätte es Herr Zumsteg gemacht?», fragt man noch heute

Die heutige Besitzerin «Hulda und Gustav Zumsteg Stiftung» wacht über diese Kontinuität und



Hulda Zumsteg wacht auf Varlins Bild über ihrer Kronenhalle.

schaute, dass sich nichts Wesentliches ändert. Noch heute frage man sich bei wichtigen Entscheidungen, «wie hätte es Herr Zumsteg gemacht?», sagt Paul Senn. Er hätte gewollt, dass alles so bleibt, wie es ist. Und deshalb bleibt es auch so.

In die Kronenhalle kommt man der Tradition und der persönlichen Begrüssung wegen – «ich kenne alle Gäste, ob sie nun viermal wöchentlich oder einmal im

Jahr da sind», sagt Senn. Nie fehlen auf der Karte dürfen die Klassiker: die Bratwurst, das Zürcher Geschnetzelte mit goldbraunem Rösti, der Bollito misto und der Balleronsalat. Mittelpunkt des Geschehens bleibt der Chariot mit einem «Grand Pièce», etwa Roastbeef mit Sauce Béarnaise. Und der Dessert-Renner ist seit Jahrzehnten die legendäre Mousse au chocolat.

## Der Hauch einer verschwundenen Welt

Das heisst nicht, dass alle modernen Strömungen an der Kronenhallen-Kochequipe unter Peter Schärer unbemerkt vorbeirauschen würden. Man könnte auch ein Sashimi oder einen curry-würzigen Scampo bestellen. Aber das kann man auch in anderen Lokalen. Nirgends sonst aber findet man diesen Geist, diesen Hauch einer verschwundenen Welt. Und kaum anderswo so viel Prominenz und so wenig Schickimicki. Manch einer hebt denn auch ein Glas der «Réserve de la Patronne» in Richtung der Hulda Zumsteg und sagt leise: «zum Wohl.»

eho

**Gastroszene Zürich. Gourmet.** Mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern steht Marcus G. Lindner mit seinem «Mesa» an der Spitze. Das «Dolder» glänzt mit 17, das «Greulich» mit 16 Punkten.

# Mesa: Die Formel 1

**Ein Österreicher erobert Zürich: Marcus G. Lindner gilt als der beste Koch in der Stadt. «Nicht Kunst, sondern Handwerk» müsse man bieten, sagt der Tüftler.**

ELSIBETH HOBMEIER

Sein Konzept sei denkbar einfach, sagt Marcus G. Lindner mit jenem Understatement, das auch seine Küche prägt. Es heisst Dienst-

leistung. «Jeder Gast soll täglich das Bestmögliche kriegen», so lautet sein Motto. Auf diese Devise hat er auch sein junges Team eingeschworen: Danny Neynaber als Chef de Service ist unaufdringlich präsent, kompetent und unkompliziert freundlich, Sommelier Mayrböck kennt seinen aussergewöhnlich gut bestückten Weinkeller mit – wen wundert's – echten Trouvaillen speziell auch aus Österreich. In der Küche sind zwar keine Lehrlinge, aber einige junge Köche, die bei Lindner quasi «eine zweite Ausbildung» machen, wie er sagt. Ihnengebe er weiter, was er seinerzeit als Grundlage eines jeden Erfolgs gelernt habe: Pünktlichkeit, Ehrlichkeit, Ehrgeiz.

Der Erfolg ist Marcus G. Lindner nicht in den Schoss gefallen. Der



Elsbeth Hobmeier

«Feinsinn» - Kalbstatar mit Petersiliensauce, kunstvoll garniert.

49-Jährige arbeitete sich kontinuierlich hoch, mit längeren Stationen in renommierten Küchen wie dem Parkhotel Gstaad und dem Victoria-Jungfrau Interlaken. Heute überschlagen sich die Medien und die Gastroführer in Superlativen, wenn sie über «das Kochtalent» schreiben. Ein Geschmacksakrobat, ein Tüftler, ein Wilder, ein exzellenter Koch eben – so betitelt ihn Gault Millau und setzt ihn mit 18 Punkten an die Spitze aller Zürcher Küchen, Michelin gibt ihm einen Stern. Lindner nimmt gelassen: Er habe immer schon in dieser Art gekocht, sagt er, habe seiner Mutter, einer guten Köchin, früh zugeschaut und dann gefeilt, gefeilt, gefeilt.

