

# Überzeugende Schaumschläger

Nicht nur Wein, auch Bier ist zum Essen fein. Die Hopfenau im ehemaligen Zürcher Bierquartier beweist es

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)  
UND ESTHER MICHEL (FOTOS)

Idealer könnte der Ort nicht sein – für ein Bier & Dine. Das Restaurant, in dem man beides aufs Trefflichste geniessen kann, heisst Hopfenau und liegt an der Hopfenstrasse, gleich neben der Malzstrasse und mit-ten im einstigen Bierquartier.

Hopfen und Malz sind hier, in Zürich-Wiedikon, zwar längst verloren. Nur die Strassennamen erinnern noch an die Brauerei am Uetliberg, die bis 1923 im Quartier ansässig war und höchst erfolgreich Bier produzierte. Dann wurde sie geschluckt – vom noch erfolgreicheren Konkurrenten Hürlimann.

Schaum drüber. Seit der Eröffnung der Hopfenau im März letzten Jahres wird im einstigen Bierquartier wieder erstklassiger, einheimischer Gerstensaft ausge-

schenkt: jener der Familienbrauerei Locher in Appenzell und neuerdings auch die hellen und dunklen Spezialitäten der Brauwerkstatt Doppelleu in Winterthur.

Letztere wurden vorgestern Freitag zum ersten Bier & Dine in der Hopfenau serviert: das India Pale Ale zu einer unübertrefflichen Petersilienwurzelsuppe. Das Oak Wood Red Ale zu einer Whisky-Crème-brulée mit irischem Rauchlachstatar. Das Amber mit dem lustigen Namen Chopf ab zur geschmorten Kalbshaxe und das fruchtige Weizenbier zu einem Dessert mit weisser Schokolade.

Für Weinliebhaber – auch sie sind in der Hopfenau bestens aufgehoben – mag ein von Bier begleitetes Menü gewöhnungsbedürftig sein. Doch Aufgeschlossenheit wird belohnt. Küchenchef Georg Ruis ist ein sensori-



## Kulinarisches Traumpaar: Whisky-Crème-brulée mit Lachstatar und Doppelleu Oak Wood Red Ale

Für 4 Personen:

1 dl Vollrahm, 1 dl saurer Halbrahm  
40 g Eigelb (1 – 2 je nach Grösse)  
je 1 Prise Salz und Zitronenpfeffer  
1 cl Whisky (rauchig)



Den Vollrahm mit Salz und Zitronenpfeffer erhitzen, einmal aufkochen. Pfanne von der heissen Platte ziehen. Sauren Halbrahm, Whisky und Eigelb unterschwingen. Georg Ruis bereitet die Crème brulée im Steamer zu (45 Minuten bei 95 Grad). Wer sie im Ofen zubereiten möchte: Diesen auf 120 Grad vorheizen. Schälchen in eine flache backofenfeste Form mit heissem Wasser stellen (sie sollten zur Hälfte im Wasser stehen). Ca. 45 Minuten garen. Abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank. Vor dem Servieren mit wenig Rohrzucker bestreuen und mit dem Brenner caramelisieren.

**Für das Lachstatar:** 200 g Rauchlachs (Georg Ruis verwendet Bio-rauchlachs aus Irland) nicht zu fein hacken. Mit dem Grün einer Frühlingszwiebel, 1 Schluck Bier, 1 Löffel Zitronensaft, Zitronenpfeffer und 1 kleinen Prise Zucker mischen. Abschmecken. Auf Tellern mit der caramelierten Crème brulée anrichten und nach Wunsch garnieren.



Küchenchef Georg Ruis (l.) und Geschäftsführer Markus Marti: Ihre Hopfenau ist ein treffliches Bier & Dine

sches Talent. Sein Gespür für Aromen gibt ihm die Freiheit, auf Zunge und Nase zu hören und ausgetretene Geschmackspfade zu verlassen. Rezepte hasst er, Experimente liebt er, was die junge, ambitionierte Crew der Hopfenau bisweilen vor Herausforderungen stellt. «Einmal hat uns Georg mit einem Sugo aus Tomaten, Peperoncini und Dörraprikosen überrascht», sagt Geschäftsführer Markus Marti. «So etwas hatten wir noch nie gegessen. Unser Küchenchef aber auch nicht.» Die Crew servierte das Gericht, beobachtete die Gäste mit Argusaugen. Kurze Zeit später waren die Teller geleert und die Gäste des Lobes voll.

### Ruis versteht, die vier Säulen der thailändischen Küche zu nutzen

Die Sicherheit im Umgang mit Aromen hat Georg Ruis in einem Hotel in Neuseeland gelernt. Desessen Besitzerin war die Cousine der Prinzessin von Thailand. In der Hotelküche stand ihr persönlicher Koch. «Von ihm habe ich gelernt, die vier Säulen der thailändischen Kochkunst – salzig, süß, sauer, scharf – zu verstehen und zu nutzen», sagt Ruis. «Aus meiner Erfahrung lassen sich die vier S auch in der europäischen Küche umsetzen.»

