

Wo der Fisch König ist

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinakademiker Hans Georg Babits.

Fischers Fritz

Seestrasse 559
8038 Zürich
Tel. 044 480 13 40

Vorspeisen: Gemüse-
korb 28.50 Fr.,
Jungsalat 10.50 Fr.

Hauptgang: Forelle Por-
tion (2 Forellen), 39 Fr.,
3x Felchenknusperli à
24.50 Fr., Knopfwurst
11.50 Fr., Kartoffelsalat,
6 Fr.

Dessert: Apfel & Bana-
nen gebacken, 12.50 Fr.,
2x Vanille Glace, 5.50 Fr.

Wein: Heida, 49 Fr.,
Astruc Syrah, 39 Fr.

Espresso: 7x 4.50 Fr.,
4x 1 Liter Wasser à 9.50 Fr.

**Wir haben für vier
Personen bezahlt:**
350 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Sunset:

Reservation empfohlen,
bei schlechtem Wetter
drinnen.

GASTRO → Für Fisch sitzt man im Fischers Fritz richtig; für einen gemütlichen Abend (noch) nicht.

michael.perricone
@ringier.ch

Was für ein Wetter! Was für ein Sommerabend! Was für ein pampiger Kartoffelsalat! Wir warten auf den Gartenbänken bereits eineinhalb Stunden und die Stimmung ist etwa so unlustig wie die eben erwähnte Beilage. Meine Freundin, selbst eine hervorragende Köchin, warnte noch: Eine gute Küche erkennst du am Kartoffelsalat – nichts Schlimmeres als ein inspirationslos zusammengekleisterter Majo-Kartoffelpfatsch. So schlimm ist die Standardbeilage im Fischers Fritz natürlich nicht, aber auch nicht gut, sondern fad und zu kalt. **In einem Fischrestaurant müsste der Koch dafür eigentlich über die Planke gehen.**

Das nämlich ist Fischers Fritz: Ein Fischlokal. Gastro-Unternehmer Michel Péclard ist nicht zu unrecht

stolz über seinen neusten Fang: Den behäbig vor sich her dümpelnden Campingplatz Wollishofen motzt er mit dem künftigen Trend-Lokal auf. Denn dass es ein Trend-Lokal wird, steht ausser Frage: **Mitten in einer Wiese gelegen, mit Wasserzugang und Blick ins Seebecken, das gibt es in Zürich kein zweites Mal.**

Kein Wunder, ist man doppelt übellaunig, wenn die Lokalität dann nicht hält, was das Ambiente verspricht: Dass man nur auf Bänken sitzt, kann noch unter «stimmungsfördernd» abgehakt werden, dass aber die Bedienung allzu lässig – also unaufmerksam – ist und man unsere Reservation zeitlich einfach noch etwas hinausschob, stimmt uns nicht nachsichtig.

Zurück zum Fisch, der Hauptsache: Da kann der Laden überzeugen. Péclard versichert: Ausser der Forelle Blau komme alles aus dem Zürichsee. Und Fischers Fritz fischt frische Fische: **Der hauseigene Fischer Adrian Gerny wirft seine Netze am Vorabend aus** und holt sie morgens nach vier Uhr ein. Lokaler Biofood, was könnte als Konzept besser passen. «Fischers Fritz» hat also Potenzial. Kinderdags wie der Gemüse-

Jeden Tag fischt Fischers Fritz frische Fische.

korb (unge-schnittenes Gemüse zum Dippen – nur dippen Sie mal eine ganze Gurke, zu viert!) gehören vom Menü gestrichen, der Kartoffelsalat aufgepeppt, die Bänke durch Stühle ersetzt. Dann könnte der stimmungsvolle Sommerabend ungetrüb über die Bühne gehen. ●

Entdeckung

DIVA → Kretas mediterranes Klima eignet sich bestens zum Weinbau. Dennoch braucht es das Können von Kellermeister Panagiotou, damit aus der Diva ein delikater Weisswein entsteht: Aromen von weissen Blüten, kandierten Früchten und Zitrus, abgerundet von einem langen Finale. Der Anassa lässt sich bestens zu Lachs an weisser Rahmsauce kombinieren.

Anassa 2007
VDP Heraklion,
18.90 Franken,
erhältlich bei
www.kantos.ch



Heraklion Hauptstadt der Insel Kreta.



Lauschig
Die Lage auf einer Wiese mit Seeanstoss.



Lärmig
Die Festbeizstimmung im Zelt.



Frisch
Der Fisch springt fast vom See in den Teller.

Ideal zu jedem Essen

Carpe Diem Kombucha ist ein fermentiertes Kräutergetränk aus Zutaten 100% natürlicher Herkunft. Es steht für sinnvollen und bekömmlichen Trinkgenuss – für Getränke, in denen sich Genuss, Natürlichkeit, Wirkung und Herkunft auf einzigartige Weise vereinen. Carpe Diem Kombucha ist in den drei Sorten Classic, Quitte und Cranberry erhältlich.



Sommer-Serie
Die schönsten Sommer-Beizen



4 von 4 Punkten
Die Lage am See lenkt vom Essen ab.