

Salt & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Nr. 2 · März/April 2013
www.salt-pfeffer.ch · CHF 9.50

Julien Duvernay

Ein Faible für Texturen

Flüssig & fest

Statt Schnaps

Beleuchtung

Das Wesen des Lichts

Was meint der Boss?

Fredi Gmür



Zunge, Zürich & Zackzack

Text: Coco Lacasse



Brasserie Ö, Zürich

Zweimal Kalb

 Es war unser erster Besuch in der Brasserie Ö, dem seit letzten Oktober eröffneten Restaurant des Hotels Sternen Oerlikon. Nun, unser letzter wird es wohl kaum gewesen sein. Der Empfang herzlich, das Ambiente etwas bieder, aber seis drum gerade sympathisch, der Service aufmerksam und charmant, ohne aufdringlich zu wirken. Wir fühlten uns im Nu wohl. Unserem Gaumen sollte es nicht anders ergehen. Der marktfrische Blattsalat zur Vorspeise kam knackig, optisch ansprechend und mit einem mit Prosecco verfeinerten Hausdressing im Kännchen auf den Tisch. Das gerollte Kalbsschnitzel mit Spinat und Gorgonzola zerging auf der Zunge, dazu wurden ein Gemüserisotto und Rotweinjus serviert. Eine harmonische Sache. Aus dem (ebenfalls gerollten und damit erfreulich anders anmutenden) Kalbs-Cordon-bleu triefte der würzige Gyrnbader Ureichen-Käse, herrlich. Der von Küchenchef Marc André Laubscher dazu gereichte «lauwarme Kartoffelsalat» entpuppte sich indes als eher warm

denn lau und mehr als Kartoffelhälften als Salat. Macht nichts: Geschmeckt hats alleweil. ■

Brasserie Ö

Hotel Sternen Oerlikon
Schaffhauserstrasse 335
8050 Zürich, 043 300 65 65

 www.sternenoerlikon.ch

Aufgeschnappt

Letzter Kuss

Für ein gutes Brot, eines, das nach drei Tagen noch immer fast wie am ersten schmeckt, nehme ich den Umweg gerne auf mich. Denn dieses finde ich nicht beim Beck, sondern einzig im Quartierladen «L'ultimo Bacio» in Zürich-Wipkingen. Mein Tipp: das Emmerbrot. Und weil ich nicht anders kann, kommen meist noch ein Geiss- und ein Kuhrohmlchkäse hinzu. Auch Kiwis aus Höngg sind schon im Einkaufskorb gelandet. Hier ist es wohl wahr nicht billig – aber gesund und ehrlich. Geöffnet ist der Laden bis 23 Uhr. Und wie es sich für einen richtigen Quartierladen gehört, bleibt man oft noch für ein kleines Schwätzchen im «letzten Kuss».

L'ultimo Bacio, Nordstrasse 227, 8037 Zürich, 044 272 00 55

 www.ultimobacio.ch

Ruckzuck

 Über Mittag solls schnell gehen, bitteschön. Das hat man sich im Restaurant Lagerhaus offenbar zu Herzen genommen – und das ist sicher gut so. Trotzdem sind wir etwas überrumpelt. Kaum Platz genommen, sollen wir bestellen. Wir bedingen uns etwas Zeit aus, denn die Karte erfreut und die Wahl will überlegt sein. Einmal die Lammschulter mit Safran-Prosecco-Risotto, einmal das Rindsentrecôte mit den hausgemachten Pommes frites. Zackzack, ruckzuck. Die Salate werden auf- und, kaum getilgt, abgetragen, die Fleischsteller folgen sogleich. Seit wir das Lokal betreten haben, sind keine 40 Minuten vergangen – und die Desserts stehen auf dem Tisch. Keine Frage: Wir haben gut gegessen, und gegen einen speditiven Service ist prinzipiell nichts einzuwenden. Vielleicht liesse eine Spur mehr Gelassenheit und Zeit allerdings auch mehr Platz für Charme und Persönlichkeit. ■

Restaurant Lagerhaus

Davidstrasse 42, 9000 St. Gallen,
071 223 70 07

 www.restaurantlagerhaus.ch