

Essen/ Trinken



36

GLOBUS

GIB UNS SAURES!

*Vergessen Sie süssen
Balsamico und
erweitern Sie Ihren
Essighorizont.*

VON ALEXANDER KÜHN

SHOPPING Wenn Erwin Gegenbauer über das spricht, was vielerorts als Aceto Balsamico di Modena verkauft wird, packt ihn der missionarische Eifer. Dann wird aus dem österreichischen Essigpapst ein Essigextremist. Kaum etwas ärgert Gegenbauer so sehr wie gepanschter Balsamico, der ausser Traubenmost und mindestens zehn Jahre altem Weinessig noch Bestandteile von Zuckerrüben, Mais- oder Rohrzucker enthält.

Was das alles mit einem Shopping-tipp für Zürich zu tun hat? Ganz einfach: Gegenbauers eigene Essigspezialitäten, mit denen er seit vielen Jahren die Spitzengastronomie versorgt, sind nicht nur grundehrlich hergestellt, sondern hier nun auch für Private erhältlich. In der Delicatessa von Globus.

Die Philosophie des Wieners ist es, Speisen mit ihrer eigenen Essenz zu aromatisieren. Spargel verfeinert er also nicht mit einem Aceto Balsamico, sondern mit einem zu 100 Prozent aus Spargel hergestellten Essig. Dieser ist bei Globus für 29.90 Fr. (250 ml) erhältlich. Aus Golden-Delicious-Äpfeln, die er eigentlich für ziemlich scheussliches Obst hält, stellt Gegenbauer einen erstklassigen Apfel-Balsam-Essig (250 ml/ 34.90 Fr.) her. Ein paar Tropfen davon machen ein Glas Champagner noch erfrischender. Der nur aus Trauben gewonnene Edelsaure (250 ml/59.90 Fr.) – mit unter 6 Prozent Säure offiziell kein Essig – schlägt punkto Intensität jeden Balsamico. Er ist als Aromageber und pur als Digestif ein Genuss.

**SCHWEIZERGASSE 11
8001 ZÜRICH**

TEL. 058 578 11 11 WWW.GLOBUS.CH

Mo–Sa 9–20 Uhr
Weitere Filialen siehe Globus-Website



Manchmal dauerts ein wenig, bis der Wagen kommt. Doch das Warten lohnt sich.

ROOFTOP RESTAURANT

OBERKLASSE

*Ess- und Ausgehkultur miteinander zu verbinden,
haben in Zürich schon einige versucht.
So gut wie hier ist es aber noch nie gelungen.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND URS JAUDAS (BILD)

ASIATISCH Es war einmal ein Lüftungsraum im obersten Stock eines Hauses an der Bahnhofstrasse. Und weil sich niemand für ihn interessierte, blieb er trotz bester Lage und Aussicht eine halbe Ewigkeit ein Lüftungsraum. Bis Michel Péclard kam. Der rastlose Zürcher Gastronom verwandelte das hässliche Entlein in einen stolzen Schwan, der nun den Namen Rooftop Restaurant trägt und über die spektakulärste Terrasse der Stadt verfügt. Gekocht wird im Dachgeschoss des Modissa-Gebäudes mehrheitlich asiatisch. Der Service erfolgt vom Wagen, der im eleganten, aber nicht protzigen Innenraum und auf besagter Terrasse die Runde macht.

Wir starten unser Abendessen draussen nach einiger Wartezeit – es ist Montag und trotzdem fast voll besetzt – mit einer Auswahl kalter Vorspeisen. Der knackig-frische Gurkensalat mit Wakame und grillierter Aubergine mit Sesam (6 Fr.) gefällt uns ebenso gut wie der Pulpo mit Zwiebeln, Kefen und kleinen Frühkartoffeln (9 Fr.). Beide Male ist genau die richtige Portion Säure im Spiel. Eine hübsche Idee sind die kalten Pizzaslices mit fruchtigem Tomatenbelag, rohem Thunfisch, Rucola, Kräutersauce und Parmesanhebeln (6 Fr.). Nur der Teig ist zu dick und zu bleich. Wenn schon kalt, dann lieber wie bei einer weichen Sardenara.

Das grüne Thai-Curry mit Poulet (12 Fr.) macht dafür gleich doppelt Freude. Es ist genügend scharf, aber nicht überwürzt, dazu sämig, aber nicht

zu schwer und kokosnusslastig. Köstlich, wenn auch ein klein wenig teigig sind die Dumplings mit Schweinefleischfüllung (12 Fr.). Sie sind auch mit Rind und als vegetarische Version erhältlich.

Dann wird es richtig schweinisch: mit knusprigen Spareribs (18 Fr.), deren zartes, saftiges Fleisch sich bereitwillig vom Knochen löst. Die süssliche Glasur im chinesischen Stil schmeckt so gut, dass man aufpassen muss, sich beim gierigen Verzehr nicht in die Finger zu beissen. Zum Abschluss – und Gott sei Dank mit heilen Fingern – löffeln wir luftige, angenehm herbe Mousse au chocolat (4 Fr.) aus dem Glas, auf dessen Grund die klein geschnittene Ananas für unseren Geschmack etwas gar euphorisch Saft gezogen hat.

Extraklasse sind die Cocktails von Barchefin Jennifer Ann Hunziker, die aus dem Raygrodski hierher wechselte. Der Burning Modissa mit Rum, Mezcal, Erdbeere und Passionsfrucht (18 Fr.) hat das Zeug zum Sommerdrink 2015.

**BAHNHOFSTR. 74
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 400 05 55 WWW.000-ZH.CH

Mo–Mi 9–24 Uhr, Do 9–2 Uhr, Fr/Sa 9 Uhr – Open End, So 10–22 Uhr
Kleine und grössere Gerichte vom Buffet 6–18 Franken