

«Vo Chopf bis Fuess» auf Schweizer Küche eingestellt

Neue Beiz, neues Glück. Nicolas Baumann ist in Zürich vom Kreis 5 in den Kreis 4 gewechselt und hat die «Huusbeiz» eröffnet.

Wie das Lokal laufe? «Fantastisch», sagt Nicolas Baumann. Na ja, ein bisschen müde sei er, um das Ganze zu realisieren, gibt er freimütig zu. Der 33-Jährige hat aufregende Monate hinter sich: Vor einem Jahr wurde ihm kurzfristige die Pacht des Restaurants «Zum Fink» im Zürcher Kreis 5 gekündigt. Dann gründete er auf gut Glück eine GmbH, fand in zwei Lieferanten Darlehensgeber («Ich habe leider kein Spielgeld vom Papi.») und unterschrieb kurz vor Weihnachten einen neuen Pachtvertrag.

Anfang Januar zogen er und «Zum Fink»-Küchenchef Joe Opitz in den ehemaligen «Nachtjäger» an der Badenerstrasse ein. Kochten mittags für Mitarbeiter einer nahegelegenen Firma (den Kantinenvertrag übernahmen sie vom Vorgänger) und bauten nachmittags die Beiz um. Seit Februar 2018 ist die «Huusbeiz», wie das Lokal neu heisst, offiziell offen.



Einst erster Pub in Zürich, heute gemütliches Quartierlokal: die «Huusbeiz». ZVG

Das Konzept: Schweizer Gerichte auf Basis hochwertiger Schweizer Produkte. Raffiniert gekocht und wie es sich für eine Beiz gehört - unprätentiös auf dem Teller angeordnet. «Zum Startä» (die Karte ist auf Züritütsch) gibts unter anderem «Igleiti Gurkă, Gurkă-Tschin-Sorbet, Gurkăsuppe, Chrüuter-Tschippis und Gurkăchruut». Bei den Hauptgängen legen Nicolas Baumann und Joe

Opitz den Fokus auf «Schwiizer Fleisch, vo Chopf bis Fuess». Zum Beispiel - der Einfachheit halber vom Züritütsch ins Hochdeutsche übersetzt - eine geschmorte Kaninchenkeule mit weissen Bohnen, Paprika und Polenta-schaum. Oder die gerollten Maultaschen von der Milchkuh mit Wurzelgemüse und klarer Fleischbrühe. Fisch gibts aus dem Zürisee. Aktuell sind das Felchen-

filets, serviert mit Spitzkohl und Apfel, Blutwurst-Ravioli und Schwarzbrot.

Mit dem «Huusbeiz»-Angebot wolle man dem Gast aufzeigen, was hinter jedem Gericht stecke, woher die Lebensmittel kommen, wer sie produziert und welchen Aufwand es bedeute, sie zu verarbeiten, erklärt Nicolas Baumann. Nicht belehrend, sondern auf eine lockere Art möchte man mit den Gästen ins Gespräch kommen. Aber immer mit Fingerspitzenge-



skv-Mitglied Nicolas Baumann lernte Koch im Kantonsspital Winterthur und absolvierte die Hotelfachschule Luzern.

fühl. Es gebe offene Gäste und jene, die einfach nur in Ruhe und mit Appetit ihr bestelltes Kuhfillet-Tartar und Eigelbcreme verdücken wollen.

Eingeschlagen wie eine Bombe

«Die Schweiz hat so viele lässige Produkte und Produzenten. Die werden wir in den nächsten Monaten in den Mittelpunkt rücken», kündigt Nicolas Baumann an. Geplant sind spezielle Auftritte auf der Website, auf Facebook und auf der Karte in der Beiz. Zum Zuge kommen unter anderem Fleischlieferanten wie Patrick Marxer von «Das Pure» in Wetzikon und die Metzgerei Ziegler aus Zürich-Oerlikon, von denen man Special Cuts wie das Babettl bekommt, «das in der Huusbeiz eingeschlagen hat wie eine Bombe.»

Facts & Figures

Adresse:
Huusbeiz Genuss GmbH
Badenerstrasse 310
8004 Zürich
www.huusbeiz.ch

Geschäftsführer:
Nicolas Baumann

Küchenchef:
Joe Opitz

Plätze:
49 innen, 29 aussen

Mitarbeiter:
4 Festangestellte, 3 freie
Mitarbeiter auf Stundenlohn

Foodrenner:
Tagesempfehlung Special
Cuts (ca. 47 Franken)

Durchschnittsbon:
70 bis 80 Franken (Abend)

Umsatzziel 2018:
ca. 900 000 Franken

Vorgestellt sollen auch Lieferanten wie die Zürcher Weinhandlung Vergani oder die Brauerei Locher aus Appenzell. Beide sind «Huusbeiz»-Unterstützer der ersten Stunde.

JÖRG RUPPELT

Mehr Informationen unter:
www.huusbeiz.ch

ANZEIGE

Von Freude kriegt man nie genug.







-0.20 CHF
pro 1 L Flasche



-0.20 CHF
pro 20 cl Flasche

Profitieren Sie von fruchtigen Aktionen!

Die Aktion ist vom 10. bis 28.09.2018 auf dem gesamten Flaschen-Sortiment bei Ihrem gewohnten Depositär gültig.

FREUDE
AUS DER
FRUCHT