

«CAFÉ BOY», ZÜRICH

Ein guter Ort!

Einst wurde im «Café Boy» die Revolution geplant, heute genießt man hier das Leben, in einem schönen Rahmen und mit tollem Essen.

In den achtziger Jahren, als Züri brannte und die bewegte Jugend die Berge wegschaufeln wollte, um frei aufs Mittelmeer blicken zu können, traf man sich gerne im «Boy», las, diskutierte, rauchte – nicht selten bis in die frühen Morgenstunden hinein. Das Lokal im Erdgeschoss des prächtigen Bauhaus-Gebäudes an der Kochstrasse galt als einer der Fixsterne der Bewegung und war mit einer entsprechenden Ausstrahlung gesegnet.

Mehr als 30 Jahre später ist von dieser rauen Vergangenheit nicht mehr viel zu spüren. Ein Plüschpalast ist das «Café Boy» unter der Ägide von Jann-M. Hoffmann und Stefan Iseli aber zum Glück nicht geworden. Die grosszügige Fensterfront und die überdimensionierte Metzger tafel, von einer Bekannten der Wirte an die hintere Wand gemalt, unterstreichen die industrielle Ausstrahlung des Raumes; die rot gestrichene Stützsäule, die schöne Theke und die Bücherregale voll leerer Weinflaschen setzen ein paar unaufdringlich-gemütliche Akzente im sonst wohltuend kargen Raum. An unserem Dienstagabend sind die Tische gut besetzt, das Publikum ist bunt durchmischt, die Stimmung angeregt und für Zürich ungewöhnlich entspannt.

Dazu trägt einerseits die sympathische Bedienung bei. Die zwei Kellnerinnen, die an die-

sem Abend den Laden schmeissen, haben – trotz vollem Lokal – Zeit, über einzelne Gerichte oder Produkte anekdotenreich zu erzählen und die Weine aus der interessanten Karte mit Können und Humor zu empfehlen.

Der zweite Trumpf des «Café Boy» ist die

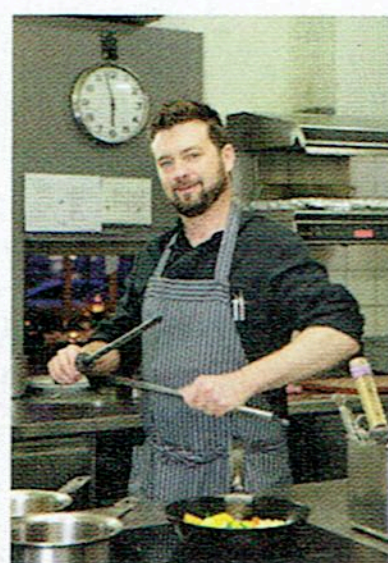
Küche Jann-M. Hoffmanns. Sie ist wie das Lokal: auf eine gute Art unaufgeregt, authentisch und mit einer Portion Verspieltheit veredelt. So serviert er die lang vergessenen Schwarzwurzeln nicht einfach so, sondern im Knuspermantel; die Carne cruda kommt auf einem sämigen Selleriepurée und in Begleitung eines tollen Steinpilztatars auf den Tisch; der Tagesbraten vom Toggenburger Kalb wird von Peterlipesto

und Parmaschinken begleitet; das gerollte (!) Cordon bleu ist mit Chorizo und Bündner Bergkäse gefüllt. Aber auch die Klassiker machen Freude: Vom Entrecôte vom irischen Hereford-Rind schwärmen die Stammgäste, vom Risotto mit Steinpilzen mein Gatte, der das nächste Mal gleich eine ganze Pfanne davon bestellen möchte!

Bevor man geht, sollte man sich hier unbedingt ein Dessert gönnen – den Marronikuchen mit Kirschrahm und Himbeersauce etwa oder eine der hausgemachten Glacekreationen.

Monique Rijks

**Restaurant
Café Boy,**
Kochstrasse 2,
8004 Zürich, Tel.
044 240 40 24,
www.cafeboy.ch,
offen Montag bis
Freitag von 11.30
bis 15 Uhr und
von 18 bis 24 Uhr



**UNAUFGEREGT
AUTHENTISCH**

«Café Boy»,
Küchenschef
Jann-M. Hoffmann.