

Streifen

VON MICHAEL DIETRICH

Zürich ist die teuerste Stadt der Welt – neulich stand's in dieser Zeitung. Ich las den Artikel mit Interesse. Die Autorin empört sich, sie habe in einem Bistro für ein Zürcher Geschnetzeltes 36 Schweizer Franken (30 Euro) berappen müssen. Ein stolzer Preis. Wie das Essen gemundet hat, schreibt sie nicht. Auch ich hätte wahrscheinlich dem Geschmack des Schweizer Traditionsgerichts nicht sonderlich viel Aufmerksamkeit geschenkt. Vielleicht, weil ich in frühesten Jugend durch elterlich verordnete Restaurantbesuche traumatisiert worden bin. Zürcher Geschnetzeltes stand für mich als Synonym für: fad, farblos, fett.

Kurz nach der Lektüre unterhielt ich mich mit einem befreundeten Gastronomen über die gepfefferten Preise in der Schweiz. Der Wirt sagte, sein Sohn studiere in Zürich, er habe ihn in diesem Jahr schon zweimal besucht – und dabei die Stadt wie auch das Geschnetzelte lieben gelernt. Ein Wochenende kostete nicht die Welt, „man muss diese Köstlichkeit vor Ort probiert haben, sensationell!“

Solche Sätze wecken den Spürhund in mir. Welches Restaurant wäre in der Lage, mich von meiner geschnitzelten Störung zu befreien? Ich buchte einen Flug und steckte die Platinkarte ein.

Im Stadtplan sind Orte markiert, wo ich – nach intensiver Recherche – essen will. Fußmärsche sind nicht zu befürchten. Alle Adressen liegen in der Altstadt: links und rechts der Limmat, die dem Zürichsee entströmt.

Es ist früher Abend, der Sohn meines Wirtsfreundes hat Zeit. Wir treffen uns im „Dörfli“, dem verwinkelten Kneipenviertel Zürichs. Die Luft ist lau, Einheimische schaukeln Einkaufstaschen heim, fröhliche Touristen suchen den ersten Dämmer-schoppen. Der Sohn rät zur Einkehr in die „Rheinfelder Bierhalle“. Dort würden sich die Feinschmecker unter seinen Kommilitonen ab und zu ein Essen leisten. Wir treten ein und verstimmen. Der Lärmpegel gleicht dem des vollen Olympiastadions nach Herthas Siegert in letzter Minute.

Die Schar der Gäste (bis zu 1000 pro Tag) setzt sich zusammen aus passionierten Alkoholikern – teils mit spektakulären Erdbeer-nasen, aus Politikern, Rechtsanwältinnen, Studenten, Bauarbeitern und Büromenschen. „In der Bierhalle“, versichert Wirt Giulio Fiore gern, „ist der Banker so willkommen wie der Clochard“. Gerade werden zwei Plätze frei. Wir setzen uns auf harte Holzstühle an einen blank geschauerten Tisch. Zur Probe bestellen wir einmal „Geschnetzeltes mit Rösti“ zu 18 Franken (15 Euro). Die Portion macht uns beide satt und schmeckt recht ordentlich. Schulnote 2-3. Ein Schnäppchen! Der Haken daran: Das Fleisch stammt vom Schwein und nicht – wie es der Ehrenkodex fordert – vom Kalb. Darauf hingewiesen, meint Fiore achselzuckend, wenn wir echtes Zürcher Geschnetzeltes wollten, dann sollten wir eben in die „Kronenhalle“: „Sie werden staunen.“

In dem Zürcher Traditionslokal kostet das Gericht das Dreifache (55 Franken).

Tags darauf treffe ich hier den Chefredakteur von „Marmite“, dem ältesten Gourmetmagazin der Schweiz. Ich hatte ihn um Unterstützung bei meiner Suche gebeten. Andrin C. Willi, 36, nimmt Platz im Chagallsaal. Der Raum ist holzvertäfelt und voller Originale des russischen Malers. Unseren blütenweiß gedeckten Tisch zieren Tafelsilber und eine kleine Vase mit rosaroter Rose. Ab und zu schiebt ein schwarzweiß gekleideter Kellner behutsam ein Rollwägelchen vorbei, auf dem sich ein Roastbeefmonster mit Rosmarin-zweigen befindet. Der Labrador unterm Nebentisch leidet dabei wie ein Hund und seufzt so verhalten, wie es ihm in dieser gediegenen Atmosphäre nur möglich ist.

