



Text: Jörg Ruppelt



Bilder: Christoph Läser, zVg

BODENSTÄNDIG IM BÜEZERQUARTIER

Küchentüftler Jann-M. Hoffmann und Weinfreak Stefan Iseli machten aus einem fast vergessenen Zürcher Traditionslokal eine der angesagtesten Quartierbeizen Zürichs.

Jahrelang donnerten Camions auf ihrem Weg von Basel nach Chur mitten durch Zürichs Büe-zerviertel. Seit der Transitverkehr der Westtangente verlegt worden ist, herrscht Ruhe im Kreis vier. Und ganz besonders an der Sihlfeldstrasse, dort, wo einst Reisende im zermürbend-langen Stau standen und das rechte-erhand an der Ecke Kochstrasse gelegene Café Boy im wahrsten Sinne des Worts links liegen liessen. Heute wirkt die einst lärmige Ecke wie umgekrempelt. Dank Begrünung und Einführung der 30er-Tempo-Zone. Ein Quartier lebt und at-

met auf. Und mit ihm das gute, alte, «rote» Café Boy. Eine Zürcher Revoluzzer-Institution, die seit Mitte der 1930er existiert und in der schon der ehemalige Partisan und spätere jugoslawische Präsident Josip Broz «Tito» und Deutschlands SPD-Ikone Willy Brandt flammende Reden hielten, tafelten und im Obergeschoss ein Dach über dem Kopf fanden.

Mittlerweile sitzen hier Büezer und Banker an einem Tisch. Im «Übergwändli» die einen, mit gelockerter Krawatte die anderen. Die Politik ist in den Hintergrund getreten. Was noch an vergangene, wilde Jahre erinnert, ist der origi- weiter



Es gibt doch nichts Schöneres als einen wunderbaren Tropfen zu entdecken. Die Zeitschrift «Zürich geht aus» listet die Weinkarte des Café Boy als Nummer zwei in der Rangfolge der besten städtischen Trouvaillen-Sammlungen.



«like a virGIN» heisst der Haus-Gin, destilliert und abgefüllt durch die Paul Ulrich AG in Basel. Entdeckenswert ist ausserdem der Rotwein «Viertiertel», eine Cuvée von Erich Meier aus Uetikon am See.



Die Poltiküche im Zürcher Sihlfeld

Noch tobte in halb Europa der Erste Weltkrieg, als im Jahre 1917 eine Handvoll Zürcher Jugendliche die Genossenschaft «Proletarische Jugend» gründete. Ziel war die Emanzipation der Arbeiterjugend durch eigene Kraft. Die Genossenschaft wählte das Arbeiterquartier Sihlfeld als ihre Basis für die Gestaltung neuer Gesellschaftsformen. An der Ecke Sihlfeld-Kochstrasse vermittelte ihnen ein Architekt zwei ältere Liegenschaften. Doch bald genügten die kleinen Gebäude den Ansprüchen der proletarischen Jugend nicht mehr. Ein neues Gebäude wurde projektiert und im Jahre 1934 in Betrieb genommen – das Café Boy im Bauhausstil, so, wie es sich heute noch präsentiert.

Im Doppelhaus stand den Genossenschaftlern ein umfassendes Raumangebot zur Verfügung, darunter ein alkoholfreies Restaurant («Der denkende Arbeiter trinkt nicht!») und ein Lebensmittelladen. Vor und während des Zweiten Weltkrieges entwickelte sich das Café Boy zum Refugium linker Politik. Flüchtlinge aus ganz Europa versorgten sich hier mit theoretischem und praktischem Proviant.

Ebenfalls zu Gast im «Boy» war zu jener Zeit ein Funktionär der politischen Polizei, getarnt als einer der vielen anwesenden Schachspieler. Heute gehört die Liegenschaft mit Restaurant der «bonlieu Genossenschaft für Wohnen und Kultur».

Quelle: Edition «KultZürich Aussersihl», Bruno Kammerer

nale Café-Boy-Schriftzug über dem Eingang der spitz zulaufenden Bauhaus-Stil-Fassade. Das Lokal ist heute eine urgemütliche, lebendige Quartierbeiz, mit weiss getünchten, hohen Wänden, in denen Weinregale eingelassen worden sind, dunklen Holztischen und Stühlen, Betonboden (grau-braun, mit Kratzern, die einfach dazugehören), einer langgezogenen Bar am Eingang und einer Riesenzeichnung von einem Ochsen, die die ganze Beiz dominiert und dem Gast Auskunft darüber gibt, aus welchem Teil des guten Tieres der Hohrücken stammt, den man auf dem Teller zart und saftig vor sich hat.

