

**A point** Terroir, Zürich

# Sogar der Glarner Stuhl wird erklärt

Obs wohl nur Deutsche hat? Angesichts des Heisshungers, mit der sie sich derzeit über unsere schönen Wohnlagen hermachen, werden sie gewiss auch ein Restaurant lieben, das ausschliesslich auf Schweizer Produkte setzt. Doch das grosszügig bestuhlte Restaurant Terroir im ersten Stock des Schauspielhauses ist am Sonntagabend nur halb besetzt. Für Deutsche ist es ohnehin eine Herausforderung, sind die Speisen doch in Mundart angeschrieben: «Hackbrate am Bratesee i de Gummelistunggis».

Was weiter auffällt, sind die Behörungen am Anfang der Speisekarte: «Momentan sitzen Sie auf einem Klassiker.» Es ist das Modell Miró der ältesten Stuhlmanufaktur der Schweiz, Horgenglarus. Die Lampen wurden mundeblasen im Tösstal; Bilder, Holzboden, Design der Personalbekleidung - alles aus der Schweiz. Auf der Homepage wird auf vielen Seiten erklärt, was Terroir ist und soll - das geht von Reaktion auf die Globalisierung über das Feu sacré eines Ortes bis zum Mass, das die Natur uns vorgibt. Und als der Gast vor dem ersten Schluck auch noch auf dem Glas instruiert wird - «terra vite vita Bindella» -, da reichs ihm.

«Bin ich denn hier im öko-spirituellen Seminar?»

«Die wollen sich nur im Markt präzise positionieren», gibt die Gemah-

lin zurück, «du hast ja keine Ahnung von der entfesselten Gastrowelt.»

«Aber du natürlich.»

«Ich kanns mir - im Gegensatz zu dir - zumindest vorstellen.»

Gott sei Dank macht der aufmerksame Kellner der Hakelei bald ein Ende, indem er die Vorspeise serviert. Die St. Galler Samtsuppe (9 Fr.) schmeckt für Zürcher Gaumen überraschend - und begeistert mit einem diskreten Goût von Rahm, Weisswein und gebratenen Zwiebeln. Gemäss Karte kommt die Bouillon von Bufis, Zuckenriet SG, die Vollmilch aus der Käserei Gerhard in Bäretswil, der Vollrahm aus der Käserei Egger in Hinwil und das Weissmehl aus der

Mühle Kleeb in Rüegsbach BE. Woher das Salz in der Flädli-suppe (9 Fr.) stammt, ist nicht angegeben, denn es hat keines drin.

Beim «Züri-Gschnätzlets mit Rööschti» (38 Fr.) haben wir Produkte aus Muotathal, Eggenwil, Belp und Wald auf dem Teller und - dem Fleisch gemäss - keine Herkunft von Pfeffer und Salz. Dieser Koch ist wirklich nicht verliebt! Die Rösti dagegen ist ausgezeichnet: aussen kühn in Richtung Dunkelbraun/Schwarz gebraten, innen saftig gelbweiss. Der

In der Rubrik «A point» bespricht der TA jeden Dienstag bekannte Restaurants und kulinarische Geheimtipps. Die Gastrokritiker testen die Lokale anonym.



«Hackbrate am Bratesee i de Gummelistunggis» befindet sich nur an einem dünnen Seelein, doch er selber ist ein stämmiger, saftiger Kerl, der nach kräftigem Fleisch schmeckt und sich mit Rüeblischeiben al dente anreichern lässt. Und der Gummelistunggis? Man hörts ihm nicht an, aber er ist ein Kartoffelstock, der herzhaft nach Eggenwiler Kartoffeln schmeckt.

Selbstverständlich stehen auf der Karte nur Schweizer Weine, viele davon sind offen zu haben. Für einmal muss man sich nicht nur zwischen Tessin, Wallis und Graubünden entscheiden, sondern auch zwischen Genf, Waadt, Zürich und Schaffhausen. Wir trinken einen Stamm No. 6, einen Cabernet/Merlot aus Thayngen (52 Fr.), und wähen uns mit geschlossenen Augen kurz in Kalifornien. *Jürg Rohrer*

*Restaurant Terroir, Rämistr. 32, 8001 Zürich. 044 262 04 44. Täglich geöffnet von 11.30 bis 14 und von 18 bis 23.30 Uhr. Nichtraucherbereich.*