

INTERMEZZO AM MITTAG

Von Esther Kern. Aktualisiert am 02.06.2012

Der Lunch als gastronomische Chance: Mittags machen junge Köche erste eigene Restaurantversuche, nutzen Quereinsteiger einen Nachtclub um, schaffen etablierte Restaurants ein etwas einfacheres Angebot.



Bieten neu frische Mittagsmenüs an: Jann Hoffmann (links) und Stefan Iseli vom Restaurant Café Boy.

Speziell, Anders, Neu: Mittagstische

Café Boy

Mittagsmenüs im Geiesserrestaurant.
Kochstr. 2, Mo – Fr 11.30 – 14 Uhr Menü ab 16 Franken, Mineral 3 Franken, Kaffee 3.50 Franken.
www.cafeboy.ch

Bio Sumo (Daniel H.)

Frische vegane Speisen in der Szenebar.
Müllerstr. 51, Mo – Fr 11.30 – 15 Uhr Sushi / Menü ab 15.50 Franken.
www.biosumo.ch

Elisaburg du Jour

Vietnamesische Küche im Szenearrestaurant.
Elisabethenstr. 3 Mo – Fr 11.30 – 14 Uhr Suppen / Menü je 16 Franken, vietnamesisches Sandwich (Take-away) 10 Franken.
www.elisaburg.ch

Cucina E Libri

Lunch-Gastkoch im Mini-Gourmetlokal.
Fröhlichstr. 39 Di – Fr 12 – 14 Uhr Pasta inkl. Salat 25 Franken, div. Menüs.
www.cucinalibri.ch

Tischsets aus Papier, Mineral für 3 Franken, Menü ab 16 Franken. Das kommt mittags neu im Restaurant Café Boy auf den Tisch. Bislang war das Lokal nur abends geöffnet beziehungsweise war man mittags exklusiv Kantine für eine IT-Firma. Jetzt hat das Boy-Team ihre Mittagsküche der Allgemeinheit zugänglich gemacht. Angeregt wurde der Konzeptwechsel mitunter von der Hausbesitzerin, einer Genossenschaft: Das Café Boy, im letzten Jahrhundert lange ein bekannter Arbeitertreffpunkt, sollte ganztags für alle geöffnet sein. So gibt es seit April eher bodenständige Mittagsmenüs. Etwa einen wohlschmeckenden Linseneintopf (21 Fr.). Der Kaffee kostet zum Lunch 3.50, das Mineral 3 Franken. Mittagsküche sei für sie eine ideale Sache, sagt Koch Jann Hoffmann. «Beim Fleisch etwa kaufen wir meist ganze Tiere und können für die Menüs auch mal einfachere Stücke verwerten.» So gibts etwa ausgezeichnete Rindsrouladen (25 Fr.) – abends

Milchbar (Im Abart)

Mobiles Restaurant im Nachtclub, sehr preiswert! Manessestr. 170 Mo – Fr 11.30 – 13.30 Uhr Menü 10 Franken, inkl. Salat / ZitronenwasserAchtung: nur noch bis und mit 1. 6. geöffnet, danach Sommerpause, siehe Website:
www.milchbar-zh.ch

Restaurant Cafe Boy

Gehobene Lunch-Kantine im Gourmetlokal. Kochstr.2 Mo bis Fr von 11.30 – 14 Uhr, Menü ab 16 Franken, Mineral 3 Franken, Kaffee 3.50 Franken.
www.cafeboy.ch

Milchbar (Im Abart)

Manessestr. 170 www.milchbar-zh.chMobiles Restaurant im Nachtclub, sehr preiswert! Mo – Fr 11.30 – 13.30 Uhr, Menü 10 Franken, inkl. Salat / Zitronenwasser Achtung: bald Sommerpause, genaues Datum siehe Website

Elisaburg du Jour

Elisabethenstr. 3 www.elisaburg.ch
Vietnamesische Mittagsküche im Szenereaurant. 11.30 – 14 Uhr, Suppen / Menu je 16 FrankenCucina e LibriFröhlichstr. 39 www.cucinalibri.ch Lunch-Gastkoch im Mini-Gourmetlokal. Di – Fr 12 – 14 Uhr Salat und Pasta 25 Franken, div. Menus

Bio sumo (im Daniel H.)

Müllerstr. 51 www.biosumo.ch Frische vegane Speisen in der Szenebar. Mo – Fr 11.30 – 15 Uhr Sushi ab xx Franken, täglich ein Menu.

dürfte dann das Filet des gleichen Tieres auf den Tisch kommen. Die Philosophie im Café Boy ist für die Lunchmenüs die gleiche wie abends: regionale Produkte, ehrliche Küche.

Jungköche für die Mittagskarte

Der Mittag ist für manche Köche und Gastronomen auch eine Chance, eigene Konzepte umzusetzen, ohne gleich ein ganzes Lokal mieten zu müssen. Das kann man derzeit im Cucina e Libri, in der Elisabethurg oder auch im Daniel H. erleben. In der Bar im Kreis 4 hat sich mittags Robin Rybin, ehemals Betreiber der Barfüsser-Bar, eingerichtet. Er verkauft vegane Speisen. «Hier kann ich ausprobieren, ob ein solches Konzept funktioniert», sagt der Veganer. In der Elisabethurg ist mittags der Vietnamesische Keenan Tran Gastwirt. Er hatte schon lange den Traum vom eigenen Restaurant. «Als ich erfuhr, dass die Elisabethurg nur abends geöffnet ist, fragte ich an und erhielt Asyl.» Täglich kocht Tran Nudelsuppen und Mittagsmenüs – abends ist nach wie vor die Crew des Clube Social im Einsatz. Kaum merklich ist der Unterschied vom Mittag zum Abend im Cucina e Libri. Seit Februar steht mittags David Kaldek (früher Rosso) am Herd. Davor war das Lokal nur abends geöffnet. Da Kaldek und Wirt Carlo Bernasconi beide die norditalienische Küche pflegen, können sie den Einkauf koordinieren.

Renner am Mittag seien frische Pasta (25 Fr., inkl. Salat), so Bernasconi. Wir assen Fleischravioli – mit dünnem Teig und zarter Füllung; ein Genuss.

Ungewohnt ist die Location für einen weiteren kulinarischen Mittagstest: der Abart Club. Für gerade mal 10 Franken isst man in der Milchbar, die mittags im Club seit einem Jahr zu Gast ist. Initiant ist Künstler Roland Roos. Während eines Werkaufenthalts in Warschau lernte er die Milchbars kennen – sie sind dort quasi Kulturgut, stehen für Lokale mit günstigem Essen. Zurück in Zürich, überlegte sich Roos, wo man eine solche Milchbar unterbringen könnte – das Abart, wo er früher gearbeitet hatte, bot ihm den Raum an, unentgeltlich. Die restlichen Zutaten sind einfach: Täglich tragen sich zwei Gastköche für die Milchbar ein, zumeist keine Profis. Sie schlagen auch das Menü vor. Roos kauft ein, zu dritt wird gekocht auf einer mobilen, kleinen Küche. Wir assen Pasta mit Broccolisauce, davor einen Karottensalat mit Koriander. Beides einfach, aber ausgezeichnet und vor allem frisch.

Da das Abart ein dunkler Raum ist, macht die Milchbar eine Sommerpause. Im Herbst gehts weiter – bis dahin werden die aktuellen Mittags-Intermezzi in Zürcher Restaurants bestimmt um neue Konzepte ergänzt sein.