



von Coco Lacasse

Tiefgang, Tee & Tatar

☞ Dass das süsse Leben ganz schön bitter schmecken kann, bewies unlängst Slow-Food-Profi Anna Pearson. Sie machte in der von **Sobre Mesa** initiierten Dinnerreihe **Libertine Kitchen** den Anfang und lud unter dem Motto The Brilliance of Bitterness zum Mehrgänger mit Tiefgang. Getafelt wurde an langen Tischen in der **Kunstkantine** an der Sihl, deren Betreiber spannende neue Nachbarn haben: Die unter anderem von Diversitas-Botschafter Tobias Zihlmann gegründete Co-Working-Plattform **Das Provisorium** bietet kreativen Köpfen, die sich mit kulinarischen Themen beschäftigen, ein inspirierendes Zuhause in bester Gesellschaft. Aber zurück zum Menü: Besonders gefielen uns die Kombination von Jersey blue mit Cicorino, Quitten und Pinienkernen sowie der Schweinebauch mit Aprikosen, Schwarztee und Ingwer, Cima di China und Cedro. Freude machte auch das Dessert, bei dem sich bittere Aprikosenkerne, Lemon Curd, Frischkäse, Salzzitrone und Cassis als gute Verbündete entpuppten. In der Zwischenzeit fanden bereits weitere Libertine-Kitchen-Events mit anderen querdenkenden Köchen statt – etwa mit Simon Schneeberger vom **Fritz Lambada** in Winterthur oder mit Margaretha Jüngling, die Anfang Jahr als temporäre Köchin im **Stazione Paradiso** das Salz & Pfeffer-Cover zierte. Ein Blick auf die Sobre-Mesa-Website lohnt sich also. Das tut auch ein Besuch in der **Alpenrose** in Zürich, jener Institution, in der Tine Giacobbo über zwei Jahrzehnte die Kelle schwang. Nach ihrem Abschied übernahm die Stiftung Arbeitskette das Lokal, und wir sind froh, es in so routinierten wie liebevollen Händen zu wissen. Der luftig-leichte Hackbraten sorgte für Glücksgefühle, die grosszügig portionierten Orecchiette mit gebratenen Pilzen, Datteltomaten, Frühlingszwiebeln und Mangold machten selig-satt. Und der Service war formidabel. Wie an einem anderen Mittag ganz in der Nähe, im **Zum Fink** an der Josefstrasse, wo man bei schönem Wetter urban-entspannt draussen speist. Der Kopfsalat an Joghurtdressing mit

Radieschen und Croutons schmeckte so frisch und war so knackig, wie wir ihn uns ausgemalt hatten, die Kombination von Spinatblättern mit Büffelmozzarella an Himbeerdressing mit Dörraprikosen und gerösteten Haselnüssen war gleichermassen spannend und harmonisch. Uns überzeugten überdies das (recht grob) handgeschnittene Tatar vom Rind mit Stangensellerie Salat, Senfcracker und Eigelbschaum sowie die Finkwurst mit Aprikosensenf, Dunkelbier-Zwiebelchutney und Kräuterchips aus Gerstenmalz. Eine Vielzahl an Komponenten fanden wir übrigens auch im neuen Gourmet-Takeaway von **Heissi Hønd**. Die sympathischen Betreiber des dänisch inspirierten Streetfood-Konzepts wurden an der Langstrasse sesshaft und setzen auch hier auf Hot Dogs, die es in sich haben. Auf die Luxus-Variante für 250 Franken verzichteten wir (wie unseres Wissens bislang alle anderen): Die kleineren, bereits prall gefüllten Versionen reichen vollkommen. ■

Sobre Mesa (Libertine Kitchen), Zürich

www.sobre-mesa.com

Das Provisorium, Zürich

www.dasprovisorium.ch

Alpenrose, Zürich

www.restaurantalpenrose.ch

Zum Fink, Zürich

www.zumfink.ch

Heissi Hønd, Zürich

www.danishluxuryfoods.com

