



Kai

Überrascht sind wir beim Zwiebelrostbraten. Er erweist sich als allerdings sehr feines Rindsfilet, üppig bedeckt mit knackigen Zwiebelringen und begleitet von Serviettenknödeln. Diese sind in Scheiben geschnitten und in der Bratpfanne kurz in Butter gewendet – wenn Sie uns fragen, die besten Knödel, die wir je gegessen haben.

Weil wir uns beim Weinangebot aus dem östlichen Nachbarland nicht ganz sattelfest fühlen, nehmen wir die Hilfe von Andrea Zimmermann in Anspruch, die neben dem «Hofwiesen» auch das Restaurant «Wolfbach» mit viel Leidenschaft führt. Unter der Rubrik «Blaufränkisch» landen wir bei einem Szapary 2009 aus dem Südburgenland für 86 Franken. Er ist zuerst noch verschlossen, das Dekantieren tut ihm gut, aber wir haben den Eindruck, dass er noch nicht sein ganzes Potenzial offenlegt. Obwohl der Hunger gestillt wäre, erliegen wir den Versuchungen der Dessertkarte und teilen uns noch eine Palatschinke gefüllt mit Schokoladesauce und Nüssen, die auch hohe Erwartungen übertrifft. Die Grösse der Portion rechtfertigt einen Digestif, was hier nur ein Marillenschnaps sein kann. «Einen einfachen oder einen richtigen?», werden wir gefragt. Nun – wer möchte da

kleinlich erscheinen. Das erweist sich dann auch als richtig. *hjk*

Oerlikon
Hofwiesenstrasse 265, 8057 Zürich
Fon 043 433 80 88
www.hofwiesen.ch
mo-sa 8.30-23.30 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
so 11.30-21.30 Uhr (Küche 11.30-14 &
18-20.30, dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 25-52

h m r t v

Zürich, Bad Allenmos, Linien 11, 15
Genuss pur in den Quartieren: Rang 11

K

Kai

Familienrestaurant

Es gibt Kinder, die lieben Sushi. Vielleicht liegt es am Bonbon-artigen Erscheinungsbild der Häppchen oder daran, dass man in unseren Längengraden nicht ernsthaft verlangen kann, dass die Dinger von den Knirpsen mit Stäbchen verzehrt werden. Und da Messer und Gabel verpönt sind, darf herzhafte mit den Fingern gegessen werden. Hinzu kommt beim «Kai» (sei für Kleinkinderlose erklärt) die Tatsache, dass ein gewisses extrem beliebtes Lego-Männchen mit ebendiesem Namen

bedacht wurde und als sogenannter Ninjago in knallroter Aufmachung die Kinderzimmer dieser Welt heldenhaft unsicher macht, was zumindest unseren Sohn schon im Voraus für das Lokal begeisterte. Das sympathisch geführte Restaurant lässt an Samstagen Kids von sieben bis zwölf Jahren für bescheidene 30 Franken à discrétion das Sushi-Laufband plündern, noch jüngere gar gratis, Erwachsene zahlen 59 Franken. Zu plündern gibt es ein breites Sushi-Angebot, respektive Sashimi, Nigiri, Maki und Uramaki (für Uneingeweihte: roher Fisch solo, belegte Reisklösschen, gefüllte Reisrollen mit Reis zwischen Algen und Gurken, Thunfisch oder Lachs usw., oder die umgekehrten «inside-out», wo die Algen drinnen stecken).

