

Orte zum Ausgehen

Die Gegend rund um den Zürcher Schiffbau lockt mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot. Hier gibt es die besten Pizzen der Stadt, eine Buchhandlung, in der man auch essen kann, zahlreiche exotische Restaurants, aber auch authentische Lokale, in denen es laut und lustig zu und her geht



In guter Sphäre

Sphères, Bar, Buch und Bühne, Hardturmstrasse 66, Tel. 044 440 66 22, www.spheres.cc. Das Sphères ist mit seinem Cross-over-Konzept etwas Einzigartiges: eine Bar, eine Buchhandlung und eine Bühne. Die Reihenfolge kann je nach Perspektive variieren. Das Schöne an diesem Konzept ist: Man darf alle Bücher an den Tisch nehmen, um darin zu schmökern. Wir schnappen uns den neusten Andrej Kurkow, bestellen einen Schokoladenkuchen (Fr. 5.–) und eine Latte macchiato. Derweil draussen die Autos und Trams vorbeibrausen, wähnt man sich hier drinnen wie in einer anderen Sphäre. *(chu.)*



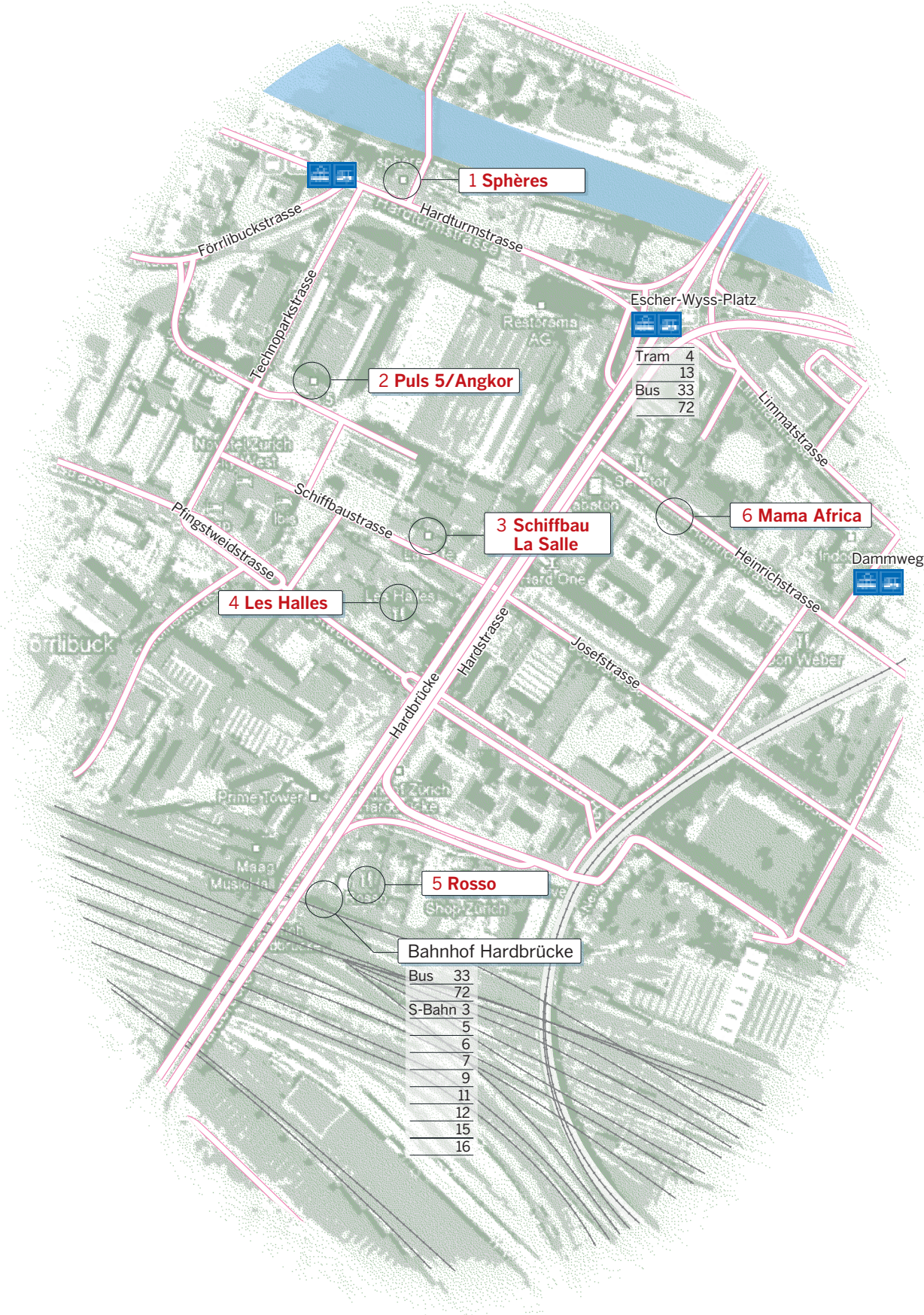
Auf Asien-Reise

Angkor, Giessereistrasse 18, Tel. 043 205 28 88, www.restaurant-angkor.ch. Das Angebot ist riesig, das Studieren der Karte beansprucht dementsprechend viel Zeit. Im «Angkor» bietet sich dem Gast eine kulinarische Tour d'Horizon durch die asiatische Küche – von japanischen Sushiröllchen über thailändische Curry-Gerichte bis zur vietnamesischen Nudelsuppe. Wir entscheiden uns für ein thailändisches Nachtessen und sind begeistert. Doch so gut das Essen und so schön die Ambiance im «Angkor» auch ist, über die Tatsache, dass der Service schlecht ist und die Preise gesalzen sind, hilft das nicht hinweg. *(aje.)*



Wie ein Aquarium

