

Tischlein, deck dich

Die meisten Restaurants in Zürich können mehr als Käsefondue oder Geschnetzeltes. Der Beweis: das Gourmet-Festival „Il Tavolo“

Gourmets sind Menschen, die sich jahrelang damit befassen können, wie man eine Jakobsmuschel *à point* über dem Holzkohlefeuer gart und schließlich, mangels zufriedenstellender Lösung, ein kleines Körbchen aus Drahtgeflecht entwickeln, das ein hübsches Grillmuster auf den weißfleischigen Muschelkörper zaubert, ohne dabei den zarten Eigengeschmack mit Röstaromen zu übertünchen. Dann noch finnische Birkenholzkohle in den Grill und ein guter Champagner auf den Tisch – aber kein Veuve bitte, denn damit kann man sich, wenn man ihn versehentlich verschüttet, bekanntlich ein Loch in die Wildlederschuhe ätzen. Sagt mein Tischgenosse und nimmt noch einen Fenchelschnitt aus dem *corbeille de crudité*, vulgo: dem Gemüsekorb.

Gourmets sind keine ganz einfach zufriedenzustellende Klientel. Umso mutiger, wenn man sich, wie in Zürich, der Herausforderung stellt, derart passionierte und gut informierte Esser an einen Ort zu locken, den sonst nur Köche und Restaurant-Einkäufer ab vier Uhr morgens aufsuchen, den Zürcher Engrosmarkt nämlich. Obst und Gemüse gibt es hier, Kräuter, Brot und Käse, jede Nacht wird neu angeliefert, das meiste aus der Schweiz. Normalen Konsumenten ist der Zutritt für gewöhnlich verwehrt. Doch einmal im Jahr wird in der Betonhalle eine 220 Meter lange Tafel aufgebaut, und jeder, der 90 Franken für ein Abendessen übrig hat oder 50 für einen Lunch, darf herumlaufen und probieren, was die Köche der besten Hotels der Stadt so anzubieten haben.

Und damit die Zürcher auch noch etwas Neues kennenlernen, laden die Hotels – „Storchen“, „Baur au Lac“, „Eden au Lac“, „Park Hyatt“, „Widder“ und „Dolder Grand“ – neben ihren eigenen Maitres noch Gäste ein. Der „Widder“ etwa ließ den Australier David Thompson einfliegen, der sich als Erster überhaupt mit Thaiküche einen Michelinsterne erkochte und ein Restaurant in Bangkok be-

treibt. In diesem Jahr wird der Ire Chris Bell vom „Galgorm Castle“ im „Park Hyatt“ kochen, seines Zeichens zweimaliger „Northern Ireland Chef of the Year“.

Auch die Hotels selbst werden zum Schauplatz des großangelegten Kochduells. Abends rasen die eingeladenen Maitres von Hotel zu Hotel und bereiten dort jeweils einen Gang zu, in der Küche und mit dem Team eines Kollegen. Gibt's da kein Konkurrenzdenken, verteidigt man als Koch nicht automatisch sein Revier? Maurice Marro ist seit fünfzehn Jahren Küchenchef im „Baur au Lac“, in seiner Brusttasche stecken die Insignien des Chefkochs, Kugelschreiber und Probierlöffel. „Im Gegenteil“, sagt er, „man freut sich doch über den Austausch.“ Spricht's und stößt mit seinem Kollegen Laurent Eperon an – und hat doch immer ein Auge auf die Teller mit den Thunfischpralinés, die gleich ins Hotelrestaurant getragen werden sollen.