Das Café Boy zählt heute zu den In-Lokalen der Stadt, «mit einer der wahrscheinlich besten Küche und einer der interessantesten Weinkarten aller zürcherischen Quartierrestaurants», wie die Zeitschrift «Zürich geht aus» in ihrer aktuellen Ausgabe schreibt. Erfinder des «neuen» Café Boy sind Jann-M. Hoffmann und Stefan Iseli. Zwei, die 2003 die Sinne GmbH gründeten und sich mittlerweile als «Paar mit eigenen Frauen» bezeichnen. Jahrelang führten sie gemeinsam das Restaurant Zentraleck in Zürich. Seit drei Jahren nun das Café Boy. Jann-M. Hoffmann als Küchentüftler, der seine Gäste mit unprätentiös daherkommenen, geschmacklich aber auf Top-Niveau zubereiteten Gerichten wie Gebratenem Zanderfilet mit Mandel-Tomatenpesto auf Ratatouille und gebratener Polenta, Hacktätschli vom Toggenburger Kalb auf gebratenen Artischocken mit Fave-Bohnen an Rosmarinjus und Magerquarkspätzli oder einem einfachen, aber – wir vom Hotellerie-«Gastronomie Magazin möchten das an dieser Stelle betonen – abartig gutem Cheesecake (siehe auch Rezept auf den folgenden Seiten) verwöhnt.

Stefan Iseli empfiehlt zur Speis' den passenden Wein. Und was er anzubieten hat, zählt zum Besten in Zürich. Zumindest sieht das der städtische Gastroführer «Zürich geht aus» so. Nach dem renommierten Lindenhofkeller setzte die Zeitschrift das Café Boy auf Platz zwei der Liste «Trouvaillen für Weinnasen». Grund dafür ist die überaus gut sortierte und kaum auf bekannte Etikettenweine bedachte Auswahl an Tropfen, darunter eine Fülle von Schweizer Entdeckungen wie etwa vom Schloss Bachtobel, deutschen und österreichischen Rieslingen sowie einer kleinen, aber feinen Auswahl an Flaschen aus Frankreich, Portugal und Spanien. Dank fairen Preisen trinkt man im Café Boy auch Flaschen «für Grössenwahnsinnige» im 1,5- bis 6-Liter-Format. Wein des Hauses ist übrigens ein Roter vom Zürisee, eine exklusive Cuvée namens Vierviertel, von Winzer Erich Meier

aus den Sorten Dornfelder, St. Laurent, Pinot Noir und Diolinoir komponiert. Im Restaurant kostet der 18 Monate in französischen und amerikanischen Barriques geruhte Tropfen 68 Franken, über d'Gass 35 Franken.

Beide Gastgeber – sowohl Stefan Iseli als auch Jann-M. Hoffmann – haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Jann, der Küchentüftler, verdiente sich seine Sporen in Davos (Schweizerhof, Meierhof, Steigenberger Belvedere und Hubli's Landhaus) und im Kanton Luzern (Parkhotel Vitznau) ab. Stefan, der Weinkenner, lernte das Restaurationsfach im «Goldenen Kreuz» in Frauenfeld und arbeitete unter anderem unter Martin Surbeck in Arbon, bei Bruno Hurter in Stäfa, in Didi's Bistro sowie im «du théâtre» in Zürich. Kennengelernt haben sich die beiden im Restaurant Taggenberg in Winterthur. Und seit 2003 gehen Stefan Iseli und Jann-M. Hoffmann als Unternehmer gemeinsame Wege, erst im Zürcher Zentraleck, seit 2010 im Café Boy.

So erfolgreich das Restaurant heute auch ist, aller Anfang sei schwer gewesen, erzählen die beiden. Weil überall im Quartier noch gebaut wurde, seien in den ersten Monaten kaum Passanten ins Lokal geströmt. Übernommen habe man das Café Boy als Untermieter einer IT-Firma, die die Liegenschaft von der «bonlieu Genossenschaft für Wohnen und Kultur» pachtete. «Die IT-Firma holte uns ins Boot, damit wir im Café Boy am Mittag die Mitarbeiter verpflegen. Gut und günstig», erzählt Stefan Iseli. Mit der Kantineverpflegung konnten sich die neuen Pächter nicht nur über Wasser halten, sondern auch ihr eigenes Konzept einer bodenständigen, ehrlichen und ambitionierten Gastronomie entwickeln.

