

Getrunken in der Old Fashion Bar**Nicht aus dieser Zeit**

Alles rast: die Zeit, die Aktienkurse, der Verkehr. Doch nur einen Katzensprung vom Paradeplatz liegt ein Ort, wo die Uhren anders ticken. Seit 1886 gibt es an der Fraumünsterstrasse die Old Fashion Bar. Der Name ist ihre Visitenkarte. Eine Mischung aus Nostalgie und Genuss prägt das Lokal. Dunkles Holz, rote Vorhänge, Kronleuchter, riesige Spiegel und kleine runde Tische in Nischen erinnern an einen britischen Club, in dem lebhaft debattiert wird. An dem warmen Sommerabend entscheiden wir uns jedoch, draussen im eleganten Innenhof zu sitzen. Auch hier sind die Tische unter den Schirmen weiss gedeckt. Als gäbe es keine Börsen, Agenden oder Mobiltelefone, raucht der krawattierte Herr mit den silbergrauen Schläfen vom Nebentisch seelenruhig eine Zigarre, die so dick ist wie ein Fernrohr. Damen im Deux-pièces treffen sich auf ein Cüpli. Die Getränkekarte ist so auserlesen wie

kultiviert. Jeder Drink oder Cocktail, der im Laufe der letzten 131 Jahre den Status eines Klassikers erlangte, ist zu finden. Mein Kir royal schmeckt fein, wird aber nach kürzester Zeit warm. Ein gut gekühltes Glas hätte den Genuss gewiss verlängert. Der Mojito lässt meine Begleitung hingegen kalt. Sie wird ihn später beschreiben als «fad, da hatte ich schon manch bessere». Den Spatzen schmecken die Erdnüsse, sie picken sie direkt aus der Schale. Ein Platzregen holt uns in die Realität zurück. Zeit aufzubrechen.

Isabella Seemann

Am Tresen**Getrunken:**

1 Kir royal, 1 Mojito, 1 Schweppes

Geräuschpegel:

Draussen angenehm diskret, drinnen distinguiert lebhaft

Publikum:

Bahnhofstrassenarbeiter, Expats,

Nostalgiker

Bedienung:
Professionell

Rechnung:

43 Franken

Old Fashion Bar, Fraumünsterstr. 15, 8001 Zürich, Tel. 044 225 18 86
Offen: Mo–Di 11.30–1.00, Mi–Sa 11.30–2.00, So geschlossen.
www.old-fashion-bar.ch

Gegessen im Restaurant Maori**Hawaii am Stadtrand**

Stellen Sie sich Hawaii vor! Haben Sie das Bild? Im strömenden Regen mit dem 31er nach Schlieren zu surfen, ist etwa das Gegenteil davon. Doch just an der Stadtgrenze, zwischen Gasometer und Occasionshändlern, eröffnete vor drei Jahren das erste hawaiische Restaurant der Schweiz. Mittlerweile ist in den Trendmetropolen New York und London die sogenannte Pacific Rim Cuisine der letzte Schrei. Mit Toast Hawaii und Pizza Ananas hat das nichts zu tun. Die appetitlich gestaltete Speisekarte des Maori klärt Greenhorns auf. Es handelt sich um eine Verschmelzung von polynesischer, amerikanischer, asiatischer und neuseeländischer Küche. Einen delikaten Vorgeschmack darauf gibt der Pupu Platter mit fünf Vorspeisen, die um einen Feuertopf drapiert sind. Die würzigen Hühnerspiesschen, Tiki Rolls, frittierten Scampi und Teigtaschen schmecken hervorragend. Zwischen den Gängen bleibt Zeit, das Interieur der Räume,

die zwischen Kolonialchic und Surfer-Coolness wechseln, zu betrachten und der dezenten Musik von den Inseln zu lauschen. Ein «Wow» entlockt mir der grillierte Lachs auf Süsskartoffelstock mit Zwiebelgemüse. Die Schwarzpfeffersauce zum Beef & Reef – Rindsfiletstreifen mit Scampi, Broccoli, Frühlingzwiebeln – findet meine Begleitung zum Tellerlecken fein. Wenig Freude bereitet uns der Ananas-Cheesecake, weder geschmacklich noch von der Konsistenz. Das Maori ersetzt nicht die Reise nach Hawaii, aber es überbrückt genussvoll die Zeit bis dahin. Isabella Seemann

Menü & Adresse**Vorspeise:**

Gemischte Vorspeisenplatte

Hauptspeise:

Beef & Reef, Lachsfilet vom Grill

Dessert:

Ananas-Cheesecake

Getränke:

1 White Secco, 1 Aperol Spritz, 5 dl Ojo de Agua, 2 Tonic, 2 Espresso

Rechnung:

208.60 Franken (2 Personen)

Restaurant Maori
Bernstrasse 15 (Schlieren beim Gaswerk), Tel. 044 730 10 16
www.maori.ch

Food Zürich: Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen tischen auf

Hausgemachtes vom Bauernhof: Käse, Fleischspezialitäten, Brot und Kuchen.

Bilder: gh

Vom 7. bis 17. September verwandelt sich Zürich zum zweiten Mal in eine Food-Stadt. Im Rahmen des Events Food Zürich finden 150 Veranstaltungen statt. Der Startschuss fällt am 7. September im Jelmoli Food Market. Gegessen und gekocht wird in Restaurants, Schlössern, Privatwohnungen und sogar auf der Strasse. Auf einer Food Tour lernen Feinschmecker die kulinarische Seite von Zürich-West kennen, es gibt Schokolade- und Gin-Degustationen, Wein-Lehrgänge, Grill- und Tofu-Kochkurse sowie spezielle Kurse für

Kinder, wo sie lernen, wie man Weggli und Püürli backt. Sogar ein Insekten-Dinner steht auf dem Programm. Im 31. Stock des Swissôtel in Oerlikon eröffnet während dieser Zeit das Pop-up-Lokal Studio 31, die Platzzahl ist auf 31 beschränkt. Am Street Food Festival auf der Stadionbrache Hardturm darf man probieren, wonach einem der Sinn steht: von Ceviche über Dumplings bis hin zu Austern.

Dallenwiler Geisskäse, Salami vom Spiegelschaf, Speckzopf, Rüepli- und Apfelkuchen: 10 Bäuerinnen und Landfrauen aus der Schweiz veranstalten am 9. und 10. September eine Tavolata in den Zürich City Hotels. Sie verwöhnen die Gäste mit ihren Lieblingsrezepten und Produkten vom eigenen Hof. Zudem finden verschiedene Workshops statt, die pro Person 45 Franken kosten. Im Hotel Basilea widmet sich eine Veranstaltung dem Apfel, eine weitere im Hotel Alexander dem Stadtgericht «Vörigs». Bäuerinnen demonstrieren, was sich aus Resten Feines zaubern lässt.

Am Sonntag, dem 10. Septem-

ber, findet ab 10.30 Uhr der grosse Bauern-Brunch in der Brocki-Arche in Altstetten statt. Bedient werden die Gäste von den Direktoren der Zürich City Hotels persönlich. Der Erlös kommt der Arche zugute, einer Zürcher Institution, die Menschen in schwierigen Lebenssituationen eine Perspektive bietet. **Ginger Hebel**

Weitere Informationen: Das Festivalprogramm ist online und der Vorverkauf ist gestartet.

www.foodzurich.com