Im „Baur au Lac“ tragen die Kellner weiße Uniformjacken und sind von einer ungezwungenen Freundlichkeit, auf dem Tisch im Salon steht ein riesiger Blumenstrauß, vom großen Garten schaut man auf den glitzernden Zürichsee. Das „Baur“ ist ein altes, sehr elegantes, aber überhaupt nicht arrogantes Haus, das vor ein paar Jahren behutsam renoviert wurde. Thomas Mann verbrachte 1905 seine Flitterwochen hier, „mit ‚Lunch‘ und ‚Diner‘ und abends Smoking und Livree-Kellnern, die vor einem her laufen und die Türen öffnen“. Neunzig Jahre später, im Debütroman des Schweizer Schriftstellers Christian Kracht, wohnt der Erzähler ebenfalls für ein paar Tage im „Baur au Lac“ und sagt über die Stadt an der Limmat, was hier nur bestätigt werden kann: „Das habe ich ja schon oft gehört, dass die Straßen in Zürich so sauber und appetitlich sind, und ich muss sagen, es stimmt wirklich. Alles ist in Häppchen zu haben, in lauter ganz leckeren Häppchen, und obwohl ich mir ja nichts aus

Essen mache, habe ich das Gefühl, ständig hungrig zu sein.“

An die 2000 Restaurants gibt es in Zürich, es gibt Schokolade und Käse und gutes Brot, und doch sehen die Köche der Stadt noch Nachholbedarf, was den internationalen Ruf Zürichs als Gourmetdestination angeht. „Zürich ist eine Business- und Bankenstadt. Wir möchten den Effort machen, den Leuten zu zeigen, dass es auch noch andere Dinge gibt“, sagt Frank Widmer, Küchenchef im „Park Hyatt“ und so etwas wie der Dirigent von „Il Tavolo“. „Neben Genf ist es die kosmopolitischste Stadt des Landes, es gibt sehr gute Köche hier und ausgezeichnete regionale Produkte. Meine Gäste sind oft weitgereist, wollen genau wissen, wo ihr Essen herkommt. Dafür geben sie auch gern zwei, drei Franken mehr aus.“ Mit Zürcher Geschnetzeltem und Käsefondue haut man also niemanden mehr vom Hocker. Muss man aber auch nicht.

Abends in der Großmarkthalle. Bunte Lampions hängen von der Decke, können dem nüchternen Charakter des Betongebäudes aber wenig anhaben. Fünfhundert Gäste sind erschienen, an fünfzehn Stationen wird gekocht. Sonst Chefs über Brigaden von Helfern, legen die Köche nun selbst marinierte Kalbsbäggli oder Zweierlei vom Saibling auf vorgewärmte Teller. Man isst mit Blick auf die Ladenischen der Händler, die hier oft seit Jahrzehnten ansässig sind, und kann, wenn man möchte, auch hier einkaufen; Brötli von Imholz zum Beispiel, die sonst nur direkt an Hotels und Restaurants liefern, Käse, frische Pilze oder Kräuter unter Kaltluftzufuhr. Frank Widmer kann sich gut vorstellen, dass der offene Großmarkt zu einer Institution werden könnte, wenn er nicht nur einmal im Jahr die Türen öffnet. Nach dem Essen, spät am Abend, spielt Dieter Meier, bekannt als der Sänger von „Yello“, mit seiner Band „Out of Chaos“. Meier ist ein idealer Botschafter





für das kulinarische Zürich – er ist in der Stadt geboren, aber Kosmopolit, lebt in Argentinien, Ibiza und Los Angeles. Neben seinen Aktivitäten als Musiker und Konzeptkünstler betreibt der Bankierssohn zwei Rinderfarmen und ein Weingut in Argentinien, deren Erzeugnisse man in seinen Restaurants in Buenos Aires und Zürich verspeisen kann.

Wem die ganze Schlemmerei zu viel oder zu teuer wird, dem sei gesagt, dass es das wichtigste Lebensmittel in Zürich an jeder Ecke umsonst gibt. Über 1200 öffentliche Brunnen existieren in der Stadt, gespeist aus dem Zürichsee, dem Grundwasser und der Limmat, die so klar ist, dass man vom Ufer oft bis auf ihren steinigen Grund sehen kann. Die Einwohner haben zu diesem Wasser ein besonderes Verhältnis. Jeder kleine Zürcher lernt im See schwimmen, taucht von den sonnengebleichten Holzbohlen der Badis, den in den See hineingebauten Badeanstalten, ins blaugrüne Wasser. Für die Nichtschwimmer gibt es im Badi am Utoquai einen in der Höhe verstellbaren Holzboden, unter dem zwei mannsgroße Hechte leben. „Die sehe ich immer, wenn ich nach verlorenem Schmuck und Handys tauchen muss“, erzählt Badleiter Roger Herrmann.

