

Huusbeiz

Rinderherz und Eigelbcreme

Wir sind ganz schön überrascht, als wir die Neuigkeiten erfahren. Da berichteten wir für die vorjährige Ausgabe sehr zufrieden über das Restaurant «Zum Fink» an der Josefstrasse, und schon war es aus mit dieser Adresse. Die Nachwirkungen scheinen bei Joe Opitz und Nicolas Baumann, den Machern, noch immer ein bisschen spürbar. Doch vielleicht ist es ja gar nicht so schlecht, dass sie vom Kreis 5 in den Kreis 4 umziehen mussten, denn das Lokal ihrer neuen «Huusbeiz» an der Badenerstrasse kann sich sehen lassen. Der «Nachtjäger» war zuvor hier untergebracht, und eigentlich bieten die Räume alles, was man sich wünschen kann. Gute ÖV-Anbindung, ausreichend Platz, auch eine Terrasse ist vorhanden. Unterm Strich noch besser als früher! Nun könnte man auch die besten Lokale den Bach runtergehen lassen, wenn man keine Ahnung von Gastronomie hätte, aber davon ist nichts zu spüren. Ganz im Gegenteil: Auf dem Tisch liegt schon ein Bierdeckel mit unserem Namen, schnell serviert Nicolas Baumann eine alkoholfreie Erfrischung. Endlich mal jemand, der einem nicht das Übliche anbietet! Also kein San Bitter oder simple Cola, wenn man was Alkoholfreies trinken will. Stattdessen eine Mischung aus Malz, vielen Apfel- und Birnensorten: die «Bschorle». Was das Essen angeht, hat Joe Opitz ebenfalls mehr als das Übliche drauf. Nein, keine durchgeknallte Naturküche, nichts gequält Wirkendes, vielmehr klug komponierte Speisen, die man am liebsten alle auf einmal bestellt. Spargelsalat mit Himbeeren, gerösteten Haselnüssen und Bündner

Rohschinken (Fr. 16.–) oder Gurken-sorbet in Tschin-Gin und Borretschblüten (Fr. 15.–). Vielleicht auch, wie wir, das mit brauner Butter marinierte Kuhfilet-Tatar mit gebratenem grünem Spargel und Eigelbcreme (Fr. 23.–). Die gelbe Creme ist kein Gag, sondern umschmeichelt das Fleisch. Eine Spargelschaumsuppe mit Frühlingzwiebeln, Tomatenwürfeln und Croûtons (F. 12.–) gelingt perfekt, das kurz gebratene Rinderherz (Fr. 39.–) wird von wildem Broccoli, gepickelten roten Zwiebeln und Pasta-Fetzen in Schach gehalten. Die vegetarischen Speisen – Chäsravioli an Salbeibutter und gebratener Lauch mit Eierschwämmli, Auberginenpüree und gepufftem Amaranth – klingen auch so, als mache sich hier einer Gedanken. Tut er vermutlich täglich. Und weil alles herzlich serviert wird, nicht zu schnell und nicht zu langsam, weil man hier dem Gast jeden Wunsch von den Augen abliest, macht der Besuch glücklich. Zumal sich Nicolas Baumann bei den Weinen ein ähnliches Erfolgsmodell gezimert hat. Hier liegt keine Flasche einfach so im Keller, weder der Chasselas von Krebs aus Twann noch der Pinot noir von Wolfer aus Weinfeldern. Statteurer, allseits bekannter Prestigeweine werden der Ferro von Collazzi aus der Toskana und der Petit Mas Sinén von Burgos Porta aus dem Priorat angeboten. Und wenn einer geht, wünscht man ihm einen schönen Abend, als sei er nicht einfach zahlender Gast, sondern Freund des Hauses. Bleibt nur zu wünschen, dass die Minestrone mit Basilikum-Zitronen-Sorbet (Fr. 13.–), in der wir Tomate und Staudensellerie entdecken und die eine der schönsten Zürcher Sommererfrischungen sein dürfte, nicht so schnell von der Karte verschwindet.



Und dass wir das Team von der «Huusbeiz» im kommenden Jahr genau hier wiederfinden werden und nicht erneut woanders. wf

Badenerstrasse 310, 8004 Zürich
Fon 043 931 77 90
www.huusbeiz.ch
mo-sa 18-24 Uhr
(Küche bis 22 Uhr),
mittags & so geschlossen
sowie 6. bis 12. August und
Weihnachten/Neujahr
HG Fr. 26-48

h t v

Zürcher Trendsetter: Rang 17