

BUFFET DREIECK

FEINE FOODRESTE

LUNCH Angela König und Rosmarie Schaub strahlen, wenn Leute ihre Kantine betreten und sich nach dem Konzept erkundigen. Ihr Mittagsbuffet ist ein politisches Statement: Überschüssige Lebensmittel – aus den Läden des Bachser Märts – werden zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Im Gemeinschaftsraum der Genossenschaft Dreieck gibt es Suppen (ab 5 Fr.), kleine und grosse Teller (12 bis 24 Fr.) – man füllt diese am Buffet selber. Das Menü wechselt täglich, schliesslich wird das verarbeitet, was der Bachser Märts liefert. Bei unserem Besuch gibts gedünsteten Mangold mit Pinienkernen, Peperoni an Tofu, würziges Gehacktes. Schaub erklärt, was Lebensmittel überschüssig macht: «Unsere Verschwendungskultur hat es fertiggebracht, dass etwa Produkte kurz vor dem Ablaufdatum kaum Abnehmer finden. Das ist falsch.» Mit ihrem Konzept lehnt sie sich dagegen auf. Mit Erfolg. Das Buffet Dreieck ist gut frequentiert, die Gerichte sind lecker, und die Motivation der beiden Initiantinnen ist ansteckend. (sre)

**GARTENHOFSTR. 27
8004 ZÜRICH**

TEL. 079 159 88 72 WWW.BUFFETDREIECK.CH

Mo–Fr 9–15 Uhr, Mittagsbuffet 11.30–14 Uhr
Hauptspeisen 12–24 Franken

POLI-BAR

DEFTIGES ECK

BAR Die Poli-Bar blickt auf eine bewegte, über 60-jährige Vergangenheit zurück. Nun wurde sie neu eröffnet. Es sei schon vorgekommen, berichtet Barkeeper Thomas Müller, dass grau melierte Herren, kaum im Lokal drin, «Fläsche!» in Richtung Tresen gerufen hätten. «Am liebsten hätten sie wohl noch das altherwürdige 58-Zentiliter-Format gehabt», so Müller. Stattdessen führt er heute 15 Biersorten, einige Drinks und ein (ausbaufähiges) Weinsortiment im Angebot. Müller, zuvor in der Bar 63 am Zapfhahn, erzählt vom letzten Betreiber: «Er hat einen Flohmarkt mit Getränkeausstoss betrieben.» Doch die jetzigen Pächter – Müller hat zwei Compagnons im Hintergrund – sind dem Vorgänger dankbar: Er habe merklich mit schwieriger Klientel aufgeräumt.

Positiv, dass das Ecklokal nach einer ausgiebigen Renovation eine gewisse Schrägheit behalten hat: Über der Bar sind antiquarische Bücher an die Decke genagelt, darunter etwa «Praktische Edelstein-Therapie». Auf einem Plattenspieler in der Ecke dreht eine Suzanne-Vega-Platte aus den Achtzigern. Und von der Wand grinst die Jungfrau Maria, die Schnauzbart trägt. Das Fazit? Für allzu zartbesaitete Kirchgänger dürfte auch die neue Poli-Bar kaum zum Stammlokal werden. (boe)

**GERTRUDSTR. 50
8003 ZÜRICH**

TEL. 044 450 66 33 WWW.POLIBAR.CH

Di–Fr 16–24 Uhr, Sa 17–24 Uhr
So und Mo geschlossen



Finessenreiche Kompositionen sind Kuchlers Markenzeichen.

CHRISTIAN KUCHLER IM LA PASSION

EPISCH

«Gault Millau» hat einen 28-Jährigen zum Aufsteiger des Jahres gekürt. Im beschaulichen Eglisau steht er am Herd. Ein Besuch.

VON ESTHER KERN

GOURMET Sieben Gänge umfasst das Menu gourmand im La Passion. Wir entscheiden uns für fünf – und geniessen am Schluss doch zehn, rechnet man die Grüsse aus der Küche und die Amuse-Bouche dazu. «Wie eine Schnitzeljagd des Geschmacks», nennt es der Begleiter, der am Schluss des Abends konstatiert, bessere Saucen habe er selten gekostet. Ich stimme zu.

Christian Kuchler wurde von «Gault Millau» zum «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz» gekürt. Im Gasthof Hirschen in Eglisau kocht er für das Gourmetrestaurant La Passion und das Bistro im Parterre.

Das ganze Menü zu beschreiben, würde diesen Rahmen sprengen. Wir konzentrieren uns darum auf die Intros. Den Auftakt machen Minihäppchen. Etwa eine Fischconsommé im Reagenzglas – kräftig, vielschichtig, wow. Auf einem Holzspiess steckt ein Würfel mit lackiertem Bauchspeck – der auf der Zunge zergeht. Die nächste Komposition hält in einer Eierschale venezolanischen Kaviar unter Wodkacreme – etwas dominant – bereit,



Christian Kuchler.

daneben das wachsweiße bis flüssige Eigelb auf Minitoast.

Highlight unter den Kleinigkeiten vorab ist die Variation vom Saibling – Tatar, gebeizt, geräuchert –, aromatisiert mit Sesam. Letzter Appetizer vor dem Menü: Kalbsbäggli, Molken und Hahnenkamm – wohl ein Zeichen an den Gast, dass man von einem Tier nicht nur das Filet essen kann.

Und danach? Jeder Gang bildet eine Landschaft – auf dem Teller und auf den Geschmackspapillen. Sicher nichts für den kalten Herbstabend, an dem einen ganz einfach nach einem Teller Pasta gelüftet. Wer im La Passion tafelt, muss sich einlassen auf die Jagd nach lukullischen Entdeckungen. Dann aber lohnt sich der, doch stattliche, Preis.

**UNTERGASS 28
8193 EGLISAU**

TEL. 043 411 11 22 WWW.HIRSCHEN-EGLISAU.CH

Di–Sa 18.30–23 Uhr
Menu gourmand: 3 Gänge 135 Franken, 7 Gänge 195 Franken

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

17.10. – 23.10.2013