Täglich legt er im «Mesa», einem von aussen unscheinbaren Lokal zwischen Central und Zürichberg, eine «Symphonie der Sinne» auf. Jeder Gang ist «sinnig» betitelt. Beispiele gefällig? Feinsinn: Kalbstatar, Langoustin, Petersilienemulsion, Pilze. Spürsinn: Saiblingsfilet, Pfifferlinge, Erbse, Wachtelei. Eigensinn: St. Pierre, Pfirsich, Liebstockel-Kohlrabi, Entenleber. Leichtsin: Weisse Schokoladenpraline, 3x Erdbeere, Minzgranité. So geht es sieben Gänge lang, dazwischen schiebt Lindner gerne noch zwei, drei, vier Zwischengänge, immer nur einen Happen, der Lust auf mehr macht.

Das «Mesa» wurde 2006 eröffnet, und die Besitzerin Linda Mühle- mann stellte Marcus G. Lindner eine perfekt ausgerüstete Küche zur Verfügung. Hier tüftelt er immer neue Kombinationen und Vari- an-



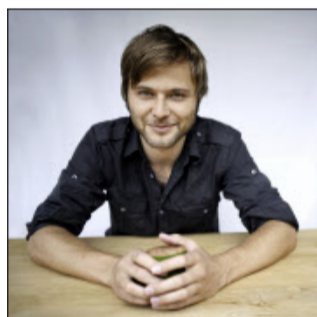
Marcus G. Lindner, der «Spitzensportler der Küche», im Restaurant Mesa, der Nummer eins von Zürich.

ZVG

ten aus, wobei: «Ich übe nicht lange, sondern habe die Vorstellung im Kopf, wie es sein muss.» Schlussendlich entscheide der Gast, was er wolle, «ich spüre, was ankommt», sagt Lindner. Küche sei Spitzensport, sei Formel 1 – und als Koch müsse er auch «ein Vordenker» sein

und den Markt studieren. Was heisst das in Bezug auf Zürich? «Wenn ich merke, dass die Banker ausbleiben, muss ich mich sofort auf eine veränderte Zielgruppe einstellen», sagt er. Er wolle auch Junge ansprechen und «nicht an einer Schicht vorbeikochen».

Bis Mitte August hat das «Mesa» Sommerpause. Und Marcus G. Lindner, wo erholt er sich? «Auf einem Schiff der TUI Cruises, dort koche ich zwei-, dreimal», lacht er. Wie sagte er doch: Kochen ist Spitzensport, und da gibt es keine Pausen und kein Ausruhen.



**Wo essen Sie?**

Nils Althaus

**Zur Person:** Der 29-jährige Schauspieler war Schweizer Shooting Star 2007. Zudem tourt er als Liedermacher durch die Schweiz.

## 1. Nils Althaus. Welches Restaurant empfehlen Sie in der Limmatstadt?

Ich mag das Restaurant Rosso gleich bei der Hardbrücke im Kreis fünf sehr gerne. Dort esse ich regelmässig.

## 2. Verraten Sie uns weshalb?

Erstens gibt es dort die beste Piz- za der Stadt. Zweitens gefällt mir die Räumlichkeit. Das Lokal ist weitläufig und versprüht nach wie vor den Charme des ehema- ligen Industriegebäudes. saz

## Dolder Schönste Ausblicke

Das «Dolder Grand» ist märchenhaft gelegen. Der Blick von der grossen Terrasse schweift ungehindert über Stadt, Seebecken, Berge – und ist wohl zurzeit einer der schönsten Orte in Zürich, um die sommerliche Hitze sonnenschirm- beschattet zu geniessen. Deshalb spielt die Dolder-Crew auch alle Trümpfe aus, um ihre Gäste glücklich zu machen.

Sagt man Dolder-Küche, so muss man in mehreren Dimensionen denken und schreiben: Da ist das Fine Dining von Heiko Nieder im «The Restaurant», das mit 17 GM-Punkten und einem Michelinstern in der obersten Zürich-Liga mitspielt. Nieder komponiert – neben seinem berühmten grossen Menu – neu auch täglich ein «Amuse-Bouche-Menu» (Fr. 98.–), das speziell im Sommer und speziell von Ladies ausserordentlich geschätzt wird. Top ist im «The Restaurant» mit dem Wein- tower auch die Weinbegleitung durch Didier Clauss, der soeben von der «Bilanz» zum Sommelier des Jahres gekürt worden ist.

Und da ist das «Garden Restaurant», das neu von Küchenchef Gion Fetz geführt wird, der auch den ganzen Bankettbereich betreut. «Hier bieten wir eine ganze Reihe von saisonalen Aktivitäten», sagt Markus Granelli, Director of Food & Beverage. Sehr gut komme



Die Terrasse des «Garden Restaurant» im Dolder Grand.

der BBQ-Abend an, wo Delikatessen wie Hummer, Turbot, Ribeye- Steaks auf den Grill gelegt werden. Zum Geheimtipp entwickelt hat sich der tägliche Dreigang-Lunch für 50 Franken inklusive Wasser und Kaffee. Und ein wahrer Renner ist der Sonntagsbrunch mit seinem grossen Buffet.

