



Café Boy

Café Boy

Herbergsvater und Garzeitfetschist

Man wüsste ja gern, was die Nachbarn so vom «Café Boy» halten. Obwohl das Lokal alles andere als chic ist, wirkt es im Vergleich mit den wahlweise neonbeleuchteten oder düsteren Quartierbeizen der Umgebung ein wenig exotisch, lockt Neugierige aus anderen Kreisen an und empfängt schon mal Gourmets, die sonst eher am Zürichberg einkehren. Einfach anrufen und kurzfristig um Platz nachfragen – das funktioniert zumindest am Freitag (Samstag und Sonntag ist zu!) nicht mehr in dem längst zum Geheimtipp mutierten Lokal, bei kurzfristigen Reservierungswünschen bekommt man schon mal freundlich «wir sind komplett ausgebucht» zu hören. Hat es doch geklappt,

wird man von einem bärtigen Herrn im lustigen T-Shirt empfangen: Stefan Iseli will nicht den befrackten Maître spielen, stellt sich mit «Stefan» vor, drückt Hände und sorgt zumindest bei jenen für grosse Augen, die zum ersten Mal den Stil des Hauses kennenlernen. Zusammen mit Küchenpartner Jann M. Hoffmann betreibt Iseli seit Anfang letzten Jahres das «Café Boy» und möchte offenbar länger bleiben; der Pachtvertrag sei auf zehn Jahre abgeschlossen, erfahren wir, die Sache scheint gut zu laufen.

So extrem unkonventionell, wie es am Anfang scheint, geht es aber dann gar nicht zu. In einem Regal werden Gewürzdöschen ausgestellt, es gibt eine richtige Speisekarte, ein Amuse-Bouche (Blumenkohl-Broccoli-Süppchen) und eine Weinauswahl, die einen mit der Zunge schnalzen und träumen lässt. An die proletarische Geschichte der Location – hier betrieb einst die Genossenschaft proletarische Jugend ein Wohnheim – gemahnen allein die fehlenden Tischdecken, die leger gekleideten Gäste und die Tatsache, dass sich Patron Iseli gern mal zu Gästen setzt und Erklärungen abgibt: eher leutseliger Herbergsvater als distinguiertes Oberkellner.

Das Essen freilich hat nichts mit Schulandheim zu tun, sondern ist so auf den

Punkt gekocht, wie es nur wenige Restaurants dieser Preisklasse und beileibe nicht alle teuren Gourmetlokale hinbekommen. Unkonventionell ist etwa der intensive Geschmack des Brasatosugos (kleine Portion Fr. 14.–), den wir tellerweise in uns hineinschaukeln könnten; dass wir nicht den Teller ausschlecken, verbietet uns nur die Erziehung. Kaum weniger überzeugend der Salat mit gebackenem Mozzarella (Fr. 16.–). Dann die Hauptgerichte: Kalbsläberli mit Kartoffelgratin (Fr. 36.–) – so zart und aromatisch, wie sie leider nur selten zu haben sind. Cordon bleu vom Kalbskotelett (Fr. 44.–) mit Bündner Bergkäse und Chorizo, das Ganze traumhaft saftig und auf einen Kartoffelgurken-Salat gebettet, der lediglich eine Spur intensiver hätte gewürzt sein können. Die Kotelettvariante ist unüblich, führt aber dazu, dass die ganze Sache besser zusammenhält als bei einem handelsüblichen Klapp-Cordon-bleu. Was da nach dem Anschneiden, nicht vorher, herausquillt, hat eine wahnsinnige Konsistenz und einen ebensolchen Geschmack. Da ist einer am Werk, der die Garzeiten auf die Sekunde einzuhalten und perfekt zu würzen weiss! Übrigens: Auf der Rangliste der besten Zürcher Cordon bleus liegt das aus dem «Café Boy» sehr weit vorn. Bündner Nusstorte und

Cremeschnitte und Kaiserschmarren sind uns danach, wir bitten um Verzeihung, potenziell zu mächtig. Mango- und Sauerrahmglace aber zeigen sich, pro Kugel mit Fr. 4.50 berechnet, als erfrischendes i-Tüpfelchen, der Kaffee ist überdurchschnittlich aromatisch.

Bevor wir dieses Restaurant abschliessend rühmen, noch zwei Sätze zur Weinkarte. Sie ist stark bei Grossflaschen, bei Produkten von Schweizer Kleinwinzern und in der Kategorie Châteauneuf, sie listet so Mythisches wie Heinrichs österreichischen Salzberg-Rotwein oder Vollenweiders süssen Moselriesling. Und sie zeigt, auch beim offenen Champagner oder dem von uns bestellten Veltliner Fass 4 von Austria-Schweregewicht Bernhard Ott, eine faire Preisgestaltung. Und nun der angekündigte Abschluss: Das wohlige Gefühl, sehr willkommen zu sein, vermitteln die Kompagnons Hoffmann (mit dem Essen) und Iseli (zuletzt mit einer persönlich gewürzten Verabschiedung) gleichermassen. Logisch, dass man da zeitig buchen muss! wf

Kochstrasse 2, 8004 Zürich

Fon 044 240 40 24

www.cafeboy.ch

mo–fr 16–0.30 Uhr (Küche 18–23 Uhr),
sa & so geschlossen und
Weihnachten/Neujahr

HG Fr. 24–48

h t v

 Zürich, Lochergut, Linien Linien 2, 3

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 2