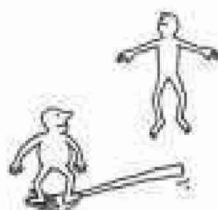




Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 110'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 21
Fläche: 17'878 mm²



À LA CARTE

Die Bistecca und der Superlativ

Andreas Honegger · Man hat uns gesagt, dass es im «Vallocaia» am Hirschenplatz im Zürcher Niederdorf die beste Bistecca fiorentina der Stadt gebe. Klar, dass man das überprüfen will – trotz allen Vorbehalten gegenüber Superlativen, die man besser vermeidet, weil man nie weiss, ob sie noch irgendwo getoppt werden könnten und einem dann die Steigerungsmöglichkeiten fehlen. Um es vorwegzunehmen: Wir sind hier tatsächlich in der oberen Liga, was das Stück Chianina-Rind mit Filet, Entrecôte und dem verbindenden Knochen anbelangt.

Das Lokal ist von der Architektin Pia Schmid einfach gestaltet, mit viel Holz, ohne Tischtücher und mit vielen dekorativen Objekten, die ein angenehmes Ambiente schaffen. Und da hinein passt natürlich auch die toskanische Küche, die von der Cucina povera bis zu fürstlichen Köstlichkeiten reicht. In Vallocaia liegt ein Weingut von Rudi Bindella, und was liegt näher, als da-

nach auch ein Restaurant des Familienunternehmens zu benennen. Früher hiess es «Malatesta», und der Name einer guelfischen Adelsfamilie aus der Emilia Romagna oder eines eingefleischten Anarchisten eignet sich ja wirklich schlecht für ein anständiges Lokal mit toskanischer Küche.

Für einen verregneten Montagabend ist es erstaunlich gut besetzt. Hier stehen gleich zwei «Berkel»-Maschinen, da es neben dem Schinken auch noch Mortadella, Capocollo und diverse Salami zu schneiden gibt. Der Parmaschinken (Fr. 18.–) ist hervorragend. Wir starten mit einer prächtigen toskanischen Zwiebelsuppe mit einem darauf schwimmenden getoasteten Brot (Fr. 14.–), gratinierten Steinpilz-Tagliatelle (Fr. 26.–), Gnocchi an Tomatensauce (Fr. 18.–) sowie Pici an Gorgonzolasauce (Fr. 20.–). Hervorragende Scaloppine (Fr. 39.–) und die erwähnte Bistecca für zwei (Fr. 65.– pro Person) bilden, begleitet von einem glasweise erhältlichen Vino Nobile di Montepulciano aus Vallocaia (Fr. 11.50/dl), den Hauptgang. Der Koch schneidet das Fleisch aus dem Knochen und in Tranchen; der Gast hat aber doch noch etwas Arbeit, wenn er die fette Umrandung nicht mitessen will. Unser Fleisch ist perfekt saignant gegart, von hervorragender Qualität und zart. Zur Rechtfertigung des Superlativs fehlt vielleicht der aus der Toskana gewohnte leise Geschmack des Holzkohlengrills.

Vallocaia, Niederdorfstrasse 15, 8001 Zürich,
Tel. 043 268 51 68.