

Der «absolute Gaumen» war verzückt

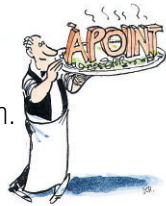
Es gibt da einen Freund, der ist Second-handmöbelhändler. Er würde aber auch als (ultrastrenger!) Gastrokritiker durchgehen. Das hat damit zu tun, dass er auf seinen Einkaufstouren schon auf der halben Erde getafelt und gesüffelt hat – eine bessere Schule gibts nicht, sein Geschmack ist unbestechlicher als das Bundesgericht, man munkelt, er habe den «absoluten Gaumen».

Jedenfalls schlug besagter Freund kürzlich eine Visite der Hopfenau vor. Der Name klang nach klassischer Bierschenke. Da mich aber auch im mittelhohen Alter noch die Neugier eines Jungkaters beseelt, erklärte ich mich d'accord. Und so radelten wir am Donnerstag durch Wiediker Quartierstrassen, um kurz vor acht ein Lokal unweit des Manesseplatzes zu betreten, in dem früher italienisch und noch früher griechisch gekocht wurde.

Wir wurden herzlich willkommen geheissen, auch von unserem Tisch, er empfing uns mit knusprigem Brot und

Vinaigrette-Oliven. Schon gönnten wir uns ein Glas Weisswein und taten, was man als Neuling in jedem Neuland tut: Wir verschafften uns Überblick. Die Einrichtung der Hopfenau ist schlicht, wirkt aber stilvoll: Holztische, Horgen-

In der Rubrik
«A point» besucht
der TA Restaurants,
Beizen und Spelunken.
Die Kritiker testen
die Lokale anonym.



Glarus-Stühle, weisse Kugellampen, akustisch inszeniert durch smarten Backgroundjazz. «Reduziert aufs Maximum, würde ich sagen», sagte ich. Mein Freund nickte. Allerdings war er ja diesmal nicht als Interieurdesigner, sondern als Food-Experte gefragt. Und als solcher versah er das Amuse-

Bouche – ein Fisch-Wan-Tan auf Salsa verde – mit dem Prädikat «hervorragend». Während dieses Wort bei mir als pathologischem Euphoriker leider fast zur Norm geworden ist, klang es aus seinem Munde wie die Verkündung einer Wunderheilung. Ich ahnte, dass sich an diesem Abend Grosses zutragen könnte, und ich ahnte richtig.

Meine Randensuppe mit Meerrettichsauerrahm und gebratenen Bauernspeckchips (11.50 Fr.) spielte die Süsssauer-salzig-Klavatur äusserst raffiniert; nicht minder entzückt war der Freund über seinen Schwarzwurzelsalat mit Birnen und Entenleberpastinaken (19 Fr.). Und in diesem Stil ging es weiter: Mein perfekt auf Medium gebrutztes Côte de Bœuf im kräftigem Portweinjus (53 Fr.) wurde durch eine Favabohnen- und Dattel-Tomaten-Polenta begleitet, der es gelang, die Sinne genauso angenehm zu verwirren wie die Grafiken des Niederländers M. C. Escher; in ähnliche Stimuli-Sphä-

ren drang mein Begleiter beim Pastinaken-Kartoffel-Gratin vor, der sein zartes Rib Eye (38 Fr.) eskortierte. Apropos Begleitung: «Ist es okay, wenn wir den Les Crestes bestellen?», fragte der Freund. «Er stammt aus dem Priorat, einer der ältesten Weinbauregionen Kataloniens, der kommt sicher gut.» Er kostete 77 Franken und kam exzellent.

Beim Schnäpschen gings dann ans Verdikt: «Der Koch ist ein Magier!», lautete mein Beitrag. Der «absolute Gaumen» war natürlich differenzierter: «Erstklassige Produkte, mit Liebe und Talent gekocht und herrlich abgeschmeckt, der Service war charmant und kompetent. Die Hopfenau gehört ab sofort in meine Zürcher Top 10!»

Thomas Wyss

*Hopfenau, Hopfenstrasse 19,
8045 Zürich, 044 211 70 60
Mo bis Fr 11.30 bis 14 und 18 bis 24 Uhr,
Sa 18 bis 24 Uhr, So geschlossen.
www.hopfenau.ch*