«Im Garden Restaurant setzen wir auf eine moderne europäische Küche mit einem Touch of Swissness», sagt Markus Granelli, «und im Fine Dining auf eine geradlinig kreative Gourmetküche.» Die konzeptionelle Tendenz des «Dolder Grand» scheint klar: Für jeden Gast das Richtige bieten, dem Gourmet das grosse Erlebnis, dem internationalen Gast das grosse Hotel- feeling, dem einheimischen Stammgast das schönste Erlebnis.

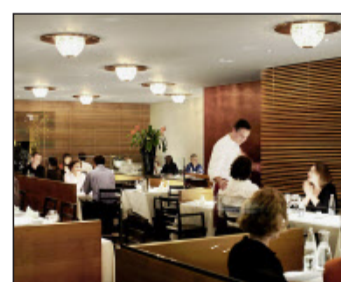
«Wir sind auf einem guten Weg», sagt denn auch Granelli. Und weist auf die Angebote in der Bar und der Lobby hin, wo besonders die neuen Signature Drinks gefragt sind. Etwa der «Wasa Khan» aus Vodka, Wasabi und Gurkensaft. Oder der «Apple Martini», kreiert aus Martini, Apfelsaft und Ginger. In den Wintermonaten soll in der Library auch wieder täglich der beliebte Hightea mit einer Harfenspielerin eingeführt werden.

Weitergeführt werden auch die Kochkurse im «Garden Restaurant» mit Gion Fetz, der zumindest hier seine langjährige Thai-Erfahrung spielen lassen kann. eho

## Greulich mit neuem Konzept

David Martinez Salvany hat dem Restaurant im Hotel Greulich in den letzten sieben Jahren 16 Gault-Millau-Punkte erkocht. Ende Juli geht der Spitzenkoch, der in seinen Gerichten «Erde und Meer» miteinander verbindet. Er pflege «eine kreative Küche, die auf klassischem Know-how beruht», sagt Martinez, der sich nun selbstständig macht. Wo und wie will er noch nicht verraten. «Es ist eine gute Zeit für einen Wechsel, denn in Zürich bewegt sich viel.»

Martinez' Nachfolger wird der 28-jährige Zürcher Marco Hartmann. Er hat Erfahrungen gesammelt in Spitzenrestaurants wie Il Casale in Wetzikon und Ikarus im Hangar-7 in Salzburg. Hartmann will eine frische, saisonale Küche ins «Greulich» bringen, «klassische Gerichte kreieren, die für den Gast verständlich sind». Das neue Konzept passt zur Nachhaltigkeitsentwicklung des Hotels, das als erstes Stadthotel mit dem Steinbock-Label ausgezeichnet worden ist. «Wir setzen vollumfänglich auf regionale Küche», sagt die Hoteldirektorin Luzia Penner. «Unsere Produkte kaufen



Das Restaurant Greulich bald mit neuer Karte und neuen Akzenten.

wir im Radius von bis zu 100 km um Zürich ein. Und wir werden auf die Märkte gehen.» Es würden dann eben diese Lebensmittel angeboten, die erhältlich seien. Nach Möglichkeit sollen es Bio- und Fairtrade- produkte sein. Hartmann will seine Produzenten persönlich besuchen und mit ihnen Kontakt pflegen.

Ob der junge Küchenchef dem «Greulich» ebenfalls Punkte bringen wird, ist offen. «Er beginnt bei null», gibt Luzia Penner zu bedenken. Doch die Punkte seien für sie zweitrangig. «Wir wollen für unsere Gäste und nicht für Punkte kochen», sagt sie. Sie geht davon aus,

dass das Restaurant im Goût-Mieux-Führer aufgenommen und mit dem EU-Flower-Label ausgezeichnet wird.

Mit dem neuen Konzept, das, wie Luzia Penner sagt, «dem Zeitgeist entspricht», werden die Preise für die Gerichte etwas tiefer angesetzt als bei Martinez. So gibt es abends einen Dreigänger für 78 Franken. Und mittags eine Suppe oder einen Salat für 8 bis 10 Franken, eine Hauptspeise ab 20 Franken für Pasta, 26 bis 32 Franken für Fleischgerichte. Kostenlos dazu wird mittags belebtes Leitungswasser gereicht.

Am 31. Juli kocht Martinez zum letzten Mal im «Greulich». Dann wird das Restaurant, dessen Innenausstattung mit neuen Akzenten ergänzt wird, bis und mit 11. August geschlossen. Wiedereröffnung ist am 12. August mittags. ck

ANZEIGE

**Valentine's®**  
Friteusen Tellerwärmer Teigwarenkoher  
Was hält länger?  
www.beretschi-valentine.ch

**Gastroszene Zürich. Swissness.** Im «Terroir» ist vom Stuhl bis zum Gericht alles Swiss made. Im «Volkshaus» kommt auch Marianne Kaltenbach zu Ehren, und in der «Oepfelchammer» geht es urchig zu und her.



