

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.»

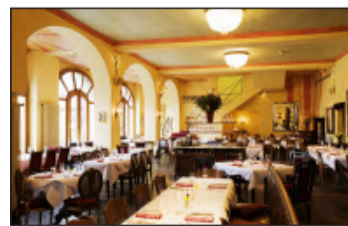
Beat Caduff
Caduff's Wine Loft, 8004 Zürich

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 Entscheiden, «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 Geschnetzel mit goldbrauner Röstli, 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