



Kahl für die einen, dezent für die andern: Das Stadtzürcher «Zentraleck» kommt mit wenig Dekoration aus.

Genial anders

Im Kreis 3 liegt eine Perle von einem Restaurant: das «Zentraleck». Hohe Gastgeber-schule paart sich hier mit entspannter Lebensfreude. Und das in einem charismatischen Raum!

Dass sich ein solches Lokal als «Beiz» bezeichnet, ist etwa so, als würde der Kaminfeger von sich behaupten, er sei eine Braut. So geschieht es beim Restaurant Zentraleck: «Die andere Beiz» kündigt das Schild über dem Türeingang, der in einen durchgehend weissen Raum mit weissen Stofftischtüchern und blitzenden Weingläsern führt. Die Wände sind bis auf wenige schlichte Lampen leer. Kahl mögen ihn jene nennen, die Vollgestopftes für gemütlich halten, zen-buddhistisch solche, deren Verinnerlichung der Abwesenheit von Dingen bedarf. Hier jedoch geht es um etwas anderes: Die blitzblanken Wände dieser Lokalität umfassen wie eine Leinwand den Raum, in dem täglich ein Gemälde neu entsteht – zusammengesetzt aus den jeweiligen Gästen. So formulieren es die beiden Macher dieser Stätte. Als «beizenhaft» bezeichnen sie ihr Programm: sie streben lustige Vitalität und unkomplizierte Volkstümlichkeit an. Solche finden hier durchaus statt, allerdings auf einem hochkarätigen Niveau.

Die Werdegänge der beiden Gastgeber lesen sich wie ein Auszug aus einem aktuellen gastronomischen Who is Who. Seine Geschmackssinne habe er bei seiner Arbeit für Martin Surbeck (neu wieder in Zürich) ausgebildet, sagt Stefan Iseli. Jann M. Hoffmann, in der Küche tätig, wirkte fast drei Jahre lang als Sous-chef von Peter Schnaibel im «Taggenberg» (unlängst zum Aufsteiger des Jahres gekürt), dort habe er Produkte und Handwerk gründlich kennen gelernt. Die beiden verbindet eine interessante Geschichte: Als Silvia Fürst 2003 das «Zentraleck» verliess, gedachte dessen Besitzer, wiederum einen Edelgastromomen ins Haus zu holen. Der angepeilte Didi Bruna schlug die beiden Unbekannten vor, zu jenem Zeitpunkt gerade mal 25- und 27-jährig. Mit autoritativem Nachdruck, dem sich alle Seiten beugten. Jann und Stefan, die sich im «Taggenberg» kennen gelernt, jedoch nie und nimmer an die Eröffnung eines eigenen Restaurants gedacht hatten, sagten spontan zu. Seit bald zwei Jahren

realisieren sie nun ihre eigene Vision: sie haben die hohen Ansprüche ihrer Lehrmeister als selbstverständlich verinnerlicht, unterlassen jedoch formale Anbiederungen an die Luxusgastronomie.

Und was kommt konkret dabei heraus? Zur Vorspeise erfreuen wir uns an einem neuseeländischen Fisch namens Orange Roughy mit Kapern, Dörrotomaten und stundenlang eingekochten süss-sauren Sojatzwiebeln, eine interessante Mariage und überraschend harmonische Komposition (Fr. 24.– / 42.–). Kontrapunktisch dazu die andere Vorspeise: Spinat, Spiegelei und etwas weisse Trüffel (Fr. 18.50), mit hausfraulicher Schlichtheit zubereitet. Der Gernsrücken (Fr. 48.–) ist perfekt auf den Punkt gegart, die dazu gereichten Spätzli und das Rotkraut sind fein, die Capuns mit Steinpilz und Wildsalsiz sensationell. Erfreulich, dass der aus Davos stammende Jann soviel Handarbeit nicht scheut. Was auf die Schupfnudeln auf dem anderen Teller leider nicht zutrifft, die schmecken nach Maschine. Schade, denn das delikate Gemüse zergeht auf der Zunge, und das mit weissem Trüffel (Fr. 44.–) gefüllte Perlhuhn mundet hervorragend. Ebenso das Tiramisu (Fr. 12.50), rahmig und dicht, das eine Schicht eingekochter Kirschen enthält. Dazu begleitet Stefan mit viel entspannter Klasse durch den Abend. Er umrahmt das kulinarische Geschehen mit sommelierhafter Gewandtheit. Zum Apéritif empfiehlt er den Sekt von Klaus Junk aus dem Mosel-Gebiet, mit den differenzierten Säuren eine willkommene Abwechslung zu den ewigen Proseccos und Cavas. Angesichts der Weinkarte, die 120 interessante Tropfen umfasst, stellt sich vorübergehend die Qual der Wahl ein. Wie wir gehen, wohlgenährt und per Hand-schlag verabschiedet, blicken wir zurück in den Raum, der nicht nur die Bilder des angenehmen verbrachten Abends enthält, sondern vor allem zwei Menschen, die ihn mit Präsenz und Gastgeberfreude füllen. PS: Über Mittag werden erschwingliche Menus serviert.

Marysia Morkowska

Restaurant Zentraleck

Zentralstr. 161, 8003 Zürich

Mo bis Fr 11.30 bis 14.30 und 18.30 bis 24 h

Tel. 044 461 08 00