

Entscheidungsschwierigkeiten im Klasse-Restaurant

# Der Kellner trifft die beste Wahl

**ZENTRALECK •**  
**«Die andere Beiz»**  
 überzeugt: mit ihren  
 Inspirationen aus der  
 Küche, der exklusiven  
 Weinkarte und dem professionellen  
 Service.

**D**as Zentraleck fühlt sich im Sommer bei schlechtem Wetter bis auf den letzten Platz. Der einzelne Gast muss darum mit einem Hocker an der Bar vorliebnehmen. Von da aus beobachtet er, an weiss gedeckten Tischen, die Damen im Kostüm und die Herren im Hemd. Lichtkreise der Leuchten schmücken die nackten Wände. Von der Bar aus sieht der Gast auch in die Küche. Flinke Hände belegen in stets neuen Varianten die Teller und reichen sie durch die Luke in den Speisesaal. Jeder Teller bietet schon für das Auge eine einzigartige Köstlichkeit. Die Präsentation der Speisen, die Eleganz des Publikums und der Purismus des Interieurs besagen: Dieses Lokal hat Klasse. Langsam meldet sich der Hunger.

Um den Gast Willkommen zu heissen, bringt Stefan Iseli, der junge und lebhaft Mitinhaber des Zentralecks, einen Spumante, Weissbrot und mildes Olivenöl. Das macht Lust auf mehr. Der Blick in die Speise- und die Weinkarte lässt einem die Qual der Wahl. Iseli, ein selbstdeklariertes Weinfreak, hat ein riesiges Angebot an weissen und roten Weinen aus Deutschland, Österreich, Argentinien, Ungarn, Australien, Kanada und weiteren Ländern zusammengetragen. Und im Sommer gehe er nach Südfrankreich, erzählt Iseli stolz, «da werde ich bestimmt ein paar neue Geheimtipps aufspüren».

Der Gast kapituliert ob dieser Vielfalt und entscheidet sich im Zufallsverfahren für irgendei-

nes der Menus und überlässt die Weinwahl dem Kellner.

Die höfliche Bedienung serviert eine Spargelsuppe im Kaffeetässchen. Es folgt ein Kopf-, Rucola-, Nüsslisalat an leichter Sauce aus Nussöl und Senf. Die Hauptspeise besteht aus einer offenen Lasagne mit knackig gebliebenem, mediterranem Schmort Gemüse, einem ästhetischen Blatt Salbei, das fast auf der Zunge zergeht und Balsamico-Honig. Älteres Publikum kann nach solch wunderschö-

## DAS WICHTIGSTE...

Die Preise:	
Grünteel Ingwer-Zitrone:	5.00 Fr.
Zürcher Fee Absinth 53%, H. Ertmann, 2 cl:	6.50 Fr.
Grappa Invecchiata di Barolo	
Probelli Java 40% 2cl	12.00 Fr.
Chianti Classico DOC, Fattoria della Aloia 2004, 1 dl:	6.80 Fr.
Domaine Cabezac, Val de Casse VDP Bize-Minervois, Languedoc-Roussillon, 1 dl:	7.50 Fr.

## Weinempfehlungen:

Domaine Calvet-Thunevin, «Les Dentelles», Côtes du Roussillon Villages, Maury, 2003, 7,5 dl:	75.00 Fr.
Aagne Cabernet Merlot, Weingut Gysel, Halla 2005, 7,5 dl:	68.00 Fr.
Petit Arvine AOC, Claudy Clavier la Cave de Champs, 7,5 dl:	66.00 Fr.
Miége, Valais, 2006	

## Der Koch empfiehlt:

Kleiner Ziegenkäse auf heissem Stein mit Honig, Wildblüte und Feigenkompott:	12.50 Fr.
Toggenburger Rindhohrücken auf Kartoffel-Morchel-Erbsenröstli:	47.50 Fr.

nen Speisen ohne aufliegendes Essen gemütlich ruhen gehen. Junge Leute nehmen mit Leichtigkeit den abendlichen Ausgang in Angriff. Eines bleibt beiden Generationen: Sie beschliessen, wieder ins Zentraleck zu kommen und jene Menüs zu testen, die das Zufallsverfahren noch ausser Acht gelassen hat. Kein einfaches Unterfangen, denn Mitinhaber Jann M. Hofmanns ist ein dynamischer Küchenchef, der sein Menuangebot täglich verändert.

**Fazit:** Abgerundet, dynamisch, kreativ, einfach Klasse!

**Für Fans von:** Restaurants, deren Erlebnisse sich auf den Tellern konzentrieren.

**Der Kritiker:** Freut sich auf eine höhere Lohnstufe und weiss, wo er dann alle zwei Wochen einen Lappen liegen lassen wird.

Note  
6