## Wo essen Sie?

Siegfried Gerlach

**Zur Person:** Siegfried Gerlach ist seit Juli 2008 Generaldirektor von Siemens Schweiz sowie Delegierter des Verwaltungsrates.

**1. Siegfried Gerlach, wo essen Sie in Zürich gerne?**  
Ich bin beruflich regelmässig in europäischen Metropolen unterwegs. Die Stadt Zürich ist punkto Gastronomie fast unschlagbar und bietet auf kleinem Raum ein unglaublich breites Angebot auf Top-Niveau. Zu meinen Favoriten zählen das Ristorante Da Angela an der Hohlstrasse, das Pergola an der Kanzleistrasse und der Sternen in Albisrieden.

**2. Weshalb?**  
Das Angela bietet hervorragende italienische Menüs, das Pergola spanische und italienische Spezialitäten zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis und der Sternen hat einen Biergarten, der in Zürich seinesgleichen sucht. saz



Speisen unter Anker-Bildern: Im Zürcher «Terroir» ist alles schweizerisch.

Bilder Philipp Schaefer / zvg

# Terroir: total schweizerisch

**Im Bindella-Restaurant Terroir ist alles Swiss made. Nicht nur, was auf den Teller kommt, sondern auch die Tische und die Stühle.**

CHRISTINE KÜNZLER

Das Restaurant neben dem Zürcher Schauspielhaus erinnert auf den ersten Blick an eine typisch schweizerische Quartierbeiz mit liebevoll zusammengewürfelten Brocki-Möbeln. Aber nur auf den ersten Blick. Wer näher hinschaut, sieht sofort die stylischen und architektonischen Feinheiten. Und die den Bindella-Betrieben eigene Kunst: wertvolle Bilder und

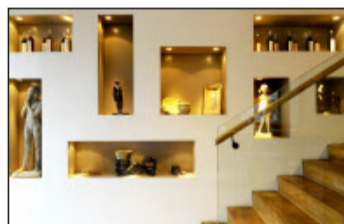


Speisen im «Rosengärtli»: Noch ein Geheimtipp.

Objekte. Im «Terroir» kann der Gast unter einer Reihe echter Anker-Bilder tafeln. Serviert werden saisonale Gerichte aus einheimischen Zutaten – lediglich Ketchup, Schwarze Tee und Zitrone müssen importiert werden. «Wir legen Wert auf gute Produzenten», sagt Geschäftsführer Sascha Sedlarevic. Wenn immer möglich werde in Zürich und Umgebung eingekauft.

Typisch schweizerisch sind denn auch die Gerichte wie Wurscht-

Chäs-Salat, Ghackets mit Drachehörndli oder Meiringer Meringue mit Nidle. Diesbezüglich habe sich seit der Eröffnung des Restaurants im 2007 nicht viel verändert, sagt Sedlarevic. Die Renner sind Cordon bleu bei männlichen, Gemüseteller bei weiblichen Gästen. Und natürlich Züri-Gschnätzlets mit Röschi. Das Motto bei der Zubereitung der Terroir-Gerichte: kompromisslos in der Produktauswahl, spielerisch und modern in der Umsetzung. Auf den Teller kommen auch



Dekorative Nischen mit regionalen Produkten.

ProSpeciaRara-Produkte. Und regelmässig werden Gerichte aus einem Gastkanton serviert.

## In der Schweiz fabriziert sind auch Möbel, Böden und Dekos

«Swiss made» trifft nicht nur auf die Lebensmittel, Weine und Spirituosen zu, sondern auch auf die Möblierung und das Baumaterial im Restaurant. Der Boden beispielsweise ist aus Tessiner Kastanienholz gefertigt. «Sie sitzen auf dem «Miro» von Horgen Glarus», wird dem Gast auf der Innenseite der Speisekarte mitgeteilt. Dort heisst es auch, dass Max Bill die Türfalle des Waschrums und die Töss-taler Glasbläser die Glastropfen am Leuchter gestaltet haben.

Nicht total schweizerisch ist indes der Mitarbeiterstab. «Das ist für uns unmöglich», sagt Sedlarevic. Zwar sind in der Küche immer Schweizer Köche, aber nicht nur. «Im Service-Team jedoch beschäf-

tigen wir zurzeit ausschliesslich Schweizer Mitarbeitende.»