Ein Blick in die Speisekarte: Wieder kein echtes „Zürcher Geschnetzeltes“. Wir müssen uns mit „Kalbfleisch geschnetzelt, Kronenhalle“ begnügen. Der Chefredakteur kennt den Geschäftsführer. Andreas Wyss, 64, mit vollem, nach hinten gebürstetem, grau meliertem Haar, eilt herbei und klärt auf: „Es gibt kein allgemein gültiges Rezept für dieses relativ junge Gericht.“ Das „Zürcher Geschnetzeltes“ sei in den 50er Jahren während eines gut besuchten Sportfestes geboren worden – und zwar in höchster Not. Damals soll das Kalbfleisch zur Neige gegangen sein, ein Versorgungsengpass drohte. Ein findiger Koch habe das Essen mit Champignons, Nieren und Bries gestreckt und kurzerhand zum Zürcher Geschnetzelten erklärt. Mehr sei nicht überliefert. „Manche Restaurants servieren es noch heute mit Nieren, wir nicht mehr.“ Eigentlich schade. Aber egal jetzt, der Kellner kommt und serviert aus Silberschalen: Kalbsfilet in feine Streifen geschnitten, begleitet von einer Sauce mit pürierten und passierten Champignons. Dazu die krosskrustigen, in einer gusseisernen Pfanne zubereiteten Rösti.

Ein Traum, der mich auf einen Schlag von meinem Trauma erlöst.

Nach dem Genuss werden unsere Schälchen samt verbliebenem Inhalt noch einmal auf Gas-Rechauds erwärmt und auf frischen Tellern angerichtet. Der Chefredakteur lehnt sich zurück und nimmt einen Schluck vom hiesigen weißen Rauschling: „Seit Jahren stabile Küche, unkomplizierter, netter Service. Ein Ausnahmebetrieb.“ 85 Prozent aller Zürcher Restaurants seien Abzockkläden, die Geschnetzeltes schlampig zubereiten und „muffig-säuerliche Fertigrösti“ dazu servieren. Nach seinem Richter-spruch schaut sich der Chefredakteur die Liste mit meinen weiteren Zielen an – und nickt sie ab: „Alle okay.“

Zunächst führt mich mein Weg ins Millionärsviertel Küsnacht an der Goldkiste des Zürichsees. Dort, wo Tina Turner für ihre Unterkunft laut „Tagesanzeiger“ rund 25 000 Franken Monatsmiete bezahlen soll, bekomme ich mittags in der „Sonne“ das Geschnetzelte in Vollendung (mit Nieren!) für 30 Franken (25 Euro). Die Südwest-Terrasse des Restaurants liegt direkt am See und lässt den romantischsten Sonnenuntergang der Welt erahnen.

-Patrouille

Zürcher Geschnetzeltes ist ein Klassiker der Schweiz. Meist kommt es pampig und fad auf den Tisch.

Doch unser kulinarischer Detektiv fasste sich ein Herz und aß sich vor Ort durch die Restaurants. Hier seine Tipps!



Zürich in Streifen: Viel mehr haben die Rezepte nicht gemeinsam.

Fotos: Eising Studio - Food Photo & Vid, Dietrich (3)

Im „Zunftaus zur Waag“ in der Altstadt präsentiert Küchenchef Alain König das für ihn „optisch eher unschöne“ Gericht als kleines Kunstwerk (mit oder ohne Nieren). Er teilt die Rösti auf dem Teller und gibt in die Mitte sein Geschnetzeltes (behaltsam gebräuntes Kalbfleisch plus in Butter geschwenkte Champignons) – in einer meisterlichen Sauce aus Kalbsfond, Weißwein, Schlagsahne, karamellisierten Zwiebeln, Lorbeer, Wacholderbeeren und Korianderkörnern. Veredelt wird mit halbierten Cocktailtomate, einem Rosmarinzwieglein, einer kleinen Sahnekugel und reduziertem Kalbsfond. Et voilà: Fertig ist das Gemälde (43 Franken/ 36 Euro), über dem schon Bill Clinton und Barbra Streisand entzückt die Hände zusammenschlagen.

Königs Rezept überzeugt mich, damit will ich künftig auch meine Gäste überraschen. Ich werde beim Metzger Kalbsfilet statt Kalbsoberschale ordern, Nieren kommen auf jeden Fall dazu. Obwohl: Die ließen sich jetzt gerade durch frische Pfefferlinge ersetzen... Ja, Wahnsinn!

Im Leben eines Food-Scouts tun sich manchmal auch Taler auf. So etwa in Europas erstem vegetarischem Restaurant, dem „Hiltl“, das sich spontan aus reiner Neugier betrete. Hier versorgen 40 Köche täglich zwischen 2500 und 5000 Gäste –

von 6.30 bis 24 Uhr. „Rezeptentwickler“ ist Pascal Haag. Haag versucht mit Tofu, Saitan und geheimen Rezepturen Fleisch zu imitieren. So findet sich neben „Tartar“ und „Cordon bleu“ auch „Züri Geschnetzeltes“ (32,50 Franken/ 27 Euro) auf der Speisekarte. Wie das schmeckt? Nach Karton an Champignons.

