



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 1/21

food zürich / CITY GUIDE

Garantiert keine Touristenfallen: Wir haben 18 lokale Persönlichkeiten aus Politik, Kultur- und Gaströsene nach ihren Lieblingsorten in Zürich befragt. Ihre spannenden Antworten werden Touristen und Einheimischen einen neuen Blick auf die Limmatstadt eröffnen.

TEXT LARISSA GRAF, BENJAMIN HERZOG

# INSIDERTIPPS ZÜRICH

*Food Zurich 2023*

Zürich ist nicht nur schön, es läuft auch viel in der Stadt. Von morgens bis abends, es gibt für alle das passende Programm, ob Kultur, Essen oder Sport.



Sonderausgabe Food Zürich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 2/21

## «EIN SCHWUMM IM SEE BRINGT DEN KREISLAUF IN SCHWUNG»

**FALSTAFF** *Der Apéro gehört mittlerweile zur Zürcher Kultur wie Zürcher Geschnetzeltes und das Sechseläuten. Wo kann man in Zürich am besten «aperölen»?*

**KERSTIN HASSE** Die «Gamper Bar» ist eine besonders gute Adresse – vor allem, wenn man Wein liebt. Ich kenne Balz und seine Crew mittlerweile recht gut, was jeden Besuch noch ein wenig schöner macht. Es fühlt sich ein wenig so an, als würde man nach Hause kommen.

*À propos Zürcher Geschnetzeltes: Welches Restaurant serviert das beste?*

Die vielleicht vorhersehbarste aller Antworten: Die «Kronenhalle» ist in Sachen Zürigschnätzlets mein klarer Favorit.

*Wenn es doch mal nicht beim gepflegten Apéro geblieben ist: Was ist das beste Katerprogramm für den Tag danach?*

Eine Pizza Marinara im «Derby», die haben den ganzen Nachmittag auf. Oder ab in die Badi! Aber nicht ins vollgestopfte Uto – das hält mit Kater ja niemand aus –, sondern nach Zollikon in die Seebadi. Ein Schwumm im See bringt den Kreislauf wieder in Schwung.



### **Kerstin Hasse**

Kerstin Hasse (33) ist Chefredaktorin digital der Mediengruppe Tamedia in der Deutschschweiz. Sie lebt in Zürich, wo sie das spannende gastronomische Angebot und die Nähe zum See besonders schätzt.

## «UNSERE INTERNATIONALEN GÄSTE SIND BLOWN AWAY»

**FALSTAFF** *Welches der zahlreichen Zürcher Kinos besuchen Sie am liebsten?*  
**CHRISTIAN JUNGEN** Ich bin viel ins ehemalige «Kosmos» gegangen. Meine Tochter hatte dort den allerersten Kinobesuch ihres Lebens – sie war vier Jahre alt, als wir 2018 «Biene Maja 2» sahen. Deshalb war die Nachricht vom Konkurs für uns ein Schock. Zum Glück können wir vom Zurich Film Festival die Kinos übernehmen und unter dem Namen Frame mit dem 19. Zurich Film Festival Ende September wieder einweihen.

*Wo gehen Sie vor oder nach einer Vorführung noch etwas Essen oder auf einen Drink?*  
Wenn ich ins «Corso» oder ins «Le Paris» ins Kino gehe, esse ich vorher oder nachher am liebsten im «Conti». Sie machen sehr guten Fisch, die Kellner sind seit Jahren die gleichen und kennen mich persönlich.

*Sie haben bestimmt viele internationale Gäste. Welches Zürcher Lokal zeigen Sie diesen am liebsten?*  
Die beiden Restaurants im «Eden au Lac». Dort habe ich schon mit Stars wie Charlotte Gainsbourg, Rebel Wilson oder Daniel Brühl diniert. Sie schätzen die lockere Atmosphäre im «Eden Kitchen». Regelrecht «blown away» sind sie aber, wenn wir sie ins peruanisch-japanische Restaurant «La Muna» im Dachstock führen. Das Restaurant sieht im Inneren aus wie ein Schiff und hat zwei fantastische Terrassen mit Seeblick.



### Christian Jungen

Christian Jungen ist Artistic Director und Leiter des «Zurich Film Festivals». Der gebürtige Winterthurer wohnt seit Jahren mit seiner Familie in Zürich. Neben Kunst sammelt er DVDs – er besitzt über 5000 davon.



Sonderausgabe Food Zürich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 4/21



### Corine Mauch

Seit 2009 ist Corine Mauch (63) Stadtpräsidentin von Zürich. In der Limmatstadt wohnt sie bereits seit über 40 Jahren. An ihr schätzt sie die Offenheit und den Willen ihrer Bevölkerung, Neues zu denken und auszuprobieren.

«BEIM NACHHALTIGEN  
SCHLEMMEN LÄSST ES  
SICH HERVORRAGEND  
ENERGIE TANKEN»

**FALSTAFF** Wenn Sie Besuch aus dem Ausland haben: Was zeigen Sie Ihren Gästen in der Stadt und weshalb?

**CORINE MAUCH** Das hängt vom Wetter ab. Wenn es schön ist, führe ich meine Besucherinnen und Besucher gerne durch die Altstadt, der Limmat entlang zum See. Wenn es regnet, kann man sich gut in die Tramlinie 4 setzen und der Museumslinie entlang fahren – an der Strecke befinden sich über 20 Museen.

Welche Orte in Zürich eignen sich, um nach einem anstrengenden Tag wieder Energie zu tanken?