Während noch vor drei Jahren sich mittags ausschliesslich Mitarbeiter der IT-Firma im Restaurant verköstigen durften, ist das günstige Menüangebot heute für alle da. Abends gibt es eine kleine, aber feine Auswahl an A-la-carte-Gerichten sowie Janns Überraschungsmenü für 66 Franken, bestehend aus einer Vorspeise, einem Zwischengang und einem Hauptgang. «Das ist mittlerweile unser Renner», sagen die beiden Gastgeber, die es dank ihrem Erfolg mittlerweile vom Untermieter zum Pächter des Café Boy gebracht haben. X

Café Boy

Kochstrasse 2
8004 Zürich
Tel. 044 240 40 24
www.cafeboy.ch



VOR SPEISE

Morchel-Flan

Zutaten für 15 Personen

1 kg	Morcheln, tiefgekühlt
10 g	Petersilie
30 g	Zwiebeln, fein geschnitten
40 ml	Cognac
100 ml	Weisswein
	Salz und Pfeffer
50 g	Butter
	wenig Olivenöl
5 dl	Vollrahm
9–12 St	Eier, je nach Morcheln

Zubereitung

Morcheln in kaltem Wasser auftauen und halbieren, gründlich waschen, in Sieb abtropfen lassen. Morcheln, Zwiebeln und Petersilie in Butter und Olivenöl andünsten, ablöschen mit Cognac und Weisswein, Alkohol kurz verkochen lassen. Rahm begeben und um die Hälfte einkochen, stark würzen mit Salz und Pfeffer. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und Masse abwiegen.

Pro 100 Gramm Masse 1 ganzes Ei begeben. Mit einem Stabmixer nicht zu fein pürieren, nochmal abschmecken.

Kokotten sehr gut ausbuttern und auf den Boden jeder Kokotte ein Stück Backpapier legen. So kann man den Flan später besser stürzen. Ofen auf 160 °C vorheizen.

Kokotten auf Blech im Ofen backen bis die Masse fest ist, Kerntemperatur 76 °C.

Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit Messer den Rand lösen und Flan stürzen.

Lauwarm mit grünem Spargel und San-Daniele-Rohschinken anrichten.





HAUPT GANG

Marinierter Rindshohrücken und Cima di Rapa

Zutaten für 4 Personen

- 2 St Rindshohrückensteaks (je 300 g)
- 1 St roter Peperoncino
- 1 St Bund Oregano, frisch
- 1 EL Fenchelsamen
- 0,5 EL Koriandersamen
- 0,5 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 St Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Cima di Rapa
- 1 St Knoblauchzehe mit Haut
- 1 St Zweig Rosmarin
- 20 St halbe Cherry-Tomaten, 2 Std. bei 100°C getrocknet
- 1 EL Pinienkerne
- 2 EL Olivenöl
- 1 St Parmesan zum Hobeln

Zubereitung

Peperoncino entkernen und fein hacken. Oregano zupfen. Beides zusammen mit Fenchelsamen, Koriandersamen, Pfefferkörnern und Knoblauch im Mörser zerstoßen. Mit Salz mischen. Hohrückensteaks mit Öl bestreichen und in der Würzmischung wenden. Steaks über Holzkohle oder in der Grillpfanne bei mittelstarker Hitze beidseitig je fünf Minuten grillieren. Im Backofen bei 60°C fünf bis zehn Minuten abstehen lassen. Cima di Rapa waschen, Stiele klein schneiden, Blätter ganz lassen. Cima di Rapa in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin fünf Minuten rührbraten. Knoblauch und Rosmarin entfernen, getrocknete Cherry-Tomaten und Pinienkerne begeben, kurz mitbraten. Steaks aufschneiden und auf Cima di Rapa anrichten. Parmesanspäne darüber hobeln.





DESSERT

Cheesecake

Zutaten für 12 Personen

200 g	Butter
250 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
6 St	Eidotter
100 g	Mehl
1 EL	Backpulver (gestrichener Esslöffel)
600 g	Rahmquark
400 g	Philadelphia
6 St	Eiweiss zu Schnee geschlagen

Boden

250 g	Butterkekse
50 g	Zucker
80 g	Butter

Zubereitung

Für den Boden Butterkekse mit Butter und Zucker verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Springform am Rand einbuttern. Butterkeksemasse einfüllen und gut andrücken. Butter, Zucker, Eidotter und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark und Philadelphia untermischen, Mehl und Backpulver unterheben. Eischnee vorsichtig unterheben. In gebutterte Springform abfüllen. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C 20 Minuten anbacken, danach runterschalten auf 160 °C und weitere 45 bis 50 Minuten fertigbacken. In der Form auskühlen lassen.

Speziell: Boden mit Konfitüre (z.B. Rhabarber) bestreichen.

Mit marinierten Früchten, z.B. Erdbeeren, servieren.

