

ZÜRICH UND REGION

A POINT

Genuss in Gelassenheit

Von **Paul Imhof**

«Accueil» und «Terroir» sind Begriffe, die sich nur unzulänglich übersetzen lassen: Empfang und Gelände – was heisst das schon? Terroir bedeutet in der Sprache der Winzer zwar auch Landschaft, darin enthalten aber sind ausserdem Bodenbeschaffenheit, Klima und die Hand des Önologen. Diese Art Gesamtkunstwerk gilt ebenfalls für Accueil, denn was ist eine Begrüssung wert, die bloss als klinisch notwendiges Handling exekutiert wird? Ohne wahrnehmbare Freude, ohne Ausstrahlung von Mensch und Ort? Hinter beiden Begriffen steht Charakter, gestützt von einer positiven Berufsauffassung und einer persönlichen Philosophie.

Dieser Accueil trifft in Zürich mit Sicherheit auf das Zentraleck zu. Die beiden Chefs, Stefan Iseli hinter dem Tresen und Jann M. Hoffmann am Herd, lassen keine Zweifel an ihrer Haltung aufkommen, dass sie den Gast als solchen mögen – nicht nur, wenn dieser

die Rechnung begleicht, sondern schon beim allerersten Blickkontakt.

Wohlthuend wirkt sich im eher kleinen Restaurant die optische Gelassenheit aus: Die Wände sind uni gestrichen, unten hellgrau, oben weiss, kein einziges künstlerisches Werk beraubt den Raum seiner erfrischenden Reinheit, kein aufgelegtes Design stört die Aufmerksamkeit des Gastes, die auf den weiss gedeckten Tisch und die schwarze Tafel gerichtet ist.

Iseli und Hoffmann, die das Zentraleck seit gut vier Jahren führen, nennen ihr Restaurant «Die andere Beiz» und packen damit ihr Programm auf eine Kurzformel: einfach, aber nicht simpel – edel, aber nicht überkandidelt.

Hoffmann mutet sich und seinem Team nicht mehr zu, als die kleine Küche verkraften kann. Mittags gibt es «stets preisgünstige und delikate Stärkungen», drei Hauptgänge in ausgezeichneter Qualität und zu christlichen Preisen. Am Abend, wenn Zeit und Laune der Gäste entsprechend fokussiert sind, wird raffinierter an-

gerichtet; da zeigt Hoffmann mehr von seinem Können, das er zuletzt im Taggenberg in Winterthur verfeinert hat (Menü mit Vorspeise, Fisch, Fleisch sowie Käse oder/und Dessert; 89/98 Fr.; à la carte 2 Suppen, 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge; separate Dessertkarte).

«Moderne Schweizer Küche» nennt der Chef seine Kost, verbirgt aber keineswegs sein Interesse an «fremden» Sachen, so sind bei unserem letzten Besuch Abstecher nach Österreich und ins Südtirol aufgefahren – für einen Bündner gewiss nichts Ungehöriges.

Typisch fürs Südtirol ist Schüttelbrot, das auf dem Teller mit Bresaola (Veltliner Spezialität) vom schottischen Hochlandrind liegt, kombiniert mit Fenchel-Parmesan-Salat, mariniert mit Olivenöl und altem Balsamico (18,50 klein, 32,50 gross). Vom Mittagmenü auf der Tafel wählen wir nicht

Salbeicaramellen mit Tomaten und Büffelmozzarella (12,50/21 Fr.), sondern Filet vom Red Snapper auf Gemüserisotto an Peterli-Pesto (29,50) sowie den glacierten Kalbsbraten an Waldpilzsauce auf Serviettenknödel (k. u. k.-Küche) und Gemüse (25,50). Das Essen schmeckt ausgezeichnet, und

statt Dessertkarte wünschen wir ein Supplement Braten. Die Wein-

karte verdiente ein Kapitel für sich, Stefan Iseli stellt sie mit Engagement und Kompetenz zusammen (Schwerpunkte: Frankreich, Italien, Schweiz). Wir freuten uns an den ausgesuchten heimischen Tropfen aus der Region (u. a. Pircher, Lenz, Bachtobel), der Bündner Herrschaft, Wallis und Tessin.

Zentraleck – Die andere Beiz, Zentralstrasse 161, Zürich, Tel. 044 461 08 00; Sa/So geschlossen; www.zentraleck.ch