Die prosperierende Zürcher Gastroszene bietet unzählige Möglichkeiten, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Besonders freut mich, dass immer mehr Restaurants auf Lokales und Saisonales setzen. Beim nachhaltigen Schlemmen lässt es sich hervorragend Energie tanken.

Haben Sie einen Tipp für einen schönen Tagesausflug von Zürich aus?

Für einen tollen Tagesausflug muss man gar nicht zwingend über die Stadtgrenze hinaus gehen. Man kann in Zürich zum Beispiel dem Elefantenbach entlang durch das Stöckentobel und das Werenbachtobel wandern oder vom Üetliberg in die Felsenegg – mit perfektem Blick über die Stadt.

## «EINE FAHRT NACH SCHWAMENDINGEN IST FÜR MICH BEREITS EIN AUSFLUG»

**FALSTAFF** *Als Leiter eines Gemüse-Grosshandels haben Sie einen guten Einblick in die Zürcher Gastronomieszene. Welches Restaurant verdient mehr Anerkennung?*

**TIZIANO MARINELLO** Die Zürcher Restaurants mit grossem Medienecho verdienen ihre Lorbeeren. Als Einziges kommt mir das peruanische Lokal «Püente» in den Sinn. Man bekommt dort auch meistens spontan einen Platz, und das Essen ist einfach super.

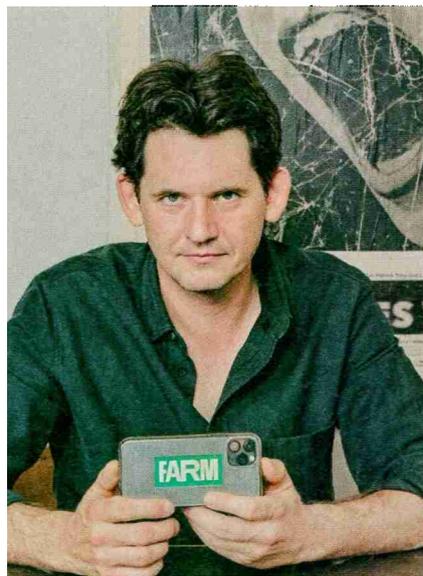
*Wenn man mal die Nase voll hat von Zürich: Für welche Beiz lohnt sich ein Ausflug aus der Stadt?*

Obwohl es noch im Stadtgebiet liegt, ist eine Fahrt nach Schwamendingen für mich bereits ein Ausflug. Dort gibt es das Restaurant «Blume». Es ist total classy und wahnsinnig gut. Ein bisschen weiter weg: Der «Gasthof Löwen» in Bubikon. Der ist aus gutem Grund bekannt: Seit Jahren arbeiten die Inhaber Rita und Domenico Miggiano auf höchstem Niveau auf eigene Rechnung. Und nicht zuletzt: Das «Rosa Pulver» in meiner Herzensstadt Winterthur.

*Obwohl Zürich für seine grossstädtische Atmosphäre bekannt ist, herrscht am Sonntag wenig Betrieb. Wo kann man trotzdem gut essen?*

Wenn wir sonntags auswärts essen, gehen

wir zu unserem Lieblingschinesen, dem «Uncle 7». Das Lokal selbst ist nichts Besonderes, das Essen aber super – früher war dort mal ein griechisches Restaurant, und so sieht es auch immer noch aus. Oder wir gehen im «Luchador» Tacos essen. Es war das erste Zürcher Restaurant, das vom üblichen Tex-Mex-Konzept abwich, und fliegt immer noch unter dem Radar. >



### Tiziano Marinello

Tiziano Marinello (43) ist in Winterthur aufgewachsen, wohnt aber seit einigen Jahren in Zürich, wo er den Familienbetrieb «Marinello & Co. AG» co-leitet, einen Gemüse-Grosshandel. Zudem ist er ein vielgereister Gourmet und begnadeter Gitarrist.

## «ES GAB ZEITEN, DA KONNTE ICH NICHT ABFLIEGEN ODER ANKOMMEN OHNE EINEN ABSTECHER INS «ITALIA»»

**FALSTAFF** *Welches Lokal besuchen Sie als erstes, wenn Sie nach Zürich kommen und warum?*

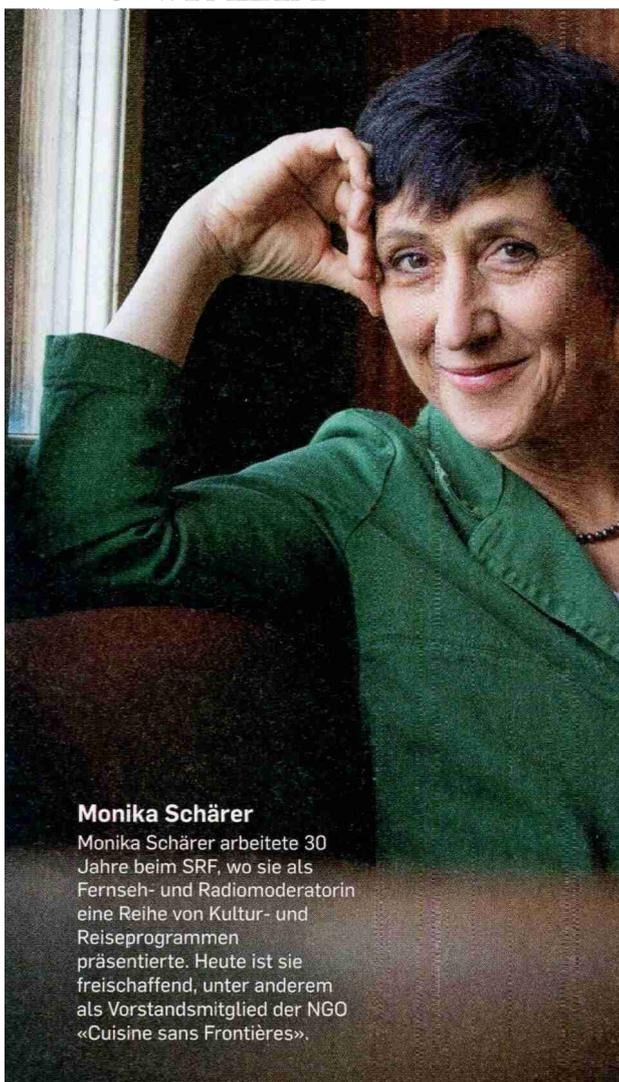
**MONIKA SCHÄRER** Es gab Zeiten, da konnte ich nicht abfliegen oder ankommen ohne einen Abstecher ins «Italia» im Kreis 4. Die Rigatoni al sugo di salsiccia oder die Trofie al pesto genovese schmecken seit Jahrzehnten unverändert gut. Das muss mal einer hinkriegen! Ich bin leider nicht mehr so oft da, weil ich weniger reise, setze mich aber immer noch sehr gerne in den wunderhübschen Garten.

