

petent und ungezwungen erleben wir den Service.

Im Sommer kehrt das Feuer in die Gieslerei zurück, wenn der grosse Grill in Betrieb genommen und die Parkplätze in eine stimmungsvolle Gartenwirtschaft verwandelt werden. cr

Oerlikon
Birchstrasse 108, 8050 Zürich
Fon 043 205 10 10
www.diegiesserei.ch
mo-fr 11.30-14.30 & 17.30-22.30,
sa 17.30-22.30, so 11.30-14.30 (Brunch)
& 17.30-22.30 Uhr,
sa-mittag geschlossen sowie sa im Juli
und August sowie so von Mai bis Oktober
HG Fr. 26-46

m n s t v

Zürich, Regensbergbrücke
Linien 11, 62

Gemütliche Beizen für Genesser:
Rang 10

K

Kai

Japanisch in der Pampa

Ich hab einen Freund, der in der ehemaligen DDR gross geworden ist und Kai heisst. Und weil ich find, dass das alles

irgendwie ganz gut passt, fahren der Kai und ich eines schönen Abends zusammen hinaus in die Pampa, nach Oerlikon ins «Kai», einen jüngeren Japaner. Am Max-Bill-Platz meint Kai (der Freund, nicht das Restaurant): «Diese Häuser erinnern mich an Karl-Marx-Stadt.» Und das hat eindeutig was – die gesichtslose Architektur an diesem Platz ähnelt klar den bekannten Ost-Plattenbauten.

Im «Kai», einem recht dunkel gehaltenen und stylish eingerichteten Raum, sagt mein Freund dann aber erstmal nichts mehr. Denn erstens fällt der Empfang durch eine junge «Kai»-Bedienstete derart herzlich aus, dass uns Gentlemen im wahrsten Sinne des Wortes die Spucke wegbleibt, und zweitens bleibt Kai selbst Jahre nach dem Untergang der DDR immer wieder mal die Luft weg, wenn er Restaurants, Bars, Clubs und dergleichen kennenlernt, die von den DDR-Beizen aus seiner Kindheit ungefähr so weit weg sind wie Oerlikon von Osaka.

Und so starrt Kai auf das Laufband und versucht herauszufinden, was der Sushi-Koch so alles kreiert. Ich gucke unterdessen in die Menükarte und realisiere,

dass auf der so ziemlich alles zu finden ist, was es unter der roten Sonne Nippons an Sushis zu delectieren gibt: Über hundert Sushi-Kreationen soll das «Kai» anbieten, verrät uns später am Abend die Frau des Chefs. «Na dann mal los!», meint Kai und greift herzlich zu. Wir starten mit einer feinen Miso-Suppe (Fr. 7.-) und einem «Beef Tataki», einem nur ganz leicht angebratenen Rindsentrecôte an einer Sesamsauce (Fr. 16.-). Kai ist begeistert vom Beef, schiebt den Algensalat, der es begleitet, aber ganz schnell an den Rand des Tellers. Das hat allerdings nichts mit der Qualität des Salats zu tun, sondern mit dem Geschmack meines Freundes – Algensalat hats in der DDR ja höchstwahrscheinlich auch nie gegeben ... Ja, und dann geraten der Kai und ich urplötzlich in eine Art Rausch: Wir trinken ziemlich viel Kirin-Bier (Fr. 7.-), nehmen uns eine Handvoll Nigiris (Fr. 7 bis Fr. 10.-), Uramakis (Fr. 10.-), Rainbow Rolls (Fr. 12.- bis Fr. 14.-), Temakis (Fr. 10.-), ein Chirashi (Fr. 16.-) und je ein warmes Hauptgericht noch dazu: Kai wählt «Yaki Udon Niku», also gebratene japanische Nudeln mit Wokgemüse und Rindfleisch,

ich eine «Udon-Suppe» mit Crevetten (je Fr. 26.-). All das schmeckt gut und frisch und unsere Stimmung ist blendend. Irgendwann lernen wir dann zwei junge Japanerinnen kennen, die wir zwar kaum verstehen, die aber nett sind, ständig lachen und mit denen wir uns zum guten Ende noch eine Schokoladenmousse teilen (Fr. 6.-). Das sei im Fall keine japanische Spezialität, meint die eine von ihnen, und wir lachen und bestellen noch eine Runde Bier und sind dann übererrascht, wie hoch die Rechnung ausfällt. Aber wir haben ja auch Unmengen bestellt, und alles war in bester Ordnung. Kai findet das «Kai» auf jeden Fall gut. Und ich auch. tk

Neu-Oerlikon
Ellen-Widmann-Weg 2, 8050 Zürich
Fon 043 538 42 47
www.kai-bar.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 Fr. 22-26 (Tellerchen 7-16)

m n s t v

Zürich, Max-Bill-Platz
Linien 64, 75, 80

Japans hohe Schule der Kochkunst:
Rang 10



Ganz Tessin. Und mehr.

Cantina dell'Orso
via Orelli 8
CH – 6612 Ascona
091 - 785 80 20
buy@orsovini.ch
www.orsovini.ch

CANTINA
DELL'ORSO

Über 200 Tessiner Weine, kleine und grosse Formate, Destillate, Liköre, Köstlichkeiten