Bis zu meinem Rückflug sind es noch fünf Stunden. Ich studiere meinen Reise-führer. Die „Schöpfe“ ist groß erwähnt, eines der ältesten Quartiere der Stadt – direkt an der Limmat. Vor einem gelben Restaurant mit blauen Fensterläden lese ich: „Tagesangebot: Zürcher Geschnetzeltes mit grünen Spargeln inkl. Vorspeise 27 Franken“ (22 Euro). Ich wittere Betrug. Pute statt Kalb, Convenience-Rösti? Also geselle ich mich zu den Gästen auf der gepflegten Terrasse, bestelle und bin gespannt. Der Blick geht über die silbernen schimmernde Limmat, am azurblauen Horizont erheben sich die Glarner Alpen.

Zunächst erwartet mich ein großer, bunter Gartensalat. Danach schwenkt die Bedienung mit einem tadellosen Geschnetzelten und einer handwerklich gefertigten Rösti an meinen Tisch. Lage, Service, Küche – eine saubere 2+. Dazu dieser Preis. Wie das? Die „Schöpfe 16“ ist ein Projekt der Stadt, das versucht, erwerbslose Sozialhilfeempfänger wieder

berufliche Leben zu integrieren. Mein Geschnetzeltes samt Rösti hat Sami Berro, 41, zubereitet. Nach einer steilen Kokskarriere und sechs Monaten Knast steht der Libanese hier seit über einem Jahr am Herd. Inzwischen, sagt er, drehe er die Rösti wie ein Profi: in der Luft.

ANZEIGE

Tradition seit 1990

Villa Medici

Genießen Sie unser

4-Jahreszeiten-Menü

und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen:

4-Gänge-Menü 29,80 €

3-Gänge-Menü 27,80 €

Seien Sie uns ein stets willkommener Gast.

Unsere idyllische Gartenterrasse lädt zum geniessen ein.

Spanische Allee 1-3
14129 Berlin-Schlachtensee
Telefon 802 11 43
Di. - So. 11.30 - 24.00 Uhr

Von TISCH zu TISCH

Brasserie

Carpaccio von Lachs und Jacobsmuscheln

VON ELISABETH BINDER

Von außen sieht das Restaurant aus wie irgendein unbedeutender, weiß gestrichener kleiner Kaufladen, gar nicht so besonders einladend. Lediglich eine französische Flagge signalisiert einen gewissen Ehrgeiz oder die Hoffnung, dass zumindestens Frankophile mal hereinschauen. Wir waren zunächst überrascht, wie voll das Lokal an einem ganz normalen Werktag war, fast alle Tische besetzt, einige auch zusammengeschoben, um größeren Gruppen Platz zu schaffen. Die trübelige Gästefülle verleiht dem schlauchförmigen Raum echte Gemütlichkeit und einen authentischen französischen Charme. Erst nach und nach entdeckten wir, mit wie viel Geschick und Geschmack der sicher nicht unproblematische Raum gestaltet ist, rote Samtbänke vor weißen und grünen Wänden, alte französische Poster und extravagante Lampen, die teils von altem Stuck umgeben sind. Auf den dunklen Tischen finden sich schlichte Stoffläufer und Windlichter.



Brasserie La bonne Franquette, Chaussee-str. 110, Mitte, Tel. 94405363, Mo bis Fr 12-15 und ab 18.30 Uhr, Sa ab 18.30 Uhr.

Auch ein Stück roh bellene Decke erinnert an die Zeit vor der Renovierung. Drei flotte und aufmerksame junge Männer wieseln durch den Raum und lassen weder Langeweile noch unnötig lange Wartezeiten aufkommen. Im Wein soll eine Brotkrume gelandet sein? „Nein, das ist Korken“, sagt der Kellner, schnappt sich das Glas und tauscht es ohne weitere Diskussionen aus.

Bald wird eine große Schiefertafel vor uns auf einem Stuhl platziert, aber wir hatten schon an den Wandtafeln entdeckt, dass hier tatsächlich noch Frochschenkel offeriert werden. Es gab mal eine Zeit, da ich Frochschenkel noch verzehrt habe, heute mag ich sie nicht mehr. Das gilt auch für die Entenstopfleber, die hier ebenfalls im Programm ist und natürlich zur französischen Küche dazugehört. Jüngere Menschen stehen solchen Produkten meist viel kritischer gegenüber, das ist sicher auch vernünftig so. Warum sollte sich eine gute Küche nicht mit zeitgemäßerer Produkten zum noch Besseren wandeln?