*Die Zürcher gelten ja oft als etwas unnahbar. Kennen Sie einen Ort, wo man trotzdem gut mit Leuten ins Gespräch kommt?*

Durch die NGO «Cuisine sans Frontières». Sie bittet zu Tisch, um Konflikte zu lösen und Gemeinschaft zu fördern. Genau diese Werte erleben die Mitglieder und Gäste auch am «Kitchen Battle» in der «Roten Fabrik». Ein Freundschaftsakt für alle Akteure: Die Gäste, die gerne etwas mehr ausgeben für den guten Zweck, und die Kochteams der zwei sich gegenseitig bekochenden Restaurants.

*Wenn wir schon beim Zwischenmenschlichen sind: Wer ist Zürichs bester Gastgeber oder beste Gastgeberin?*

Meine letzte herzerwärmende Begegnung hatte ich im japanischen Restaurant «Kokoro». Dort arbeitet Jenny. Und Jenny hat ein (Gastro-)Herz aus Gold. Auch wenn das Lokal proppenvoll ist, findet sie noch ein Plätzchen.



### Monika Schärer

Monika Schärer arbeitete 30 Jahre beim SRF, wo sie als Fernseh- und Radiomoderatorin eine Reihe von Kultur- und Reiseprogrammen präsentierte. Heute ist sie freischaffend, unter anderem als Vorstandsmitglied der NGO «Cuisine sans Frontières».



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 7/21

## «AM LIEBSTEN LESE ICH ZU HAUSE AUF DEM BALKON»

**FALSTAFF** *Eine Frage, die Sie als Literatur- und Kulturwissenschaftlerin bestimmt gut beantworten können: Gibt es in Zürich einen Buchladen, den Sie besonders gerne aufsuchen?*

**ELISABETH BRONFEN** «Calligramme».

Das ist ein kleiner Buchladen von sehr engagierten Menschen, die selbst im Kulturbetrieb tätig sind und ein un- und aussergewöhnliches Sortiment haben.

*Wenn man das passende Buch gefunden hat: Haben Sie einen Tipp für ein Café oder eine Bar, wo man sich gut darin vertiefen kann?*

Am liebsten lese ich zu Hause auf dem Balkon. Wenn Sie selbst keinen haben,

kann ich das Café im «Museum Rietberg» empfehlen. Dort ist man wie in einer verwunschenen Welt, in einer anderen Zeit, und kann sich ganz in die Lektüre vertiefen.

*Welches Lokal eignet sich andersrum besonders gut für einen Abend in einer geselligen Runde?*

Das «Zum Alten Löwen». Die haben einen grossen Biergarten, da kann man im Sommer wunderschön draussen sitzen. Und sie servieren leckerere Tapas als Tavolata.

Wenn man in einer grösseren Gruppe dort hingehet, kann man wirklich sehr viele verschiedene Sachen essen!



### Elisabeth Bronfen

Elisabeth Bronfen ist Literatur- und Kulturwissenschaftlerin, Professorin am Englischen Seminar der UZH und «Global Distinguished Professor» an der Universität Zürich. Die gebürtige Deutsche lebt und arbeitet in der Limmatstadt.



Sonderausgabe Food Zürich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

INSIDE TIPS  
ZÜRICH

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 8/21

# «WIR SIND ALLE SUPER WINGWOMEN UND WINGMEN!»

**FALSTAFF** Als Organisator von verschiedenen Pop-ups waren Sie ja selbst schon oft Gastgeber. Wer inspiriert Sie? Gibt es für Sie in Zürich einen besonders guten Gastgeber oder eine besonders gute Gastgeberin?

**MAXIMILIAN BAUMANN** Eero Meili! Er ist der Besitzer des Gartenrestaurants «Berg 8044». Ein super Geheimtipp, übrigens: Der Gastraum ist eine wilde Wiese, das Essen kommt Tavolata-Style vom Grill. Er ist für mich der absolut perfekte Gastgeber. Ich bin mit seinem Sohn aufgewachsen, war deswegen viel bei ihm im Restaurant und habe dort meine Quelle der Inspiration gefunden.