Restaurant La Salle, Schiffbaustrasse 4, Tel. 044 258 70 71, www.lasalle-restaurant.ch. Das «La Salle» im Schiffbau, mit seinen gläsernen Wänden, ist eine Art schillerndes Terrarium für Nachtschwärmer und Exponenten der hiesigen Kulturrelite. Ein perfekter *place to be* und sehr beliebt unter Galeristen. Geessen wird im «La Salle» sehr gut; es ist auch nicht ganz günstig. Die Küche ist französisch-italienisch ausgerichtet, Fisch und Meeresfrüchte zählen zur Kernkompetenz. Sehr beliebt ist die 8,4 Meter lange Table d'Hôte gleich beim Eingang – ein guter Ort, um mit anderen ins Gespräch zu kommen. *(chu.)*



In den Hallen

Les Halles, Pfingstweidstr. 6, Tel. 044 273 11 25, www.les-halles.ch. Laut und unkompliziert – hier herrscht eine für Zürich untypisch ausgelassene Stimmung. «Les Halles» sind meistens rappellvoll. Doch in dieser üppig dekorierten Halle macht selbst das Warten Spass. Wer einen Tisch ergattern kann, gibt die Bestellung in der Küche selbst auf. Das Essen wird serviert, bezahlt wird hinterher an der Kasse. Hausspezialität sind Moules mit Frites (Fr. 29.–). Doch auch das Bio-Beefsteak-Tatar mit Cognac (Fr. 30.–) ist ein Gaumen-Schmaus. In einem angegliederten Lebensmittel-laden kann man feinste Produkte in Bio-Qualität erwerben. *(kid.)*



Im urbanen Biotop

Rosso, Geroldstr. 31, Tel. 043 818 22 54, www.restaurant-rosso.ch. So viel ist sicher: Hier gibt es die besten Pizzen der Stadt (zum Beispiel Pizza Bufala für Fr. 22.–) – frisch zubereitet und im Holzofen gebacken. Aber auch die anderen Gerichte sind auf ihre simple Art umwerfend, da alles aus frischen Zutaten zubereitet wird. Etwa Rigatoni Salsicce mit Rosmarin und Peperoncini (Fr. 21.–) oder die zarten, transparenten Ravioli della Casa (Fr. 28.–) aus Büffel-Mozzarella und frischem Spinat. Die lockere Atmosphäre, das schnörkellose Interieur und der Tempranillo 2008 garantieren einen genussvollen Abend. *(kid.)*



