



GASTRONOMEN WO DIE PROFIS ESSEN

*Die besten Zürcher Küchenchefinnen, Gastgeber
und Köche haben uns verraten, wo
sie in der Stadt am liebsten einkehren.*

VON CLAUDIA SCHMID



Sebastian Rösch

Küchenchef Restaurant Mesa, 16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern

«Die Ziegelhütte liegt perfekt, weil sie von der Stadt aus gut zu erreichen und doch von einer ländlichen Idylle umgeben ist. Man spürt, dass dort Leute arbeiten, die das Handwerk lieben. Als ich neulich das erste Mal einen Schwartemagen probierte, war das für mich der Himmel auf Erden. Ich mag auch, dass dem Gemüse besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird. Es gibt tolle Gemüse-Hauptspeisen wie etwa der saisonale Grünzeug-Teller.»

WIRTSCHAFT ZIEGELHÜTTE Hüttenkopfstr. 70, 8051 Zürich
www.wirtschaft-ziegelhuette.ch



Nenad Mlinarevic

Mitlinhaber des Restaurants Bauernschänke und
des Cateringunternehmens Auswärts

«Grillierter Paprika, mit Tomate gekochte Eier, Pide – der Brunch, der seit kurzem jeweils sonntags im Gül serviert wird, ist die perfekte Gelegenheit, um dieses moderne türkische Restaurant zu entdecken. Einige Gerichte erinnern mich auch an die slawische Küche, die mich geprägt hat.»

GÜL RESTORAN Tellstr. 22, 8004 Zürich
www.guel.restoran



Elif Oskan

Mitlinhaberin und Chefköchin Restoran Gül

«Das Italia löst bei mir immer gute Laune aus. Der Vibe ist positiv; es ist ein Ort, der immer gleich ist. Konstanz ist wichtig. Besonders gerne bestelle ich die hausgemachten Gnocchi mit Tomatensauce, die stets mit einem Blatt Basilikum verziert sind.»

ITALIA Zeughausstr. 61, 8004 Zürich
www.ristorante-italia.ch

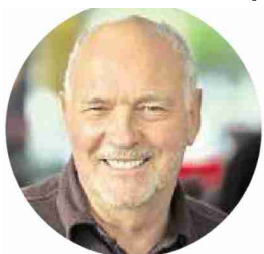


Kaspar Fenkart

Mitfinhaber Sport-, Central-, Wermutbar sowie The Cocktail

«In der familiären, unkomplizierten Metzger-Beiz, Naturweinhandlung und Metzgerei in einem – fühle ich mich wohl. Ausserdem vertraue ich dem Ort zu hundert Prozent, wenn es um Tiere geht: Wie sie aufgewachsen sind, wie sie geschlachtet werden und wie sie verarbeitet werden, ist transparent. Ich schätze es zudem, dass von A bis Z Hausgemachtes aufgetischt wird.»

METZG Langstr. 31, 8004 Zürich
www.metzg-grill.ch



René Zimmermann

Wirt Restaurant Neumarkt und Weinexperte

«Die Bodega ist absolut trend-, hype- und designfrei. Wehe, man nennt die wunderbaren und dekorationsfreien Tapas-Plättchen Sharing Plates! Mir gefällt auch die straffe Führung der kompetenten Kellner dieses Quartierwohnzimmers. Es sollte schon lange im Inventar der Kunst- und Kulturgüter dieser Stadt stehen.»



Antonio Collaianni

BODEGA ESPANOLA Münstergasse 15, 8001 Zürich
www.bodega-espanola.ch

Küchenchef im Restaurant Gustav, 17 «Gault Millau»-Punkte

«Das Löweneck überzeugt mich immer wieder mit seinen präzisen, geschmackvollen Tapas. Meine Favoriten: der Pulpo vom Holzkohlegrill und die Schweinsöhrchen. Nicht zu verachten sind auch die Weinempfehlungen.»

LÖWENECK RESTAURANT UND BAR Löwenstr. 34, 8001 Zürich
www.loeweneck.com



Michel Péclard

Gastro-Unternehmer (Fischer's Fritz, Pumpstation und viele mehr)

«Annemarie Furrers Kiosk auf dem Bürkliplatz ist eine Welt für sich. Die selbst gemachten Salate und Sandwiches sind einfach herrlich, und die Wiedikerli vom Grill schmecken mir bei Annemarie am besten. Eine Gastgeberin mit so viel Herz und Seele ist dieser Tage ein rarer Schatz. Da macht es auch nichts, dass der Kafi nicht auf Barista-Weltmeister-Niveau ist.»