Wer sich nicht mit dem Laufband abgeben will, kann aus einem ebenfalls grosszügigen A-la-carte-Menü Chirashi, also Reisschalen mit diversen Fischen, pikantem Thunfisch- oder Rindstatar, oder auch Bentoboxen mit ganzen Menüs bestellen. Und was bleibt noch zu sagen? Wir haben selten eine derart sympathische Bedienung erlebt wie im «Kai». Ein Grund mehr, Neu-Oerlikon kennenzulernen. *nvh*

Neu-Oerlikon
Ellen-Widman-Weg 2, 8050 Zürich
Fon 043 538 42 47
www.kaibar.ch
mo-fr 11.30-14 & 17.30-23,
sa 18-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen
sowie über Weihnachten/Neujahr
HG Sushi Fr. 7-16, Bento-Box 26-34

h m t v

Zürich, Bahnhof Wipkingen
Linien S2, S8, S14

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 7

Krone

Krönung in Altstetten

Im rehbraunen Kachelofen brennt ein Feuer. Obwohl es bereits seit zwei Wochen Frühling ist. Der Garten der «Krone» wirkt verwaist wie im November, in der warmen Stube sehen wir auf dem Weinkühler sich drängelnde Schnapsflaschen. Und erkennen von weitem Himbeerbrand, Williams und Kirsch von Hans Erismann (mit den bunten, verräterischen Markierungen auf der linken Etikettseite), der zusammen mit Onkel und Cousin in vierter Generation in Eschenmosen bei Bülach eine Brennerei betreibt. Erismanns Himbeerbrand gilt seit Jahren als das Schweizer Referenzprodukt für echten Himbeerbrand – letzter grosser Erfolg war der erste Platz

an der Schweizer Schnapsmeisterschaft. Wir sind gehörig überrascht, irgendwie hatten wir das hier nicht erwartet. Aber die seit 2010 unter Denkmalschutz stehende «Krone» in Altstetten ist noch für manche Überraschung gut. Hat ja auch einiges aufzuholen, schliesslich war sie zwölf Jahre lang geschlossen – die letzte Wirtin ist im Jahr 2000 hochbetagt mit über 90 Jahren gestorben. Das auffällige Haus an der Badenerstrasse, welches ein Landarzt 1827 als Arztpraxis und Weinschenke erbaut hatte, wurde im Sommer 2012 nach aufwändiger, sanfter Renovation wiedereröffnet. Nun ist das Restaurant ein sogenannter «Comeback-Betrieb» und wird von der Stiftung Arbeitskette geführt, die sich für die berufliche Integration von psychisch oder körperlich beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen einsetzt und in Zürich bereits Betriebe wie den «Limmathof» oder das «Brunegg» erfolgreich führt. Um es vorwegzunehmen: die zumeist jungen Leute machen einen phantastischen Job in der «Krone», und als Gast, ob man die Hintergründe nun kennt oder nicht, ist es schön, das auf einem so hohen und so sympathischen Niveau erleben zu dürfen.

Die offenen Weine, drei Weisse und drei Rote, sind auf zwei kleinen Schiefertafeln notiert, die an den Tisch gebracht werden. Im Vorwort der eigentlichen Weinkarte erklärt die Sommelière und stellvertretende Bereichsleiterin Service, Mara Caminati, dass der historische «Kronen»-Weinkeller ein Paradies für Weinliebhaber sei, die gerne Entdeckungen machen, sich gerne von regionalen Spezialitäten aus dem Alpenraum verführen lassen. «Wir haben unsere Weine sorgfältig ausgewählt, um die Balance zwischen Klassik und Moderne zu pflegen. Kreative Winzer inspirierten uns dabei mit heimischen und aussergewöhnlichen Varietäten.» In der «Krone» kann man die Riesling-Sylvaner, Rauschling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon blanc und Freisamer von interessanten Winzern aus der näheren und weiteren Umgebung probieren (Landolt, Schwarzenbach, Meier, Zahner, Gysel, Lutz). Bei den Rotweinen wird uns die Wahl schwer gemacht mit dem Cornalin von Montzuettes aus dem Wallis (Fr. 65.–) und dem Pinot noir Barrique vom Zürichsee von Erich Meier (Fr. 74.–). Auch beim Essen erleben wir eine positive Überraschung nach der anderen.