Bei der Mama

Mama Africa, Heinrichstrasse 239, Tel. 044 271 48 00, www.mamaafrica.ch. Dieses fröhlich ausgestattete Restaurant trägt seinen Namen zu Recht. Hier wird gekocht, wie es wohl manche Mama in Südafrika tut: ohne Schnörkel, geschmackvoll, mit Kräutern, Früchten und für den europäischen Gaumen ungewohnten Gewürzen. Es lohnt sich, hier Fleisch von Springbock, Impala oder Strauss zu probieren, das wenig Fett hat und hervorragend schmeckt. Auch die «Sättigungsbeilagen» wie Maisbrei («Meali Papp») munden. Die Preise sind anständig, die Portionen aber nicht allzu gross. Zwei Gänge sind gut zu bewältigen. *(roz.)*

Wein-Keller Gross



Peter Keller

Wie immer in den Wochen vor Weihnachten werden in Supermärkten Bordeauxweine angeboten. Dieses Jahr mit auffallend hohen Rabatten, denn die Lager sind randvoll. Der 2006er und der 2007er sind tendenziell zu teuer lanciert worden. Aus dem grossen Angebot haben wir eine Trouvaille des vielbeachteten Jahrgangs 2005 entdeckt, die im Gegensatz zu vielen Grands Crus classés preislich nicht abgehoben hat. Château Citran ist ein sogenannter Cru bourgeois aus dem Haut-Médoc. 2005 gelang dem Schloss wieder einmal ein sehr guter Wein mit einem intensiven Bouquet, reifen, gut integrierten Gerbstoffen und einer schönen, eleganten Struktur. Das Cuvée besteht aus gleichen Teilen von Cabernet Sauvignon und Merlot.

Château Citran 2005, Fr. 25.80, bei Gazzar, Ecublens, www.gazzar.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller

Supplément Ausgewählt



Spannende Geschmackskompositionen, hübsch verpackt und mit sinnigen Namen versehen, so präsentieren sich die Gewürzmischungen von «Raffinessen». Die natürlichen Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen. «Zermatt» heisst etwa die Mischung zum Würzen von Salatsaucen. Für Erdbeeren und Ananas empfiehlt sich die «Feurige Süsse», und fürs Raclette oder Fondue gibt es «Saint Luc» aus der Gewürzmühle. Das Starter-Set, bestehend aus fünf verschiedenen Gewürzmischungen, kostet Fr. 27.–. *(chu.)*

www.raffinessen.ch

Auslese

Vom Berg

«Küche zwischen Berg und Tal» ist ein Kochbuch über das Waldhotel Flletschhorn in Saas Fee (VS) und seinen Küchenchef Markus Neff. Der Autor Paul Imhof stand fast zwei Jahre lang immer wieder wochenlang in der Hotelküche, um dem Küchenchef auf die Finger zu schauen, Rezepte zu notieren, Stimmungen einzufangen. Dabei herausgekommen ist ein 400 Seiten dickes Buch, das viel mehr ist als eine Rezeptsammlung aus der Haute Cuisine. Unter den Gerichten, die in die Rubriken Aufstieg, Frühling, Sommer, Herbst und Winter unterteilt sind, findet man auch Einfaches, wie etwa einen Zwiebelkuchen, ein paniertes Kalbs-schnitzel mit Kartoffelsalat oder eine Käseschnitte. *(chu.)*

Markus Neff / Paul Imhof: Küche zwischen Berg und Tal. AT-Verlag, 2009. 400 Seiten, ca. Fr. 118.–.

ANZEIGE