*Welches Restaurant hat Sie zuletzt in Zürich so richtig begeistert?*  
Immer wieder begeistert mich das «Cinque». Was sie dort kochen, ist jedes Mal absolut perfekt. Der Service ist auch super! Falls es doch etwas ausserhalb der Stadt sein darf: In unserem Pop-up «Teufelskreis» in der ehemaligen «Teufelsbrücke» in Andermatt kocht David Krüger gerade ein Menü aus Zutaten, die er vornehmlich in der Umgebung sammelt. Noch bis zum 17. September!

*Als Moderator der TV-Sendung «First Dates» haben Sie sicher einen Tipp: Wohin geht man am besten, um ein Date zu beeindrucken?*  
Will man ein Date richtig beeindrucken, reserviert man am besten in meinem Pop-up «Freundeskreis»! Das ist die perfekte Maschinerie für ein super Date. Der Service ist sehr freundschaftlich, da fühlt es sich gleich so an, als wäre ein Gast schon zigmal dort gewesen – das beeindruckt das Gegenüber. Wir sind auch alle super Wingwomen und Wingmen! >



## Maximilian Baumann

Maximilian Baumann ist ein Tausendsassa:  
Er ist Moderator, Gastronom, Vater, Hobbysportler und noch vieles mehr. Seit Jahren macht er mit seiner Pop-up-Reihe «Freundeskreis» von sich reden, für die er mit Freunden verrückte Locations zu temporären Restaurants umfunktioniert.



Sonderausgabe Food Zürich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 9/21

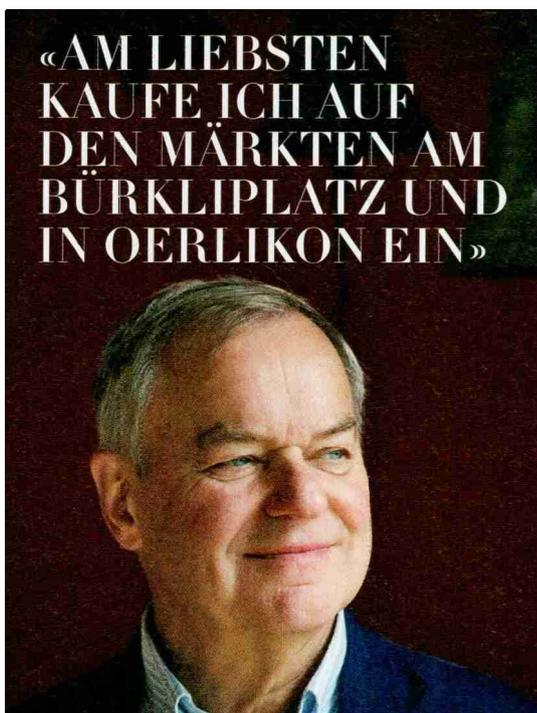
**FALSTAFF** Ihrer Familie gehört das Gastro-Imperium «Bindella», welches für seine hervorragenden italienischen Restaurants bekannt ist. Welches davon ist Ihr Lieblingslokal in Zürich?

**RUDI BINDELLA** Gegenwärtig das kleine «Zafferano» am Limmatquai, das aus der Freundschaft mit Philipp Hildebrand entstand.

Wenn Sie in Zürich mal nicht italienisch essen wollen, wo gehen Sie dann gerne hin? In das französische Restaurant meines Freundes Eric Brunner, die Brasserie «Café de Paris» an der Ankerstrasse im Kreis 4.

Wo kann man in Zürich gut einkaufen, wenn man selbst für Gäste kocht? Am liebsten kaufe ich auf den Märkten am Bürkliplatz und in Oerlikon ein – oder im «Globus Delicatessa».

Natürlich kennen Sie sich auch hervorragend mit Wein aus. Gibt es in Zürich ein Restaurant, dessen Weinkarte Sie immer wieder begeistert? Da habe ich ein besonderes Beispiel, allerdings ist es ausserhalb von Zürich: Christian Kuchlers «Schäfli» in Wigoltingen!



#### Rudi Bindella

Seit über vierzig Jahren leitet Rudi Bindella das Familienunternehmen, heute zusammen mit seinem ältesten Sohn Rudi jr. Der Firma gehören heute fast 50 Restaurants, mehr als die Hälfte davon sind in Zürich. Kaum eine andere Firma prägt die Zürcher Gastronomielandschaft so sehr wie Bindella.



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

# Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 10/21



## Seraina Kobler

Die Schriftstellerin Seraina Kobler wuchs im Tessin auf, im wildromantischen Onsernonetal. Seit zwanzig Jahren lebt sie in Zürich. Ihr erstes Buch «Regenschatten» erschien 2020. Es spielt in Zürich wie auch die zwei Nachfolger «Tiefes dunkles Blau» (2022) und «Nachtschein» (2023).



