

Neue Zürcher Zeitung

KOLUMNE

Eine «Wätterschmöckerin» oder einen «Weltenbummler» über d Gass? Wie ein Zürcher Quartierrestaurant mit einfachen Bowls der Pandemie trotzt

Viele Lokale sind derzeit gezwungen, neue gastronomische Konzepte auszuprobieren. Ein Quartierrestaurant in Wipkingen fällt mit einer simplen Idee auf.

Katja Baigger

11.03.2021, 05.30 Uhr

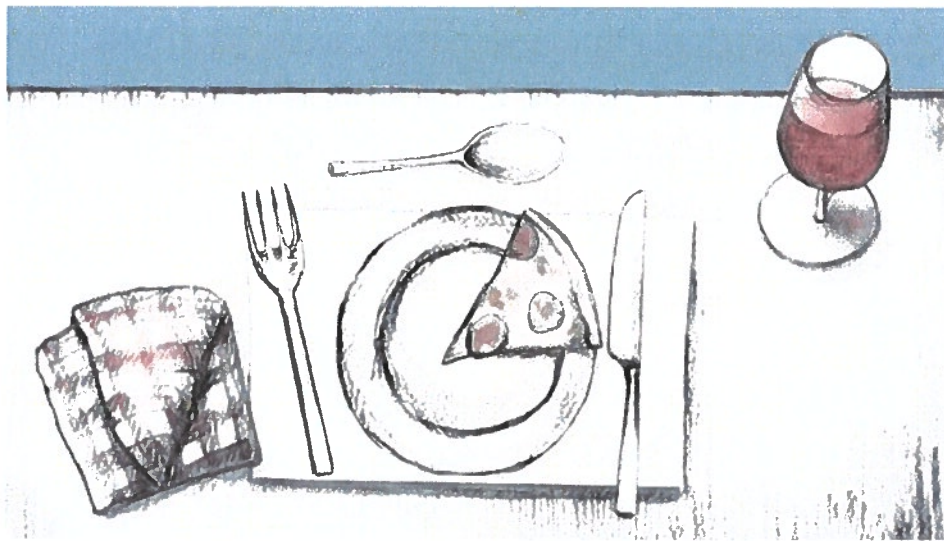


Illustration Anja Lemcke / NZZ

Die Pandemie zwingt einen ins Heimbüro. Das hat Vorteile: In der Mittagspause lässt sich das eigene Wohnquartier noch besser kennenlernen. Jedes Weglein will erkundet, jede Änderung in den Schaufenstern registriert, jede kulinarische Möglichkeit ausprobiert werden.

In Zürich Wipkingen gibt es in nächster Umgebung zum Home-Office der Schreibenden vier Gelegenheiten, sich zu verpflegen. Drei von ihnen setzten bereits vor Corona auf das Konzept «zum Mitnehmen», für das vierte Lokal ist es freilich neues Terrain.

Zu Ersteren gehört der «Pie Shop», der schmackhafte salzige Kuchen anbietet. Die Heimarbeit-Massnahme beschert dem Laden noch mehr Kundschaft. Auch das «New Avataar», in dem ein tamilisches Paar würzige sri-lankische und indische Küche zubereitet, führte neben dem Restaurant einen Catering-Service. Im «Chaima» kocht die Besitzerin thailändische Take-away-Menüs fast nur mit regionalen Zutaten und ohne künstliche Geschmacksverstärker.

Das «SAHltimbocca» ist eigentlich ein Quartierrestaurant, seit Januar aber setzt es – gezwungenermassen – wieder voll auf Abholservice. Der Kofferwort-Name sagt's, er ist eine Kombination aus der Abkürzung SAH für Schweizerisches Arbeiterhilfswerk und dem aus Rom stammenden Saltimbocca, was «spring in den Mund» bedeutet.

Das Konzept ist einfach und sympathisch: Wochentags ab 8 Uhr 30 gibt es Coffee to go mit Gipfeli aus der hauseigenen Bäckerei. Mittags und abends sind je drei Bowls im Angebot, die wöchentlich wechseln. Die Menüs lassen sich telefonisch reservieren oder spontan abholen. Wir bestellen vor, um nicht warten zu müssen.

Steht man dann mittags vor dem Lokal, fühlt man sich an den Besuch einer exklusiven Disco erinnert: Wer hier etwas will, muss klingeln. Sogleich öffnet ein zuvorkommender Kellner mit Mundschutz, und schon bald tragen wir das Gewünschte

nach Hause. Es ist noch schön warm, als wir mit dem Essen beginnen. Rasch ist klar: Unter den Stichworten «Wäterschmöckerin» und «Weltenbummler» haben wir preiswerte, köstliche Lunches (Fr. 18.50 bzw. Fr. 19.50) erhalten, die wirklich «in den Mund springen» wollen.

Die Schreibende bestellte mit der «Wäterschmöckerin» ein saisonales, vegetarisches Gericht. Ob sich auch Männer an diese emanzipiert wirkende Speise heranwagen? Zu wünschen wäre es, überrascht doch die Vielseitigkeit und Buntheit, welche in der «Schüssel» Platz hat.

Das Hokkaidokürbis-Ragout mit Thymian ist angenehm bissfest und schmeckt nussig, was die hausgemachten Vollkornknöpfli aufnehmen. Der pikante Scamorza ergänzt den gedämpften Wirz, dessen kraus gewellte Blätter von herbem Geschmack den Gaumen erheitern. Das Tüpfelchen auf dem i ist schliesslich der süssliche Weissweinapfel mit Preiselbeeren. Es wirkt, als wäre in dem Kartongefäss ein Mehrgänger serviert worden.

Das Gegenüber isst mit Genuss den «Weltenbummler». Das Rinds- und Schweinshackfleisch wurde in Chili, Limetten und Sojasauce gekocht, was ihm den thailändischen Touch verleiht. Der Jasmin-Reis wirkt klebrig, wie es sein muss, aber nicht pampig. Dazu gibt es Spiegelei mit Thai-Basilikum, knackige Schlangenbohnen und Rüeblistreifen. Eine solide Mahlzeit, die mit «Es war fein» quittiert wird.

Zum Dessert verkosten wir einen Apfelkuchen im Glas mit Süssmostcrème und Zimtschaum (Fr. 8.50), der nicht ganz so frisch schmeckt, wie wir das erwartet hätten.

Wenn man jedoch bedenkt, dass hier nicht einfach nur Profis arbeiten, sondern auch Stellensuchende, ist dieser kleine Makel schnell vergessen, und man will die unkomplizierte Küche noch mehr loben. Leider, man muss es so sagen, passt der Zweck des Restaurants gut zur derzeitigen Arbeitsmarktsituation. Hier können nämlich Personen ohne Job ihre Chancen auf eine Festanstellung im Gastgewerbe erhöhen.

SAHltimbocca, Lägerstrasse 37, 8037 Zürich, Tel. 044 350 55 45, Mo bis Fr 8.30-19.30 Uhr.