Den Beweis liefert er in Form eines einfachen Schwarzwurzelsalats: Das Gemüse, in schräge Streifen geschnitten, hat er mit Kurkuma gekocht, was ihm eine sonnengelbe Farbe verleiht. Kurz vor Ende der Garzeit kommen einige hauchdünne Birnenschnitze dazu. Die Salatsauce ist simpel: «Weisser Balsamico, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker. Fertig.» Gekrönt wird das Ganze mit Pralinés von Entenleber im Nussmantel, begleitet von einem bernsteinfarbenen Amber, auch belgisches Ale genannt.

Das Zitrusaroma des Biers harmonisiert so perfekt zum Salat wie das nach Vanille und Holz schmeckende Oak Wood Red Ale zum Rauchlachs, den man nicht separat, sondern zusammen mit der Crème brulée essen sollte, wie Ruis erklärt. Sie ist ungewohnt herb und würzig, wäre da nicht die feine Kruste aus Rohrzucker.

Ein bisschen süß muss eben sein – in Thailand wie in Zürich-Wiedikon.

[www.hopfenau.ch](http://www.hopfenau.ch)

### Jetzt habe ich doch tatsächlich Post von der Post bekommen.

Stimmt nicht. Es war ein E-Mail, was viel internetter ist. Darin wurden mir nicht etwa Briefmarken mit Sonderdruck zur Olympiade angeboten oder ein Service, der Päckchen schneller zu meiner Mama nach Deutschland bringt. Nein, das Ansinnen der Post galt meiner Figur. «Sehr geehrte Frau Oehmig», stand unter dem Foto einer rassigen Dame mit Sixpack und Bizeps, «haben die Festtagsessen und Jahresendapéros bei Ihnen auch Spuren hinterlassen? Dann empfehlen wir Ihnen «Zumba Fitness World Party», das interaktive Tanz-Fitness-Programm.»

**Potz Blitz.** Die einstige PTT, heute Postshop, ist derart auf Draht, dass wir schon bald keine anderen Geschäfte mehr benötigen. Kehrichtsäcke, Millionlose, Radier-, Kau- und sonstige Gummis hat sie bereits im Angebot. Also, warum nicht auch einen kohlenhydratfreien Döner, einen «coffee to go» mit Sojamilch oder ein «anspornendes Heimtraining in neuer grafischer Präsentation», mit dem ich «bis zu 1000 Kalorien pro Stunde» verbrennen kann.

**Figur und Gesundheit sind ja schon längst keine persönliche Angelegenheit mehr.** Sie werden viel günstiger geoutsourced. Im «Tages-Anzeiger» war zu lesen, dass die Swiss Re, der zweitgrösste

### OEHMIGENS GENUSSTIPP

## Die Post ist auch ein Trainer



Rückversicherer der Welt, mit gutem Beispiel vorangegangen ist und seine Belegschaft mit Schrittzählern ausgestattet hat. Der Mensch soll ja nicht ruhen, sondern täglich 10 000 Schritte tun. Doch weil er lieber am Schreibtisch hockt – schon aus Furcht, sein Stuhl könnte nach 5000 Schritten von einem Konkurrenten besetzt sein –, hilft ihm der Arbeitgeber nun auf die Sprünge.

**Wichtig beim Schlankwerden und -bleiben ist ja die Konsequenz, das Dranbleiben.** Jo-Jo ist ganz schlecht. Schauen Sie die Zürcher Gemeinden an. Die leiden ganz heftig unter dem Jo-Jo-Effekt (stand ebenfalls im «Tages-Anzeiger»), weil sie die Steuern erst entschlackt haben und diese nun wieder zunehmen müssen. Und

wir, die Steuerzahler, die zum Sparen nach Zumikon oder Birmensdorf gezügelt sind, können uns das Zumba-Training der Post nicht mehr leisten. Oder das neue Kochbuch aus dem GU-Verlag – «Herbst, Winter, Gemüse!» –, das ich Ihnen sonst, da ich um ihre Gesundheit bemüht bin, empfehlen könnte. Das Rezept für einen Pesto aus Winterportulak (auch Georg Ruis – siehe oben – hat sein Tatar auf den Blättern angerichtet) gibt es von mir gratis: Portulak (100 g für 4 Personen) waschen, trocknen und grob hacken. 50 g Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 1 Stück Bio-Orangenschale (2 cm) fein hacken. Den Portulak mit den Kürbiskernen, der Orangenschale, 4 Esslöffeln Olivenöl und 2 Esslöffeln Kürbiskernöl im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt zu Teigwaren, schmeckt aber auch auf geröstetem Brot. Und besonders gut nach einer Zumba-Lektion.



Röstbrot mit Pesto aus Winterportulak



Haben Sie Fragen, Anregungen, Wünsche rund ums Thema Genuss? Schreiben Sie Karin Oehmig auf [genusstipp@sonntagszeitung.ch](mailto:genusstipp@sonntagszeitung.ch) oder [www.facebook.com/sonntagszeitung](http://www.facebook.com/sonntagszeitung)