Neue Zürcher Zeitung

it I Or s O

«Huusbeiz»: Nährende Kunst

G BM \mathbb{B} R В В В B В В Bk В BH \mathbb{R} R **B**c Ε Ð

Nun gibt es ja Leute, die sagen, Kochen habe nicht der Kunst, sondern der Ernährung zu dienen. Dagegen darf man getrost einwenden, dass den Menschen vom Tier ein gewisser Hang zur Kultur unterscheidet, also auch zur Esskultur. Beide Ansprüche vereint die Zürcher «Huusbeiz», indem sie das trendige, deswegen aber nicht weniger sinnvolle From-nose-to-tail-Prinzip mit wohldosierter Experimentierlust paart. Das Team hatte vorher das «Zum Fink» im Kreis 5 betrieben und ist vor einigen Monaten in diesen apart-behaglichen Raum umgezogen, wo es mit dem «Nachtjäger» einen unserer Favoriten in der Stadt abgelöst hat.

ANZEIGE



Nun, unsere Versöhnung mit diesem Wechsel wird schon mit dem Amuse Bouche angebahnt: zwei köstlich-knusprige Mini-Makrönchen mit Rande in den Krönchen und Meerrettichschaum dazwischen. Nahtlos schliesst ein inspiriertes Gurkengericht an (Fr. 15.–), das drei Variationen dieses Gemüses vereint: Ein leicht mit Gin beschwipstes Sorbet thront auf hauchdünnen Streifen in einer emulsionsartigen Suppe; einzeln wären die Komponenten zu salzig oder zu süss, zusammen funktionieren sie prima. Gelobt werden am Tisch auch die mit Sternanis marinierten Tomaten (Fr. 16.–) mit Focaccia und die Tomatenschaumsuppe mit Wodka (Fr. 13.–), eine vielleicht etwas alkohollastige Interpretation der Bloody Mary.

Mehrfach eingesetzt wird das oft vernachlässigte Fleisch der Milchkuh, etwa in Form einer Maultasche samt saftigem Filet in klarer Fleischbrühe (Fr. 48.–). Auch Hühnerherzen erhält man heute selten, hier werden sie confiert serviert(Fr. 41.–): Das leicht mürbe, gar nicht nach Innereien schmeckende Fleisch bildet mit Zitronenmelisse, Shitakepilzen, knackiger Kaiserschoten-Julienne und separat servierten Hühnerleber-Pralinen eine runde Sache. Einzig das Salz (und das Maggikraut) setzt die Küche ab und zu etwas zu grosszügig ein.

Die Karte, in Dialekt gehalten mit schriftdeutscher Übersetzung, kündigt ein Dessert so an: «Schmöckt wie än Cheesecake, isch aber keinä». Die oft etwas bemühende Mode, Klassiker zu dekonstruieren, zeitigt in diesem Fall ein recht stimmiges Resultat auf schaumiger Basis aus dem Siphon (Fr 13.–). Frisch und klassisch ist die Crèmeschnitte (Fr. 11.–) mit allerdings etwas gar dicken Blätterteiglagen und zu viel allzu süssem Beeren-Coulis. Viel zu entdecken gibt es auf der Weinkarte, fokussiert auf einheimische und italienische Tropfen, wobei die Güter und Gewächse mit prägnanten Kurztexten eingeführt werden. Wir wagen einen Versuch mit dem umbrischen Sagrantino di Montefalco (Fr. 79.–), dessen gerb- und farbstoffreiche Trauben nur rund um Montefalco gedeihen, und sind nach einer Angewöhnungszeit durchaus angetan.

Das Preisniveau dieses sympathischen Lokals mit leisem Understatement im Namen wirkt angemessen. Nur die 4 Franken 50 pro Kopf für aufbereitetes Hahnenwasser scheinen uns trotz A-discrétion-Regelung etwas viel. Der lebenserfahrene Kellner agiert hochprofessionell und motivierter als so mancher zwanzig Jahre jüngere Kollege in der Stadt. Vor dem Hauptgangs fragt er, ob wir eine kleine Pause einlegen wollen; ebenso erkundigt er sich, ob das Fenster einen Spaltbreit geöffnet bleiben könne. Gefahrenzulage müsste er erhalten für die Kollisionsgefahr aufgrund der unglücklichen Positionierung der Küchentür vor der Treppe zu den Gästetoiletten. Die sind übrigens mit «Huusfrau» und «Huusmaa» angeschrieben. Manche mögen sich da nicht angesprochen fühlen, doch ist diese Zuweisung nicht wohltuend eindeutig in Zeiten, da sich WC-Tür-Designer gern mit kryptisch gestalteten Täfelchen als Künstler aufspielen?



InRead Invented By Teads

M	<u></u> B	В В	Bk	B			B/	В	В	E	3				
s	B														
Н	B Bg	ВІ	3 B	Bk	b		В	BV kkE	В		В				
V	B		В	ВИ		В	В	B S	В	Во		E			
	B BH	ΓΖ		<u>B</u> /l	В	B	<u>3c B</u>	В	В	BR	B				
	B BH	Γ Z —		<u>B</u> v/l	В	E	<u>ac B</u>	В	В	BR_	B				
		Γ Z —— Bk	В			B	B B B B B B B B B B B B B B B B B B B	B		BR.	B	В			
E	В	 Bk	B		В	В	B B		B B	BR	B	В	В	В	В