

## Entdecker gesucht

Von Julian Schütt — Schon im Namen klingt etwas von jener Zwischenlage an, die das Restaurant «Zentraleck» in Zürich einnimmt: Es will eine «Beiz» sein, aber eine «andere Beiz»; es will alle Arten von Gästen anziehen und sich doch irgendwie rarmachen. Der Koch Jann-M. Hoffmann misst sich zwar mit den Besten der Stadt, aber ohne dass sich das die Besucherzahlen drückende Schimpfwort «Gourmet» seiner Küche anhängen lässt. Nicht bloss für die gehobenen und verwöhnten Kreise wollen er und sein Mitinhaber Stefan Iseli da sein, sondern ebenso für Studis ohne Geld. Die sollen hinterher nicht angespannter auf die Rechnung starren als in ihre Bücher.

Nun ist die Sowohl-als-auch-Position alles andere als leicht zu halten, wovon Parteien der Mitte ein Lied singen können. Meist kann man dann nur noch wählen, ob man lieber als kompromisslerischer Zwitter oder als opportunistischer Zauderer abgefertigt wird. Oder sowohl als auch. Aber da ist das «Zentraleck» wirklich anders. Der Philosoph Giorgio Agamben schrieb einmal, der Alltag des zeitgenössischen Menschen enthalte «fast nichts mehr, das in Erfahrung übersetzbar wäre». Hoffmann und Iseli falsifizieren diese These: Ihr Kapital sind gerade die Erfahrungen, die sie beide gesammelt haben. Diese sind das Sicherheitsnetz, über dem das Team gelassen seine gastronomische Kunst serviert.

Die Karte ist überschaubar, hinzu kommen mindestens zwei Tagestipps, auf die wir uns sogleich stürzen. Zunächst ist das eine Saiblingsroulade mit Safran und Basilikum auf Spinatrisotto. Der Risotto gefällt; bei der Roulade nötigt uns der Aufwand Respekt ab, doch leider kommt der Bremgartner Saibling nicht so recht zur Geltung, und das scheint uns als Puristen schon zentral, dass die Zubereitung das Aroma des Fisches nicht in die Ecke drängt. Als Vorspeise ist die Roulade aber allemal empfehlenswert (Fr. 21.–).

Zum Glück verhält es sich beim Hauptgang umgekehrt. Das rosafarbene Lammhüftli mit Kräuterkruste kann sich voll entfalten, während der Parmesanschaum, wie man im Radsport sagt, reine Helferdienste verrichten muss, so dass sein Eigengeschmack auf der Strecke bleibt. Spannend wiederum die Beilage: Gnocchi aus Kartoffeln und Randen – eine auch farblich interessante Kombination. Das «Zentraleck» ist immer für eine schöne Entdeckung gut, sowohl bei den Speisen als auch beim Wein (unbedingt den «Tempus» 2004, einen Spanier im Offenausschank, probieren).

**Restaurant «Zentraleck»**, Zentralstrasse 161, 8003 Zürich, Telefon 044 461 08 00. Samstags und sonntags geschlossen, [www.zentraleck.ch](http://www.zentraleck.ch)