## Serviert oder mitgenommen: Unterschiedliche Konzepte

Bindella setzt mit dem «Terroir» auf drei Konzepte. Im Erdgeschoss werden Take-away-Spezialitäten angeboten und auserlesene Schweizer Produkte wie Sirup vom Berner Sirupier verkauft. Im ersten Stock sind das Restaurant und das «Rosengärtli», die Terrasse, untergebracht. Auf der Terrasse lässt es sich sommers wohl sein und winters in einer aufgestellten Holzhütte Fondue geniessen. Ausser den A-la-carte-Gerichten werden im Restaurant und auf der Terrasse täglich vier Menüs – eins davon ist immer ein Kalbsschnitzel –

drei Wochenspezialitäten und zwei Tagesweine serviert. Das dritte Konzept ist eine Mischung: Wer im Erdgeschoss Take-away-Produkte kauft, kann sie im «Rosengärtli» verzehren. An eigens gekennzeichneten Tischen.

**«Wir legen Wert auf gute Produzenten, möglichst aus Zürich und Umgebung.»**

Sascha Sedlarevic  
Geschäftsführer «Terroir»

«Unsere Terrasse ist noch ein Geheimtipp», sagt Sedlarevic. Das heisst, sie ist nicht ganz ausgelastet. So oder so laufe der Betrieb im Winter besser. «Viele Gäste essen vor dem Theaterbesuch, also relativ früh, und geniessen nach dem Theater wieder ein Glas Wein bei uns. Zwischendurch speisen die normalen Gäste.» Die Tische können an einem Abend also dreimal belegt werden. Das Restaurant mit Terrasse bietet 247 Sitzplätze, das Erdgeschoss 30 Stehplätze.

## Oepfelchammer: Brauchtum

Nicht die Restaurants, sondern die Weinstube ist das Herzstück der «Oepfelchammer» in der Zürcher Altstadt. «Ausgeschenkt wird hier nur Wein, hauptsächlich aus Zürich, und dazu Portwein, Traubensaft und Wasser», erklärt die Geschäftsführerin und gelernte Hotelière Karin Henner. Wer Schnaps, Bier, Limonade, Kaffee oder sonst etwas trinken will, wird ins Restaurant der «Oepfelchammer» verwiesen. An der Tradition des alten Studentenlokals, das seit über 50 Jahren im Familienbesitz ist, werde nicht gerüttelt, sagt Karin Henner mit Nachdruck.

In der Oepfelchammer-Weinstube herrschen eigene Sitten und Bräuche. Davon zeugen auch die unzähligen Schnitzereien in den hölzernen Tischen und Bänken. Wer dort einkehrt, muss eine Reihe von Regeln befolgen. Zum Beispiel muss er seinen Hut ablegen, bevor ersich an den Tisch setzt, darf nicht schmusen und klatschen. Für ältere und weibliche Gäste nicht ganz einfach ist die Regel, von der Bank über den Tisch zu steigen, falls sie



In der historischen Oepfelchammer lagerten einst Äpfel.

das Lokal vorübergehend oder definitiv verlassen wollen. Höhepunkt ist die «Balkenprobe»: Wendige, starke Gäste können sich einem Deckenbalken entlang hangeln – das Vorgehen ist genau beschrieben – und wenn sie es schaffen, dürfen sie ihren Namen in Tisch oder Bankschnitzen. Jeder Gast hat drei Versuche, die harte Probe zu bestehen. «Am besten

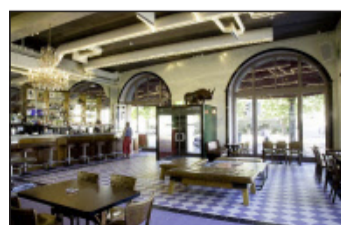
trinkt man vorher ein Glas Wein ex», rät die Geschäftsführerin und gesteht hinter vorgehaltener Hand: «Ich habe die Balkenprobe bis jetzt nicht bestanden.»

In der Weinstube wird nicht nur getrunken, sondern auch gegessen. Und zwar die gleichen Gerichte wie im Restaurant und im Banketraum Züri-Stübli. Das sind vorwiegend Zürcher und Schweizer Spezialitäten. «Wir wechseln unsere Karte drei- bis viermal jährlich.» Klassiker wie Hackbraten, Tartar, Kalbsleberspiess und Zürcher Geschnetzeltes sind Dauerbrenner. Zwar sei das Konzept des Restaurants im Laufe der Jahre immer wieder leicht verändert worden. «Wir passen uns dem Verhalten der Konsumenten an, machen aber nicht jeden Trend mit.»