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 11/21

**FALSTAFF** *Sie haben selbst vier Kinder. Was sollte man auf keinen Fall verpassen, wenn man Zürich mit der Familie besucht?*

**SERAINA KOBLER** Auf der Hardbrücke am Abend den Nachtzügen beim Aus der Stadt hinausrollen zuschauen und sich vorstellen, wie es wäre, am nächsten Morgen in Wien, Berlin oder Budapest aufzuwachen. Danach ein kleiner Schlummertrunk in der Bar des Prime-Towers. Ganz nahe am Fenster sitzend wird die Stadt selbst zur Eisenbahnlandschaft. Und nebenbei lässt sich noch eine Badestelle an Fluss oder See ausfindig machen, wo Sommer nach geschmolzenem Wassereis mit tropischen Früchten auf sonnenwarmen Steinplatten riecht und der Wind durch die Trompetenbäume streift. *Sie haben zwei Krimi-Bücher verfasst, in denen Zürich eine wichtige Rolle spielt. Welche Orte in der Stadt sind für Sie besonders inspirierend?*

Ich liebe das Zürich der Hinterhöfe, da, wo sich eine andere, eine versöhnliche Seele der Bankenstadt zeigt als an der übervollen Bahnhofstrasse. Es ist das Zürich der vielen Geschichten und alternativen Lebensentwürfe, wo es trotz knappen Wohnraums

Platz gibt für weite Gedanken. Und manchmal wehen sie einem entgegen, wenn du die letzten Nachtschwärmer auf dem Weg zum Bäcker triffst oder an einem eiskalten Januartag in die Limmat springst – und andere schon vor dir da waren.

*Zürich gilt oft als teure Luxusstadt. Kennen Sie ein Lokal, in dem man trotzdem für einen fairen Preis gut essen kann?*

Das ist wie die Frage nach dem Lieblingsessen: Es gibt keines, weil es immer wechselt. Trotzdem ein Versuch: Mit Kindern lohnt sich ein Besuch in einem der «Santa Lucia»-Restaurants, da sie jedes Gericht auf der Karte für nur neun Franken bestellen können. Im «Seebad Mythenquai» füllen sich die Kinder ebenfalls am Buffet ihre Schalen für gerade mal einen Fünfliber, und zwar auch mit Gemüse und Salat, nicht nur Paniertem. Wer einen kleinen Radweg ausserhalb in Kauf nimmt, geht zum Mittagessen in den Tea-Room «Café Ami» in Seebach. Dort gibt es Menagen mit gelber Streuwürze und herzerwärmende Gastgeberinnen. >



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm²

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 12/21



**FALSTAFF** *Ob vor oder auf der Bühne: Welches ist der beste Zürcher Ort für Livemusik?*

**BLACK SEA DAHU** Überall da, wo es eine Feuerstelle gibt und Menschen rundherum sitzen und zur Gitarre Lieder singen. Aber unser noch unerfüllter Traum wäre es, mal im Opernhaus zu spielen, mitsamt Orchesterbegleitung.

*In welches Lokal gehen Sie als erstes, wenn Sie nach einer Tournee nach Zürich zurückkehren?*

Vera kehrt zu jeder Tageszeit immer gleich im «Celia» ein. Spaghetti Arrabiata gehen und müssen immer.

#### **Black Sea Dahu**

Black Sea Dahu, das sind Janine Cathrein und ihre Geschwister Simon und Vera. Die Zürcher Band gibt es seit 2012, allerdings hiess sie bis 2018 Josh. Sie sind bekannt für ihren melancholischen Indie-Pop, der bestimmt auch gut ans Lagerfeuer passen würde.

## «GEMESSEN AN DEN HOHEN KOSTEN IN ZÜRICH SIND DIE WEINPREISE OFT SEHR VERNÜNFTIG»

**FALSTAFF** *Sie sind ursprünglich nicht aus Zürich. Was hat Sie in die Stadt gezogen, und was bewegt Sie dazu, immer wieder in die Limmatstadt zurückzukehren?*

**PHILIPP SCHWANDER** Ich bekam vor 25 Jahren das Angebot, eine der besten Weinfirmen Zürichs zu führen. Fünf Jahre später gründete ich dann meine eigene Weinhandlung. Seit dieser Zeit ist Zürich mein Lebensmittelpunkt, und ich könnte mir nicht mehr vorstellen, in einer anderen Stadt leben zu wollen.

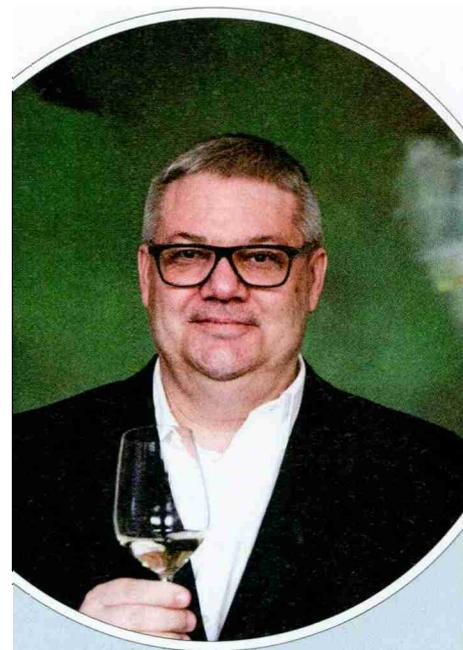
*In der Schweizer Küche gibt es viele währschafte Klassiker von der Röstli über Zürcher Geschnetzeltes zum Cordon bleu. Welches Zürcher Restaurant hat die beste traditionelle Küche?*

Ich gehe sehr gerne in die «Kronenhalle», ein grossartiges Restaurant. Das Zürcher Geschnetzelte esse ich allerdings gerne auch im «Kindli».

