

Vino e Vita

Edizione Vergani

N° 11



Huusbeiz

Im hübschen Lokal an der Badenerstrasse im Zürcher Chreis 4 kommt auf den Teller, was Tier und Natur aus der Region hergeben. Mit viel Leidenschaft und kreativen Ideen wird den heimischen Produkten die gebührend grosse Bühne geboten.

Viel weisses Holz und ein Hauch von Jugendstil prägen die einladende Gaststube der «Huusbeiz». Die gekonnte Mischung aus Gemütlichkeit und zeitloser Gediegenheit macht klar, dass der Name Beiz im besten Sinne verstanden werden kann: ein Ort, wo sich jeder wohlfühlt und willkommen ist, ohne jeglichen Standesdünkel, der Banker genauso wie der Buezer. Nicolas Baumann und «Joe» Johannes Opitz sind die Macher in der «Huusbeiz», vielen schon bekannt vom Restaurant zum Fink an der Josefstrasse. Die beiden Genussprofis entscheiden gemeinsam, was in der «Huusbeiz» läuft und in die Töpfe kommt. Und das kann sich sehen lassen, 95% der verwendeten Produkte stammen aus der Schweiz, der grösste Teil davon aus der Region.

«Wir wollen zeigen, wie sexy die Schweiz ist. Wir haben hier so viele coole Produkte, die einen grossen Auftritt verdienen. Zu jedem Produkt gibt es eine Geschichte zu erzählen», meint Nicolas begeistert. Frontmann Nicolas ist der geborene Gastgeber, leutselig und redegewandt, offen und herzlich. Joe hält sich lieber im Hintergrund, aber nicht weniger eindrucksvoll. Denn in der Küche wird umgesetzt, was an Ideen den beiden so zufliegt. Durch ihren intensiven Kontakt mit Lieferanten und Produzenten aus der Region sind sie am Puls davon, was gerade zu haben ist vom Stadtjäger oder Bauern, und dann geht es ans Tüfteln. Zudem bringen die Lieferanten auch ihre Ideen mit ein, und so mauserte sich die «Huusbeiz» schon öfters zum interessanten Testmarkt für Unbekanntes. Der Kontakt mit den Genusshandwerkern der Region wird intensiv gepflegt, denn gemeinsam teilen sie ihre Freude an der Vielfalt der heimischen Produkte und den Respekt im Umgang mit Lebensmitteln, Tieren und Natur. Das freut nicht nur den Gaumen, sondern auch die Umwelt. Baumann: «Es kann nicht sein, dass ganze Tiere geschlachtet werden und nur die Edelstücke gegessen werden. Bei uns kommt alles auf den Teller, von der Schnauze bis zum Schwänzli. Essen und Geniessen in der «Huusbeiz» soll Spass machen. Und Kochen und Bedienen auch! Und Spass macht es, wenn man aus dem Vollen schöpfen kann, kreativ sein darf und dazu viele Geschichten zu erzählen hat.»

Die Huusbeizer wissen, wovon sie reden, wenn die Gerichte serviert werden, denn sie kennen die vielen Geschichten rund um ihre Genusshandwerker. Wer hier essen kommt, kann mit dem Besten rechnen, zu einem mehr als fairen Preis. Auf der Karte stehen kreativ umgesetzte Klassiker genauso wie auch mal Innereien oder seltene Cuts und heimischer Fisch. Sie wird rund alle 6 Wochen gewechselt, aber nicht vollständig, es gibt auch Gerichte, die müssen bleiben, will man nicht eine Gästerevolte riskieren. Der Burger beispielsweise ist weitum berühmt, die Chäsravioli sind legendär, und die Schoggimousse ist nicht wegzudenken. Auch das Tartare bleibt auf der Karte und wird jeweils saisongerecht variiert.





Zu den 5% nichtheimischen Produkten gehört die feine Auswahl an italienischen Weinen. Auch hier wurde auf die nähere Umgebung gebaut, schliesslich ist das Weinhaus Vergani ja in der Nachbarschaft. «Wein braucht erfahrungsgemäss einen grösseren Radius, und die Gäste lieben italienischen Wein. Wir wollen unsere Gäste nicht einschränken oder bevormunden. Also sorgen wir für spannende Weine, die passen.» Spannend ist dabei auch das Abrechnen: In der «Huisbeiz» wird eine fixe Netto-Marge für den Wein verrechnet. Egal, welcher Wein bestellt wird, der Zuschlag auf den Wein bleibt immer der Gleiche, so können die Gäste sehen, was der Wein etwa im Einkauf kosten würde. Das Argument leuchtet ein: «Wir investieren immer gleich viel Zeit in die Weinberatung, egal, ob der Wein nun im höchsten oder in einem tieferen Preissegment liegt, also ist auch der Zuschlag immer der gleiche.» Was uns auf ein weiteres Geheimrezept in der «Huisbeiz» bringt: die intensive und aufmerksame Zeit, die vom Team für die Gäste aufgewendet wird. Genau im richtigen Mass, dass man sich gut aufgehoben und wohl fühlt, ohne bedrängt zu sein. Kein Wunder, ist die «Huisbeiz» weitem beliebt und begehrt. Wer sich diesen Tummelplatz der feinen einheimischen Genüsse ansehen möchte, der sollte allerdings seine Plätze reservieren: Die «Huisbeiz» erfreut sich einer grossen Fangemeinde!