«Ein breites Gästesegment» kehre in der «Oepfelchammer» ein, sagt die Wirtin, unter ihnen auch Touristen, die sich dieses typisch schweizerische Lokal nicht entgehen lassen wollen. Allein des historischen Hauses wegen, in welchem Nonnen dereinst Äpfel lagerten, lohnt sich ein Besuch. ck

## Volkshaus: Heimatschutz

Im Zürcher «Volkshaus» fühlt man sich auf Anhieb wohl. Nicht nur der unkomplizierten Atmosphäre wegen, sondern auch wegen des ungewohnten Mix zwischen Industrie, Wohnstube und Flohmarkt. Das Restaurant trägt die Handschrift der neuen Wirtin: Der alt 68er und bekannte Zürcher Gastronom Koni Frei hat den Betrieb mit «drei gleichberechtigten Partnern» vor zwei Jahren von Feldschlösschen gepachtet. Das Res-



Die grosse Bar dominiert den Eingangsbereich.

taurant versprüht nicht nur den Hauch der 68er, das «Volkshaus» war während 30 Jahren auch Kern der Arbeiterbewegung. «Wir betreiben einen progressiven Heimat-



Trendy und volksnah: Die gute Stube im «Volkshaus».

schutz», umschreibt Frei das neue Konzept. «Wir sind kein In-Lokal für Schickimicki, bei uns trifft sich vom Glanz- und Gloria-Journalisten über den Schachspieler bis zum alt-eingesessenen Zürcher eine breite Gäste-Schicht.» Geschäftsführer des Restaurants ist der frühere «Volkshaus»-Küchenchef Benjamin Schmid. Er bewirbt nebst dem Restaurant und der Bar noch fünf Säle, wo Versammlungen, Tagungen und kleine Kongresse stattfinden. «Diese Anlässe ermöglichen uns, im Restaurant wenn immer möglich die teureren, aber gesünderen Bio-Produkte anbieten zu können», so Frei. «Wir pflegen eine

schnelle, einfache und schnörkellose Küche, saisonal und regional», fasst Schmid zusammen.

Serviert werden Gerichte aus der ganzen Schweiz, dreimal jährlich nach Rezepten von Marianne Kaltenbach. Auf der Karte steht Traditionelles kreativ kombiniert wie Hacktätschli mit Tomatensalat und Bruschetta oder Tête de Moine und Melone mit Blattsalat. Der Gast kann aber auch einen Tintenfischsalat oder ein Pilzrisotto mit Bio-Crevetten bestellen. Die Weinkarte ist international, neben Schweizer Weinen kommen auch gute Tropfen aus EU-Ländern ins Glas.

Ein einfacher Fleischkäse oder ein aufwendiges 4-Gang-Menü: Alles ist im «Volkshaus» möglich – und zwar von 8 bis 23 Uhr. «Wir wollen unsere Angebote preislich nicht ausreizen, damit wir näher beim Volk bleiben», sagt Frei. Um die Volksnähe zu demonstrieren, sind auch ältere Kellner im Team, «auch solche, die früher im Baur-au-Lac gearbeitet haben. Diese Profis sind vielleicht etwas langsamer als jüngere Mitarbeitende, aber sie sind die besseren Verkäufer.» ck

**Gastroszene Zürich. Weltweit.** Wer es gern spanisch hat, der bestellt im «Emilio» ein knuspriges Pollo. Im «Accademia del Gusto» gibt es marktfrische italienische Küche, im «Ban Song Thai» echt thailändisches Essen.

# «Emilio» und seine Pollos

**70 Prozent aller Gäste bestellen im «Emilio» das legendäre «Poulet rôti Emilio». Im spanischen Familienbetrieb kommen nur beste Zutaten in die Pfannen.**

CHRISTINE KÜNZLER

Auf der Speisekarte des «Emilio» – seit 50 Jahren die gleiche – stehen gerade mal fünf Gerichte: Carré de porc, Filet de boeuf, Filet de veau,



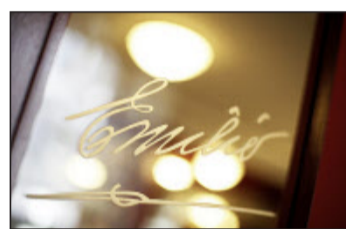
**Wo essen Sie?**

Sibylle Berg

**Zur Person:** Die Autorin stammt ursprünglich aus Weimar und lebt und arbeitet heute in Zürich.

Paella valenciana und Poulet rôti Emilio, ganz oder halb, mit Beilage à discrétion. Zusätzlich serviert das Team des spanischen Restaurants zweimal die Woche ein Spezialitätenmenu: jeden Dienstag Meerfisch und jeden Donnerstag Cocido (spanisches Gesottenes). Generell kann der Gast zwischen neun Vorspeisen, vier Beilagen und fünf Desserts wählen. Für die Vegetarier gibts Tortilla Española. «70 Prozent unserer Gäste bestellen unser Poulet, das wir in vier Gängen servieren», sagt Geschäftsführer Philipp Guardia. Das Geheimnis des «ausen knusprigen und innen weichen» Poulets lässt er sich nicht entlocken. Er verrät lediglich die beiden Zutaten Salz und Erdnussöl.

