



Huusbeiz

Du bist der Besitzer?



Huusbeiz

Adresse: Badenerstrasse 310, 8004 Zürich

Website

Facebook

Öffnungszeiten: Mo-Sa, 18.00-24.00

NEUE RESTIS/ POP UP RESTIS

Kommentare

0 auf Merkliste



Ron Orp

14.02.2018 15:56



Bodenständiges in der Huusbeiz

Gefühlt geht in Zürich jede Woche ein Gastrobetrieb zu. Auch das Restaurant Zum Fink musste im vergangenen Herbst nach nur wenigen Jahren den Betrieb einstellen. «Es wurde verkauft – allerdings nicht an mich», bemerkt der ehemalige Inhaber Nicolas Baumann. Auch mehr als drei Monate nach dem Aus schwingt immer noch ein wenig Verbitterung in seiner Stimme mit. Doch einer wie Nicolas lässt sich nicht so schnell unterkriegen. Denn wo ein Restaurant schliesst, öffnet an anderer Stelle ein neues seine Türen.



Gemeinsam mit Fink-Küchenchef Joe Opitz hat er deswegen Anfang Februar die Räumlichkeiten des Nachtjägers an der Badenerstrasse übernommen und kurzerhand die Huusbeiz daraus gemacht. Im Gegensatz zum Fink soll der Fokus in der Huusbeiz allerdings nicht auf «Grossmutter's Küche», sondern auf einem Mix aus modernen, ausgefallenen Kreationen und bodenständiger Hausmannskost liegen. «Nicht schickimicki, sondern reduziert aufs Produkt», beschreibt Nicolas die Neuausrichtung.



Dabei geht es dem Restaurantleiter vor allem darum, neben den Gerichten auch das Team des Gastbetriebs und allen voran die Lieferanten und Produzenten in den Vordergrund zu rücken: «Kochen ist keine One-Man-Show. Bis so ein Teller beim Gast ist, haben 100 Leute daran gearbeitet. Denn nicht nur die Zutaten, auch der Tisch, die Kaffeemühle, und und und – das muss ja irgendjemand herstellen.» Die Huusbeiz will daher nicht einfach nur Gaststätte, sondern auch Begegnungstätte sein. Der Gast soll nicht nur durch das Geschmackserlebnis auf dem Teller in Berührung mit dem Produkt kommen, sondern Salatsauce und Ketchup, Seife und Sitzkissen direkt im Restaurant kaufen oder bestellen können. Die kritischen Blicke von Lieferanten und Produzenten gibt's kostenlos obendrauf. «Ich will Fotos aufhängen vom Kaffeeröster, von dem, der Ravioli macht, von dem, der das Bier braut», erklärt Nicolas das Konzept.



Bis es soweit ist, können sich die Gäste ganz unbeobachtet aufs Essen konzentrieren. Wer Wert auf regionale und saisonale Zutaten legt und sich genusstechisch in der heimischen Küche am wohlsten fühlt, sollte der Huusbeiz einen Besuch abstatten. Momentan stehen Gerichte wie Geschmorte Randen, Zürcher Weissweinsuppe, Kalbsbacken oder der «Huusbürger» mit Speck und Gruyère auf der Karte. Mich konnte bei meinem Besuch in der vergangenen Woche vor allem das Dessert überzeugen: Crème brûlée mit Quittenkompott und Amaretto-Eis. Einfach nur mmmhh.