Zu befürchten haben die Schwimmer in Zürich aber auch von den größten Hechten nichts. Nicht wenige Exemplare des Raubfisches landen allerdings auf den Tellern der umliegenden Restaurants wie dem „Fischer's Fritz“ in Wollishofen, das sein Angebot nach dem richtet, was der hauseigene Fischer des Hauses am Morgen so eingefangen hat. Zum Haus gehört auch ein Campingplatz, der einzige im Stadtgebiet, mit eigenem Bootsanleger und einem rustikalen Chalet, von dessen Balkon man den See überblickt. Gastronom Michel Péclard betreibt darin eine auf Fisch spezialisierte Beiz, deren Einrichtung eher an Sylt oder die Hamptons erinnert. Süßwasser-Sushi *au lac* steht auf der Karte und die sogenannten Knusperli: auf dünnem Teig frittiertes Fisch. Das kann, je nach Fang, mal Flussbarsch sein, mal Quappe, Saibling oder Seeforelle, immer aber ist das Tier auf dem Teller morgens noch herumgeschwommen, und wenn

man so dasitzt und die Segelboote mit ihren glücklichen, gebräunten Besitzern vorbeiziehen sieht, während in der Ferne die Gipfel der Alpen auszumachen sind, dann wird einem klar, dass dieses reine Zürcher Wasser ein weit größerer Schatz ist als die in den Banktresoren der Bahnhofstraße verwahrten Goldbarren, die man im Krisenfall ja weder essen noch trinken kann. Und da die Zürcher das wissen, haben sie nicht weniger als achtzig Notbrunnen im Stadtgebiet eingerichtet. Falls also Fluss und See einmal durch ein Unglück verunreinigt werden, können die Einwohner stets an frisches Quellwasser gelangen, das ganz von selbst emporsteigt und auch ohne Pumpen und Strom zur Verfügung steht. An einem ähnlichen Projekt zur Sicherstellung der Champagnerversorgung in Krisenzeiten wird Gerüchten zufolge bereits gearbeitet.

BORIS POFALLA

Der Weg nach Zürich

Anreise Beispielsweise mit Swiss mehrmals täglich ab allen großen deutschen Städten. Vom Flughafen ist man in zehn Minuten mit der Bahn in der Innenstadt. Die ZürichCARD erlaubt die Nutzung des Nahverkehrs 24 oder 72 Stunden (24/48 CHF) und den Eintritt in die meisten Museen.

Das **Festival „Il Tavolo“** findet wieder vom 25. bis 29. Juni statt. Am 28. Juni ist das Mercato-Dinner im Großmarkt. Mehr unter www.il-tavolo.ch

Unterkunft Aus dem weitläufigen Garten des „Baur au Lac“ sieht man auf den Zürichsee (Übernachtung ab 714 Euro, www.bauraulac.ch). Das „Park Hyatt“ hat große, moderne Zimmer, im Foyer Kunst von Sol LeWitt und ein Spa (Doppelzimmer

ab 402 Euro, zurich.park.hyatt.com). Sehr individuelle Zimmer bietet das „Hotel Widder“, ein aus neun teils uralten Stadthäusern zusammengesetztes Labyrinth (Doppelzimmer ab 534 Euro, www.widderhotel.ch). Zürichs einziger Campingplatz liegt am See neben dem „Fischer's Fritz“ (Stellplatz 16 Euro, Safarizelte inkl. Champagnerflasche 120 Euro, hölzerne Cottages 129 Euro, frühzeitig reservieren! www.fischers-fritz.ch).

Allgemeine Informationen zu Reisen nach Zürich und in die Schweiz unter www.zuerich.com und www.myswitzerland.com

Die Reise wurde unterstützt von Zürich Tourismus und Schweiz Tourismus.