«Wir kochen mit Leidenschaft und Freude und bereiten alle Speisen selber zu», erklärt Guardia. «Wer Pommes frites als Beilage bestellt, bekommt selbst gemachte aus frischen Kartoffeln.» Und wer im «Emilio» Scampi isst, bekomme



**Der Familienbetrieb wird in der dritten Generation geführt.**

echte Langustinen-Schwänze vorgesetzt. Und Guardias Pata Negra ist mit der höchsten Qualitätsauszeichnung versehen.

**Die Summe einzelner Puzzleteile macht den Erfolg aus**

Der Stammgast am Nebentisch speist schon in der dritten Generation im «Emilio»: «Das Essen ist immer gleich schmackhaft. Und: Egal ob in Jeans oder im Frack – ins «Emilio» kann jeder kommen. Auch Udo Jürgens und Boris Becker essen hier.» Guardia bestätigt: «Das «Emilio» ist ein gehobenes, aber nicht abgehobenes Restaurant.»

«Wir verarbeiten nur Lebensmittel von höchster Qualität. So können wir zum Beispiel die Herkunft jedes einzelnen Poulets nachverfolgen.» Guardia erklärt den Erfolg des «Emilio» mit der Summe einzelner Puzzleteile: «Gleich bleibende Qualität, schön gedeckte Tische und klassischer Service. Wir haben in der Regel langjährige Mitarbeitende, dadurch entwickeln sich Freundschaften zu Gästen. Diese spüren, dass wir uns freuen, wenn sie kommen.» Der Gast wird mit Händedruck begrüsst und verabschiedet. «Immer mehr kommen auch junge Leute, Gäste meiner Generation», freut sich Guardia. «Ich

**1. Sibylle Berg, welches ist Ihr Lieblingslokal in der Stadt Zürich?**

Ich mag das «Peking Garden» an der Langstrasse im Kreis vier sehr gerne.

**2. Weshalb bevorzugen Sie dieses Restaurant?**

Das Essen ist irgendwie immer in Ordnung und nicht verrückt teuer. Die Mitarbeiter sind wahn-sinnig nett und schnell, und weil ich Kochen hasse, kaufe ich dort gerne für die gesamte Woche Essensvorräte ein. saz



Bilder zvg

**Tradition wird im «Emilio» hochgehalten. Sowohl im Service als auch in der Küche.**

will mich ja schliesslich im «Emilio» pensionieren lassen.»

**Vom «Büro Gummi» zum Partyorganisator und zum Gastronom**

Philipp Guardia führt das 80-plätzig und sieben Tage die Woche geöffnete spanische Restaurant seit

drei Jahren und in der dritten Generation. Auch Vater Antonio arbeitet im Familienbetrieb mit, welchen dessen Vater Federico 1940 eröffnet hatte. Doch eigentlich wollte Philipp Guardia den elterlichen Betrieb gar nicht übernehmen. «Ich bin ein Quereinsteiger», sagt er. Das «Gast-

rovirus» hat den gelernten Kaufmann erst dann infiziert, als er damit begann, grosse öffentliche Partys durchzuführen. Er entschloss sich also, die Familientradition weiterzuführen. Nach einem Lehrjahr in der «Emilio»-Küche und im Service ist er heute Chef des Betriebs.

## Asiatisch frisch und original

Das «Ban Song Thai» ist ein kleines, feines thailändisches Restaurant an bester Lage im Zürcher Niederdorf. Gastronom Ruedi Rickli legt besonders viel Wert auf Qualität. Genmanipulierte Lebensmittel und Glutamat kommen in seinem Restaurant nicht auf die Teller. Und wenn möglich verwendet er in seiner Küche Zutaten aus biologischem Landbau und aus der Region – so weit das bei einem thailändischen Restaurant möglich ist. «Das ist eben manchmal ein Spagat», gibt der Gastronom unumwunden zu. Auch ökologisch engagiert er sich und setzt auf Wärmerückgewinnung.

Die Mitarbeiterpflege liege ihm ganz besonders am Herzen, betont er und zeigt ein Blatt, auf dem die Leitsätze seines Credos aufgelistet sind. «Ich halte mich daran», versichert er. Es gibt keinen Grund zu zweifeln, denn Rickli kann auf langjährige Mitarbeiter zählen. Ihnen kann er sein Restaurant anvertrauen, wenn er wieder mal auf Reisen geht. «Ich will das Restaurant so führen, dass die Leute we-

gen des guten Essens und nicht meinetwegen ins Ban Song Thai kommen», hält er fest. Eben diese Reisefreudigkeit hat den gelernten Hotelier in jungen Jahren auf den Geschmack der thailändischen Küche gebracht und damit auch auf die Idee, in Zürich ein Restau-



**Mittagslunch zum Selberschöpfen oder zum Mitnehmen.**

rant zu eröffnen. «Thailand ist eine Destination, die ich immer wieder und gerne besuche.»

