

Wie Ferien am See

FISCHERS FRITZ | ZÜRICH-WOLLISHOFEN |

Fritz fischt, Gast isst

Auf dem Campingplatz Seebucht in Wollishofen ist seit kurzem wieder etwas los. Das Restaurant auf dem Areal wurde aufgefrischt, heisst jetzt Fischers Fritz und bietet Erlebnis-Gastronomie vom Feinsten: Es gibt frische Zürichsee-Fische, schöne Aussicht und auch sonst allerei zu sehen.

TEXT: MADELEINE GAUTHIER | PHOTOS: FELIX AEBERLI



Wie Ferien am See

FISCHERS FRITZ | ZÜRICH-WOLLISHOFEN |



— **HIER ISST MAN** und hier ist man, kommt mir in den Sinn, wie ich, am letzten Camper vorbei, auf das Areal des neuen Restaurants Fischers Fritz, direkt am Seeufer in Wollishofen komme. Rechts von mir befindet sich das schöne Holzhaus, in dem früher das Restaurant Chalet untergebracht war. Links gehts ins neu aufgestellte Zelt und geradeaus in den See. Es herrscht emsiges Treiben, es sind noch Schulferien und das Zelt – nicht irgendeines, sondern ein edles, auf einem filigranen Holzgerüst stehendes – ist mit Kind und Kegel gefüllt. Die «DINC's» (Dual Income, No Children) haben sich davon abgesondert und geniessen einen Drink an der lauschigen Sunset-Bar, die einen ferienmässigen Ausblick auf den kleinen Hafen davor und die Goldküste bietet. Die beste Aussicht aber gibts vom Balkönl aus, im ersten Stock des Chalets. Hier schweift der Blick von Zürich bis in die Alpen. Ehrlich gesagt gefällt es mir aber drinnen fast besser als auf dem Balkon. Seesicht habe ich auch zu Hause, aber das Interieur der Fischerstube ist einmalig. Fast fühlt man sich in Hamburg in einer Hafenkneipe.

Einmalig ist auch die richtige Bezeichnung für die Ambiance draussen, direkt am See. Das Areal wurde auf die Eröffnung von Fischers Fritz am 1. Mai aufpoliert. Es gibt die schon erwähnte Sunset-Bar mit Bistrotischchen. Davor auf einem Holzboden und direkt auf der Wiese stehende Holztische und -bänke, von denen aus man die Füße fast in den Zürichsee

«Im Juni haben wir 750 Kilo Egli serviert!»

MARCO PERÒ,
Direktor Rest. Fischers Fritz,
Zürich-Wollishofen



DRINNEN WIE DRAUSSEN HERRLICH. Fischers Fritz ist der neueste «Place-to-be» in Zürich. Direkt am See gibts im Zelt, auf der grünen Wiese oder in der seemännisch restaurierten Gaststube feinsten Fisch – garantiert aus dem Zürichsee.

strecken kann. Eine gelungene Einrichtung ist das grosse Zelt, in dem schätzungsweise über 100 Personen, ebenfalls auf Bänken, Platz finden. Hier hat es auch für uns, wir sind diesmal zu Viert, noch etwas frei. Aber zum Glück haben wir – zwei Tage im voraus – reserviert, sonst wäre nichts gewesen mit unserem Sonntagabendessen. Fischers Fritz hat sich in der kürzester Zeit zu einem beliebten «Place-to-be» gemausert. Der neue Pächter des Campingplatzes, der umtriebige Zürcher Gastronom Michel Péclard, der u.a. das Café Schober, die Pumpstation am Uto-Quai und das Coco beim Paradeplatz betreibt, hatte mit dieser Location ein glückliches Händchen und daraus ein kleines Paradies direkt am See gemacht.

Wir wollen aber nicht nur die Stimmung überprüfen (Note 6), sondern auch das Essen. Die Speisekarte, die ein Speisebrett ist, ist schwer und natürlich fischorientiert. Für Guggeli-Liebhaber gibts aber Pouletflügeli im Körbli à discretion (Fr. 25.–) und auch wer weder Fisch noch Vogel mag, ist hier nicht fehl am Platz, sondern bestellt ein Wienerschnitzel (Fr. 31.50) oder den Tischgrill (Fr. 36.50 pro Person). Wir vergnügen uns aber zuerst mit «Coco's Gemüsekorb» mit Sardellenmayonnaise (Fr. 28.50 für zwei Personen). Ein Muss für Geniesser von knackigem Gemüse und eine wahre Wundertüte (Bild links).

Dann gibts Hecht, Forelle, Felchen und Poulet. Letzteres kommt an einer ausgezeichneten Sauce und unser hungriger Gast, der direkt vom Golfplatz kam, bestellte gleich dreimal nach. Die Fische von Hausfischer Gerny (siehe Box) – Forelle Blau (Bio, aus Zucht) mit feiner geschmolzener Butter und Felchen-Knusperli knackig-frisch – sind ausgezeichnet, mein Hecht einer der besten, den ich jemals hatte.

Wir sind mehr als zufrieden mit Fischers Fritz. Angebot und Preise stimmen, der Service ist aufmerksam und trotz vollem Zelt schnell. Und jetzt, nachdem sich dieses fast geleert hat, geniessen wir in Ruhe die Ambiance. Die stimmt nämlich auch. ●

DIREKT VOM SEE IN DIE KÜCHE

FISCHERS FRITZ HAUSFISCHER HEISST ADRIAN. ER LIEFERT FISCH MEHRMALS TÄGLICH FRISCH.

→ **ADRIAN GERNY** ist mit 22 Jahren der jüngste Berufsfischer im Kanton und der einzige in der Stadt Zürich. Er beliefert Fischers Fritz exklusiv, seine Fischküche befindet sich gleich neben dem Restaurant. Das ist praktisch: Mein Hecht wurde nur eine halbe Stunde vorher angeliefert – frischer gehts nicht mehr.

→ **SEINE FISCHE**, je nach Saison Felchen, Egli, Hecht, Rotaugen, Forellen, Wels, Saibling und Trütschen – im Restaurant werden diese mit Beilage für 21 bis 38 Franken serviert – können auch direkt im Laden neben der Beiz gekauft werden. Frische Fische aus dem Zürichsee gibt es bei Fischer Gerny auch nach telefonischer Bestellung (079 472 76 09). Sie werden am nächsten Tag ausgeliefert. www.zuerisefisch.ch



→ **Restaurant Fischers Fritz**
Seestrasse 559, Zürich-Wollishofen
Tel. 044 480 13 40, www.fischers-fritz.ch

→ **Öffnungszeiten:**
So–Do 8–22 Uhr, Fr/Sa 8–23 Uhr
(Im Zelt rauchen erlaubt,
genügend Parkplätze vorhanden)

Für wahre Geniesser

gourmesse

Seit 16 Jahren die Messe für Geniesser
Über 1000 Delikatessen und mehr als
4000m² Ausstellungsfläche

8.–11. Oktober 2010
Kongresshaus Zürich

www.gourmesse.ch