*Als Weinhändler mit dem Titel «Master of Wine» haben Sie bestimmt den richtigen Tipp: Welches Zürcher Lokal muss man als weinbegeisterte Person unbedingt besuchen?*

Es gibt mittlerweile sehr viele Restaurants mit guten Weinkarten. Gemessen an den hohen Kosten in Zürich sind die Preise auch oft sehr vernünftig – ganz im Gegensatz zu Frankreich. Aus der Vielzahl der empfeh-

lenswerten Restaurants fällt mir spontan das «Carlton» von Markus Segmüller ein, das auch über eine gute Küche verfügt; riesig ist auch die Weinkarte im «Restaurant Wunderbrunnen» in Opfikon. >



### Philipp Schwander

Der Weinhändler Philipp Schwander gab bereits als 16-Jähriger in St. Gallen sein ganzes Taschengeld für Wein aus. Dass er seine Leidenschaft zum Beruf machen würde, war von Anfang an klar. 1996 bestand er als erster Schweizer die Prüfung zum «Master of Wine».



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 14/21

## «MAN SOLLTE EINEN STADTBUMMEL NICHT AUF DIE ALTSTADT BESCHRÄNKEN»

**FALSTAFF** *Sie haben als Direktorin der Stadtentwicklung einen besonders guten Einblick ins Zürcher geschehen. Was darf man auf keinen Fall verpassen, wenn man Zürich besucht?*

**ANNA SCHINDLER** Man sollte einen Stadtbummel nicht auf die (wunderschöne) Altstadt und die Polke-Fenster des Grossmünsters beschränken. Auch in den Stadtkreisen drei, vier und fünf kann man Spazieren und Shoppen gehen, von «Gerolds Garten» bis zum Bullingerplatz. Dort sollte man eine der angesagten Bars oder eines unserer vielen guten Restaurants besuchen, einen Abstecker ins Kunsthhaus oder ins Haus Konstruktiv machen, in der «Zukunft» tanzen gehen, solange es sie noch gibt, und im Sommer unbedingt im See oder in der Limmat schwimmen gehen!

*Als ehemalige Kultur- und Architekturjournalistin haben Sie bestimmt ein gutes Auge fürs Ästhetische. Welches Zürcher Lokal beeindruckt besonders durch seine Architektur und/oder Einrichtung?*

Spannend für ihre Architektur sind das ehemalige Kino «Razzia» im Seefeld oder das «Lasalle» im Schiffbau und die neue «Fischerstube» am See; in Sachen Einrichtung top ist für mich immer noch das «Cinque» an der Langstrasse.



### **Anna Schindler**

Anna Schindler ist vielseitig: sie ist studierte Geografin, Journalistin und Dozentin und seit 2011 Direktorin der Stadtentwicklung der Stadt Zürich. Durch diese Arbeit kennt sie die Stadt in- und auswendig.



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm²

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024  
Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 15/21



## «DIE STADT HAT SICH ZUM GUTEN VERÄNDERT»

### Dieter Meier

Dieter Meier ist einer der bekanntesten Zürcher und bestimmt auch einer der umtriebigsten. Er war in seinem Leben unter anderem schon Pokerspieler, Künstler, Musiker, Unternehmer und Chocolatier. Zudem besitzt er in Argentinien eine Farm und ein Weingut sowie ein Restaurant in Zürich.

**FALSTAFF** Sie sind in Zürich geboren und aufgewachsen. Die Stadt hat sich seit Ihrer Jugend bestimmt stark verändert. Gibt es Orte, an denen die Zeit stillgestanden ist?

**DIETER MEIER** Die Stadt hat sich zum Guten verändert. Zürich ist offener geworden, in jeder Beziehung, auch dank der jungen Leute. Zum Glück gibt es aber auch Orte, die seit über einem Jahrhundert Traditionen pflegen, wie zum Beispiel die «Kronenhalle» oder die «Casa Ferlin».

Sie sind ein wahrer Kosmopolit und haben bereits an verschiedensten Orten gelebt,

hatten aber auch immer ein Standbein in Zürich. Was zieht Sie immer wieder in Ihre Heimatstadt zurück?

Die Erinnerungen an das Ilgen-Schulhaus, den Schulweg auf dem Velo und die ersten Clubbesuche an der Plattenstrasse.

In welchem Zürcher Lokal fühlen Sie sich am meisten zu Hause?

Im «Restaurant Bärengasse», weil dort das Resultat meiner langjährigen Arbeit in Argentinien – mein Beef und meine Weine – genossen werden können.



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 16/21

# «BEI 2,5 PROMILLE SOLLTE MAN UNAUFGEFORDERT DAS LOKAL VERLASSEN»

**FALSTAFF** *Sie sind bekannt als waschechter Zürcher und wohnen zentral im Niederdorf. Welcher Spunten verkörpert die Stadt für Sie am besten und warum?*

**BEAT SCHLATTER** Ich glaube nicht, dass ein Restaurant oder eine Bar Zürich verkörpern kann. Wenn, dann sind es die Gäste und das Personal, die das ausstrahlen. In meinem Quartier gehe ich am Morgen jeweils gerne ins «Henrici», am Nachmittag in die «Bodega». Zum Apéro ins «Bögli» im Rosenhof. Danach zum sympathischen Fabrizio in die «Pizza Nation». Abends ab 22.30 Uhr fühle ich mich sehr wohl in der «Splendid». Und wenn dann ein interessantes Gespräch oder die Party noch weitergehen soll, besuche ich auf ein letztes, frisch-

gezapftes Hürlimann-Bier die «Gräbli Bar». Sie hat die ganze Nacht geöffnet, so lange, bis es am Morgen im «Henrici» wieder von vorne losgehen kann.

*Was muss man tun, um an einem Zürcher Stammtisch schon nach der ersten Runde rauszufliegen? Oder besser: Was sollte man nicht tun, wenn man noch bleiben möchte?*

Da gibt es einiges: das Personal nicht beleidigen. Den Teller nicht mit dem Hund teilen, sich am Tisch nicht die Zehennägel schneiden. Bei 2,5 Promille sollte man unaufgefordert das Lokal verlassen.