BÜRKLI-BEIZ Bürkliplatz, 8001 Zürich



Bindella
la vita è bella



Heiko Nieder

Küchenchef The Restaurant im Hotel Dolder, Koch des Jahres 2019,
2 «Michelin»-Sterne, 19 «Gault Millau»-Punkte

«Bis jetzt hat mich das Restaurant Ach'i immer überzeugt. Die chinesische Küche, die man dort bekommt, ist ursprünglich und authentisch. Wenn ich jeweils montags mit meiner Frau essen gehe, bestellen wir so viel, dass der ganze Tisch belegt ist. Besonders gut schmecken mir die gebackenen Auberginen.»

ACH'I Brauerstr. 4, 8004 Zürich
www.achi.restaurant



Inbar Zuckerberg

Küchenchefin Reblau und Goethestübl, 14 «Gault Millau»-Punkte

«Es gibt in Zürich viele Sushi-Läden, aber am liebsten mache ich halt bei Kai Sushi bei der Hardbrücke. Frisch, unkompliziert, passt immer.»

KAI SUSHI Hardstr. 261, 8005 Zürich
www.kaisushi.ch



Ludovic Pitrel

Küchenchef Hotel Restaurant Florhof

«Die Weinstube Weisse Rose in der Altstadt ist eine Institution. Seit Stefan Wieser dort kocht, bin ich öfter dort. Seine einfache, aber raffinierte Küche, die Weinauswahl und die korrekten Preise überzeugen mich. Wieser macht das beste Siedfleisch überhaupt.»

WEISSE ROSE Torgasse 9, 8001 Zürich
www.weinstube-weisserose.ch



Laura Schälchli

Gründerin Sobre Mesa und Schokoladeproduzentin (La Flor)

«Das Gamper-Team serviert, was gerade vorrätig ist. So muss ich nichts auswählen, was angenehm ist. Das Menü besteht immer aus einem wunderbar durchdachten Mix aus Klassischem, Simplem und Überraschendem. Die Tatsache, dass ich nie weiss, ob es im Gamper Platz hat – man kann nicht reservieren –, zwingt mich, die Kontrolle abzugeben, und gibt mir die Gelegenheit, in der Gamper-Bar nebenan auf einen freien Tisch zu warten.»

GAMPER RESTAURANT Niefengasse 1, 8004 Zürich
www.gamper-restaurant.ch



Bindella

la vita è bella



Stefan Heilemann

Chefkoch Restaurant Ecco, 17 «Gault Millau»-Punkte

«Jörg «Bü» Bühler verkörpert für mich alles, was einen guten Gastgeber auszeichnet. Er ist sehr passioniert, ein toller Weinkenner und geht auf die Gäste individuell ein. Ich liebe im Bü's auch den Weinkeller. Im Garten kann ich bestens entspannen.»

BÜ'S RESTAURANT Kuuttelgasse 15, 8001 Zürich
www.buefique.ch



Sami Khouri

Geschäftsführer Samigo und Les Halles

«Ich gehe regelmässig ins da Mario, weil das ein Ort ist, wo die Gastgeberfamilie jeden Tag präsent ist. Ab und zu macht die Nonna frische Teigwaren. Besonders gefällt mir das Séparée, wo ich gerne Sitzungen abhalte.»

MORGENSTERN DA MARIO Zwinglistr. 27, 8004 Zürich
www.morgenstern-zh.ch



Stefan Tamò

Gastronom (Ziegelhütte, Josef, Lily's, Primitivo, Italia)

«Ich gehe immer wieder ins Kerala, weil es dort frisches südindisches Essen sowie das beste Garlic-Naan-Brot gibt. Die Beiz ist Old School im besten Sinne: ein patrongeführter, klassischer Laden mit einer konstant hohen Qualität sowie einer stets freundlichen, professionellen Servicecrew.»

KERALA Hofwiesenstr. 188, 8057 Zürich
www.keralarestaurant.ch



Rudi Bindella

Gastro-Unternehmer (Più, Santa Lucia, Ornellaia und viele mehr)

«Sybille und Stefano Coccoloni leben eine typisch italienische Familien-Gastfreundschaft. Traditionelle Gerichte der toskanischen Küche werden fein und schlicht zubereitet. Dort einzukehren ist für mich wie Heimkommen.»

4 LEONI FIRENZE Luisenstr. 43, 8005 Zürich
4leoni-firenze.ch



Bindella
la vita è bella



Marlene Halter

Gründerin und Inhaberin der Metzg

«Das Kin ist unkompliziert, die Gastgeber sind ungekünstelt freundlich. Ich mag, wie die Küche immer wieder Neues ausprobiert, und unter den Naturweinen finde ich immer wieder Entdeckungen. Wie letzthin den Wild Pony vom deutschen Weingut DB Schmitt.»

KIN Meinrad-Lienert-Str. 1, 8003 Zürich
www.kin.restaurant.ch