In der Küche des «Ban Song Thai» stehen ausschliesslich thailändische Köchinnen und Köche. Sie passen ihre Gerichte den schweizerischen Gaumen etwas an. «Wir kochen lediglich mit

80 Prozent der thailändischen Schärfe», so Rickli. Dass auch die Belegschaft der thailändischen Airline immer wieder bei ihm speist, freut ihn. Sei das doch eine Bestätigung dafür, dass er eine zwar mildere, aber doch originale Thai-Küche bietet.

Die 45 Plätze des «Ban Song Thai» sind mittags zu 120 Prozent belegt und abends etwas mehr. Mittags können sich die Gäste von einem Buffet verpflegen oder die Speisen mit ins Büro oder nach Hause nehmen. «Seit 2002 ist unser Umsatz gleich geblieben», sagt Rickli. Die Konkurrenz sei eben gross. Gerade im Sommer. «Es gibt zunehmend mehr Gartenwirtschaften, deshalb ist es schwieriger als auch schon, im Sommer Gäste zu holen.»

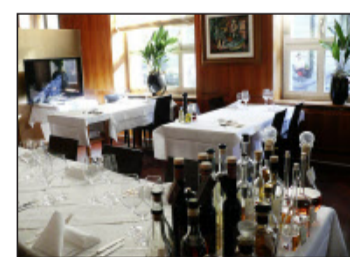
«Unsere Qualität und die gute Lage sind unser Erfolgsrezept», fasst er zusammen. Sein Restaurant ist denn auch in verschiedenen Reiseführern erwähnt, auch im Guide Michelin. Mittags wird das Lokal von Businessgästen frequentiert, abends von jüngeren Lifestyle-Gästen. ck

## Italienisch und à la minute

Das «Accademia del Gusto» von Stefano und Mariana Piscopo gehört zu den besten italienischen Restaurants Zürichs. Der junge Stefano Piscopo war schon Koch im früheren «Piccoli-Accademia», welches das Ehepaar Panardo-Piccoli zu einem der besten italienischen Restaurants Zürichs machte. Piscopo blieb auch nach deren Pensionierung und kochte für Nachfolger Mora im «Accademia». Dann zog es Piscopo nach Italien: Dort sammelte er Erfahrungen in verschiedenen Dreisternen-Restaurants.

Heute kocht der junge Chef teilweise immer noch nach Rezepten von Panardos. Zum Beispiel die Scalopine oder das Filetto mit Accademia-Sauce. «Generell haben wir die traditionelle Küche etwas modernisiert.» Und einige Rezepte dementsprechend etwas abgeändert: zum Beispiel jenes der legendären Torte St. Honoré.

Qualität in jeder Hinsicht ist das Konzept von Mariana und Stefano Piscopo. «Wir benutzen ausschliesslich marktfrische Produkte und kochen alle Gerichte à la mi-



**Gediegen familiär: Die Atmosphäre im «Accademia del Gusto».**

nute, sobald die Bestellung vorliegt.» Das dauere natürlich seine Zeit, hält Mariana Piscopo fest, die für den Service verantwortlich ist. «Doch unsere Gäste wissen, dass das bei uns so ist.» Das zu Beginn gereichte Amuse-Bouche soll helfen, die Wartezeit zu überbrücken. Zudem lagern in Piscopos Weinkeller ein paar gute Tropfen aus verschiedenen Regionen.

«In unserem Quartier gibt es viele gute italienische Restaurants. Doch wir setzen einfach auf eine andere Qualität», umschreibt Piscopo seine Philosophie. Die zwölf Tische im «Accademia del Gusto» sind jedenfalls gut belegt. Und auch der Guide

Michelin empfiehlt das Restaurant weiter. Mittags servieren die jungen Gastronomen ein saisonales Tagesmenu, das vor allem Businessgäste anzieht. Abends sei die Gästeschar bunt gemischt. «Es kommen auffallend viele Junge zu uns.» Weshalb?



**Mariana und Stefano Piscopo setzen auf marktfrische Küche.**

«Wohl weil wir selber jung sind», sagen die beiden lachend. «Generell essen die Gäste bei uns, weil sie uns und unsere Qualität schätzen. Deshalb sind unter ihnen viele Stammgäste.» Sie kommen wohl auch deshalb, weil sie sich im «Accademia del Gusto» wohlfühlen, vermuten die beiden. «Unsere Gäste schätzen unsere familiäre Atmosphäre.» ck