*Wenn es mal gehobener sein soll, wo kehren Sie dann ein?*  
Ich verabrede mich gerne zur

gegenseitigen geistigen Befruchtung mit dem Künstler Daniel Wiedemann im «Restaurant Kronenhalle». Das Personal liebt ihn, und er kennt die «Kronenhalle» besser als sein Sofa zu Hause. Davon profitiere ich enorm.

*Sie kochen gerne für Gäste. Haben Sie ein Gericht, das Sie besonders gerne servieren?*

Ich koche gerne Gerichte mit wenig Aufwand und grosser Wirkung. Ich habe in meiner Wohnung in der Altstadt einen grossen Esstisch in der Küche. Ich liebe Besuch. Besonders, wenn viele Leute am Tisch sitzen, lebendig diskutiert und viel gelacht wird. Die Lebensmittel kaufe ich frisch auf dem Bürkliplatzmarkt oder am Samstag von den Bauern auf der Gemüsebrücke. Es freut mich jedes Mal, wenn ich von den Gemüseproduzenten etwas Spezielles über die Produktion ihrer Tomaten oder Kartoffeln erfahre. Kürzlich hat mir ein Bauer erzählt, dass man früher Rennpferden Randen als Doping gab. Seither esse ich bei einem Müdigkeitsanfall gerne einen rohen Randensalat mit ein wenig Feta und Honig. >



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

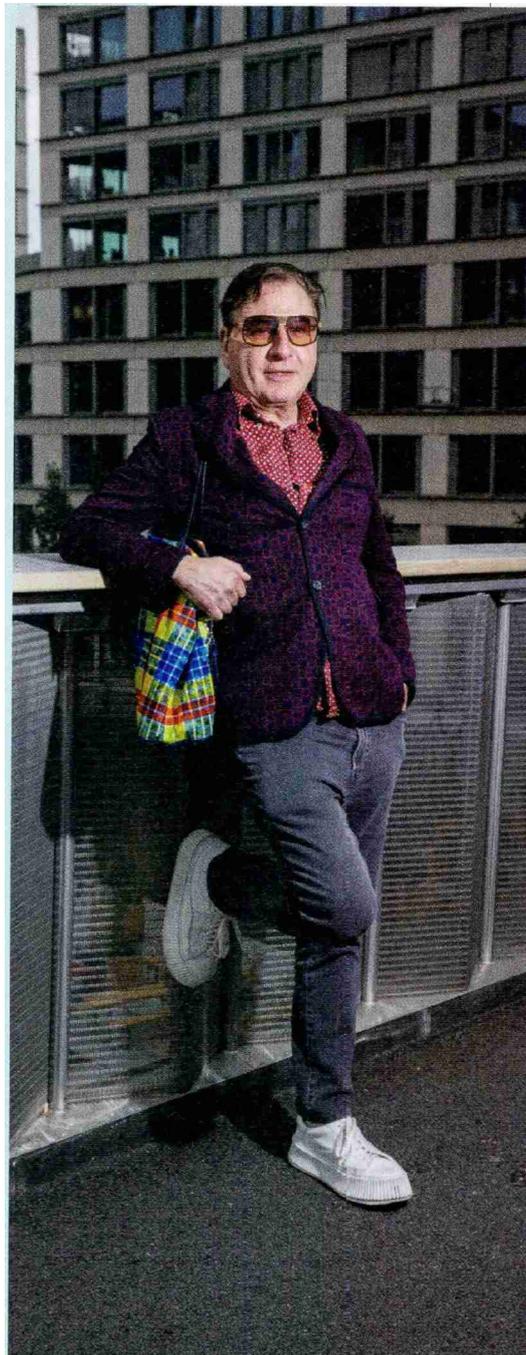
Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm²

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 17/21



**Beat Schlatter**

Das Zürcher Urgestein Beat Schlatter ist Kabarettist, Schauspieler und Autor. Er lebt immer noch in seiner Geburtsstadt, und zwar im Niederdorf – zürcherischer geht es gar nicht.

## «ICH BRAUCHE NICHT VIEL MEHR FÜR EINE DINNER-PARTY»

**FALSTAFF** Sie haben sich durch Ihr Studium an der Universität für Gastronomiewissenschaften in Italien und Ihre Arbeit in Zürich immer mit nachhaltigem Genuss auseinandergesetzt. Welches Zürcher Restaurant steht für diesen?

**LAURA SCHÄLCHLI** Für nachhaltige, aber stets genussreiche Kompromisslosigkeit stehen für mich Marius Frehner im «Gamper», Michaela Frank im «Rank» und Sebastian Funk in der «Wirtschaft im Franz».

Wo kaufen Sie ein, wenn Sie Freunde zum Essen eingeladen haben?

Für mich und meine Gäste kaufe ich auf dem Wochenmarkt auf dem Bürkli- oder Helvetiaplatz ein. Die Qualität der Lebensmittel ist so hoch, dass ich selbst nicht viel kochen muss. Da ich im Moment oft in meiner Schokoladenmanufaktur «laflor» bin, verbringe ich wenig Zeit mit Kochen. Hervorragender Käse, hochwertiges Brot, saisonales Gemüse – ich brauche nicht viel mehr für eine Dinnerparty.

Und wo kauft man am besten ein kulinarisches Mitbringsel aus

Zürich, wenn man ins Ausland reist?

