

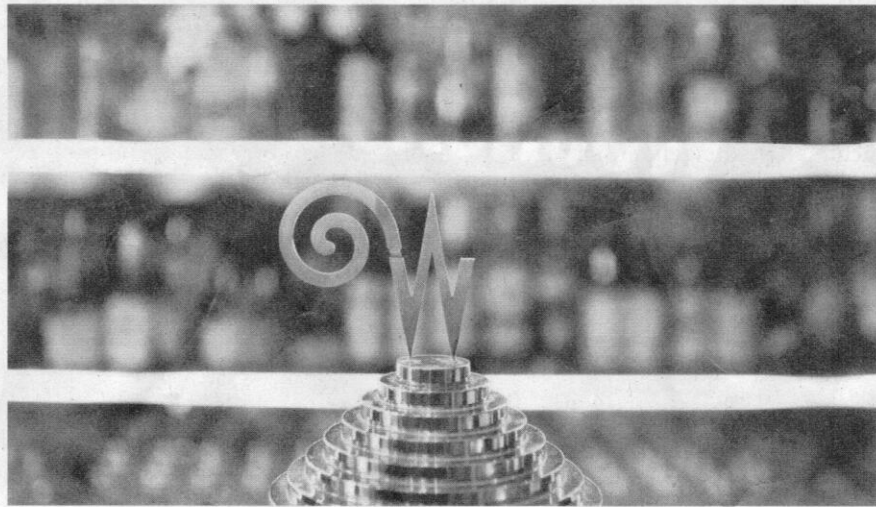
Wegweiser im Gastro-Dschungel

Sie haben es wieder getan: Hunderte von Restaurants getestet. 200 davon haben sie im neuen «Zürich geht aus» beschrieben und bewertet.

Ranglisten Es gibt die Gewohnheitstiere, die haben es einfach: Sie speisen immer im gleichen Restaurant dieselben Gerichte. Und es gibt die vielen anderen, die alles Neue ausprobieren wollen und ein Problem haben: Wöchentlich eröffnen neue Restaurants, poppt ein Lokal für kurze Zeit auf. Oder alte Restaurants erhalten neue Wirte. Oder neue Restaurants überarbeiten ihr Konzept, da das bisherige nicht funktionierte. Die gwundrigen Gäste sind angewiesen auf Informationen, auf Einordnungen. Auf Gourmets, die nicht nur einen feinen Gaumen haben, sondern die Speisen und das Erlebte auch in Worte übersetzen können. Sehr gut und zuverlässig ist hier der «Züritipp», der jeden Donnerstag als Beilage zum «Tages-Anzeiger» erscheint.

Etabliert hat sich auch das Heft «Zürich geht aus», das einmal jährlich erscheint und um die 200 Restaurants bespricht und bewertet. Chefredaktor Wolfram Meister unterteilt die Restaurants in verschiedene Kategorien und erstellt mit seinem Team Ranglisten. Die langweiligste Kategorie ist die der teuersten Restaurants: In der Kategorie «Grosse Küche für Gourmets» finden nun mal wenige Wechsel statt. Die bekannten Lokale The Restaurant im Dolder, Ecco im Atlantis oder Rico's teilen sich die ersten drei Plätze.

Spannend ist dagegen die Kategorie der «Zürcher Trendsetter». Von den 24 aufgeführten Restaurants waren nur gerade 6 bereits in der letzten Ausgabe vertreten, alle anderen sind neu aufgenommen. Das entspricht der rasanten und



«Zürcher Trendsetter» und gleich auf Platz 1: Widder Bar & Kitchen. Foto: Urs Jaudas

spannenden Entwicklung der Gastronomie in der Stadt Zürich. Auf den Platz 1 hat es mit der Widder Bar & Kitchen gar eine Neueröffnung geschafft. Der Autor schwärmt, dass die servierten Teller zuerst das Auge verzaubern und danach den Gaumen.

Über den Kategoriensieger und die gesamte Rangliste der Trendsetter liess sich wahrscheinlich lange diskutieren. So stellt sich die Frage, ob der zweite Platz ans Löweneck ein Geschenk an den abtretenden Chefkoch ist. Und warum das Josef immer noch ein Trendsetter ist, das Gamper dagegen in der Kategorie «Genuss pur in den Quartieren» auftaucht. Immerhin sind bei den Trendsettern auch Lokale zu finden, die erst vor wenigen Wochen eröffnet wur-

den, zum Beispiel das Kin, das die erfolgreiche Foodbloggerin Nina Jauch mit ihrem Bruder Rico an der Meinrad-Lienert-Strasse eröffnet hat.

Während in der bekanntesten Liste der 50 besten Restaurants der Welt nicht ein einziges Zürcher Haus auftaucht, führt eine andere, weltweite 50er-Liste zwei Zürcher Lokale auf. Das Lifestyle-Magazin «Monocle» von Tyler Brülé hat das Restaurant Bürgli auf Platz 7 gesetzt, das Du Théâtre auf Platz 11. Der Grund für die Ehre: Im «Monocle» dürfen die Redaktoren über die Lokale schreiben, in denen sie sich wohl und gut fühlen. Trendguru Brülé betreibt im Seefeld ein Büro mit Redaktion und Verlag.

Thomas Zemp