Ansonsten richtet man sich nach dem typischen Appetit, den ganz normale Menschen mitbringen, wenn sie ein französisches Restaurant betreten. Es gibt Knoblaucholiven zum exzellenten Crémant (5,50 Euro). Beide Hausweine, sowohl der weiße, erfrischend nach Zitrusfrüchten schmeckende Sauvignon-Semillon wie auch der rote, samtige Merlot-Cabernet bieten ein tadelloses Preis-Leistungsverhältnis (0,5 Liter zu 10 €) und sind für einen ganz normalen Alltag höchst angenehme Begleiter zu dem, wo nicht übermäßig raffinierten doch sehr realen Essen aus wirklich guten Zutaten.

Uns fiel auf, dass es hier auch eine für Mitte-Lokale eher untypische Gästemischung gibt, nicht besonders hip oder international. Einfach so ein ganz unschönes Restaurant, in dem man sich leicht wohl fühlt, perfekt zu kombinieren mit einem Besuch im Naturkundemuseum nebenan, auch wenn's einem dort den Appetit auf Frochschenkel endgültig verdirbt.

Das Carpaccio von Lachs und Jacobsmuscheln war interessant inszeniert, der Lachs vielleicht ein klein wenig sehnig, aber das Gericht sah sehr dekorativ aus, die weißen Jakobsmuschelnrondelle auf dem tief orangefarbenen Fisch, das Ganze umgeben von einem Kreis winziger Rote-Bete-Würfel (12 Euro). Diese Rote-Bete-Kreation befand sich auch auf den Crostini mit köstlichem, angeschmolzenem Ziegenkäse, dazu gab es einen mit kräftig senfigem Dressing angemachten Salat (8,50 Euro).

Sehr gut und fast fruchtig schmeckte die mächtige Portion Rindertartar, die durchwirkt war von vielen kleinen Kapern. Dazu gab es noch mal Salat und handgeschchnittene, gleichwohl dünne bräunliche Pommes Frites (15 Euro). Die Seetangensrollchen auf Safranschaum waren vielleicht ein bisschen härter als wünschenswert, aber dafür pikant mit Basilikumblättern gefüllt, dazu gab es dünne, bissfeste Streifen Möhren und Zucchini (20 Euro).

Danach reichten die Dessertvariationen Gourmand locker für zwei Personen, einen innen halbfestigen Schokoladenkuchen, ein Stück Rhabarbertorte mit Vanillesauce, Vanilleeis mit hauchdünnen Keksen und eine sehr gelungene Crème Brûlée (9 Euro).

BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks

Aprikosen-Frühlingszwiebel-Salat und Kalte Zitronensauce

VON CARMEN KRÜGER

Ich warte jedes Jahr auf die Aprikosen aus Frankreich, das sind die besten – aus denen kann man auch gut Marmelade machen. Für vier Personen brauche ich acht reife Aprikosen. Die werden kurz in kochendes Wasser getaucht, dann gehäutet, halbiert und entkernt. Das Fruchtfleisch schneide ich in Spalten.

Nun nehme ich ein Bund Frühlingszwiebeln, die werden gewaschen, der dunkle Teil wird entfernt, den hellen schneide ich in feine Ringe. Aus 2 EL Aprikosenmark, 2 EL weißem Balsamessig, vier EL Mandelöl (mild im Aroma), dem Hauch einer



Foto: J. Krüger

Chilischote und einer zerdrückten Knoblauchzehe nun eine Marinade herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Aprikosen und dem Lauch geben. Fertig! Das Aprikosenmark kann ich übrigens ganz leicht selber machen, einfach, indem ich eine gehäutete Aprikose püriere.

Zu diesem Salat kann man Fisch oder kurz gebratenes Fleisch servieren, auch ein dickes Stück Parmesan. Oder ein paar Garnelen oder frische Flusskrebse.

Zur Grillzeit noch ein verblüffendes Rezept. Einen Apfel schälen und entkernen, raffeln und mit dem Saft einer Zitrone mischen. Zwei sehr fein gehackte Schalotten zusammen mit ein, zwei Teelöffeln Honig, Salz und Pfeffer dazugeben; einen Viertel Liter geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse heben und kalt stellen. Man kann diese cremige Sauce ruhig ein paar Stunden vorher zubereiten. Sie passt gut zu gebratenen oder gegrillten Auberginen- oder Zucchini-scheiben – für unsere lieben Vegetarier. Oder zu Fisch.

— Carmen Krüger kocht in ihrem Restaurant in Eichwalde

RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE

Ansbacher Straße 4
Ecke Kurfürstenstraße
U-Bhf Wittenbergplatz
50 m vom KaDeWe

Erleben Sie die Vielfalt,
Frische und das Aroma
Thailands.

SUKSAN

www.suksan.de ORIGINAL THAI FOOD Tel. 030/21 01 8673