Dafür empfehle ich den «Berg und Tal Marktladen» im Viadukt oder in der Altstadt. Dort finde ich viele

lokale Leckereien mit spannenden Geschichten. Neben meiner «laflor»-Schokolade verschenke ich am liebsten Käse, welchen ich im «Tritt Käse» hole. Auch liebe ich den Genusswarenladen «Schwarzenbach», wo ich unter anderem die besten gedörrten Schweizer Früchte kaufe.



### Laura Schälchli

Laura Schälchli wuchs auf der Forch ausserhalb von Zürich auf. Nach einem Jahrzehnt in den USA und Italien kehrte sie mit Ende 20 zurück und gründete «Sobremesa», eine Plattform für kulinarische Workshops. Seit 2018 ist sie Inhaberin der Bean-to-Bar-Schokoladenmanufaktur «laflor».



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



*Bindella*  
la vita è bella

Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 89149536  
Ausschnitt Seite: 19/21



**Julian Zigerli**

Julian Zigerli ist ein Zürcher Modedesigner. Nach seinem Studium in Berlin kehrte er in seine Geburtsstadt zurück und eroberte die lokale Modewelt mit seinen Designs. Seine tragbaren, humorvollen Unisex-Kollektionen verkauft er unter anderem in seiner Boutique in der Zürcher Altstadt.

**«DAS «PUTPUT»-TAKE-AWAY IST FÜR MICH DER LÄSSIGSTE ORT DER GANZEN STADT»**

**FALSTAFF** Als Modedesigner können Sie uns bestimmt sagen: Wo ist Zürich am stylischsten?

**JULIAN ZIGERLI** Definitiv im Kreis 4, und zwar im «Put-put». Das ist für mich der lässigste Ort der ganzen Stadt. Ich bin immer dort. Der Take-away gehört einer Freundin von mir, das Essen ist super und die Stimmung toll.

*Ihre Boutique befindet sich in der Altstadt, die oft als etwas angestaubt gilt. Welche Lokale widersetzen sich diesem Eindruck?*

Da gibt es ganz viele! Bei den Lokalen alter Schule gefällt mir besonders das «Café Neumärt». Es ist zwar nicht unbedingt stylish, aber total einzigartig. Dann gibt es natürlich noch die «Bauernschänke» oder die «Öpfelchammere», alles gleich bei mir ums Eck.

*Viele Leute haben den Eindruck, dass Zürich schön ist, aber etwas langweilig. Allerdings hat die Limmatstadt ein lebendiges Nightlife. Wo geht denn richtig die Post ab? Regelmässiges Nightlife-Programm gibt es bei mir nur eines: Auf einen späten Drink ins «Schnupf» und dann in die «Zukunft». Aber nur am Donnerstag! Dann sind viele meiner Freunde da, man trifft immer jemand Spannenden. Am Wochenende ist da eine ganz andere Vibe.* >



## «WIR SIND DANKBAR, TEIL EINER STADT MIT SO VIELEN WUNDERVOLLEN GASTGEBERN SEIN ZU DÜRFEN»

### **Elif Oskan und Markus Stöckle**

Mit der Gründung ihrer Restaurants – dem türkischen «Gül» und dem modernen bayerischen Wirtshaus «Rosi» – mischten Elif Oskan und Markus Stöckle die Zürcher Gastroszene gehörig auf. Die zwei sind Lebens- und Geschäftspartner, seit sie sich bei der Arbeit im Londoner Restaurant «The Fat Duck» kennenlernten.



Sonderausgabe Food Zurich

Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 16  
Fläche: 729'373 mm<sup>2</sup>



*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 89149536  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 21/21

**FALSTAFF** *Ihr seid das wohl berühmteste Paar der Zürcher Gastroszene. Als solches kennt ihr bestimmt den perfekten Ort für ein Dinner-Date. Wohin sollte man seinen Partner oder seine Partnerin unbedingt ausführen?*

**ELIF OSKAN UND MARKUS STÖCKLE** Weil perfekt doch für alle was anderes ist, hier drei Empfehlungen:

1. Für das erste Kennenlernen und um zu erfahren, ob er oder sie auch der oder die Richtige ist, die «Kronenhalle Bar» und eine Wurst oder Pommes beim «Sternengrill» (für Fleischliebhaber und Vegane geeignet)
2. Sollte es zu einem zweiten Date kommen, das «Gamper Restaurant». Hier besteht die Option eines Pre- oder After-Dinner-Drinks in der Bar gleich um die Ecke.
3. Ist man sich sicher, dass es die Person ist, würden wir zu Ines und Daniel ins «IGNIV» gehen.

*Und wenn es weniger romantisch sein soll – wo in Zürich lässt es sich so richtig gut feiern?*

Definitiv bei Sonja und Elena in der «Olé Olé Bar».

*Ihr seid beide selbst als tolle Gastgeber bekannt. Wer ist in Zürich für euch ein Vorbild in diesem Bereich?*

Es fällt uns schwer, uns hier festzulegen, da es so viele tolle Gastgeber gibt. Um nur ein paar zu nennen: Petra und Markus von der «Old Crow Bar» sind immer so herzlich. Tamò und Rose von der «Wirtschaft Ziegelhütte» sind ein Traum. Es gibt aber so viele mehr, und wir sind sehr dankbar, Teil einer Stadt mit so vielen wunderbaren Gastgeber:innen und Gastgebern sein zu dürfen.

*Als Koch und Köchin arbeitet ihr oft zu Randzeiten. Wo findet man in Zürich auch zu später Stunde noch etwas Gutes zu essen?*

Bis jetzt leider nur zu Hause. <