

DISCOVERING ZÜRICH - PARTEA INTAI

Nu stii altii cum sunt, dar eu trebuie sa va marturisesc de la inceput ca un oras precum Zürichul ocupa un loc destul de modest pe lista mea de destinatii de vacanta viitoare, asa ca am primit cu mult interes invitatia din partea [Zürich Tourism](#) (via admiratoarelor de la [McCann PR](#), carora le multumesc pe aceasta cale :) de a-mi petrece un weekend de documentare in acest oras, mai ales ca scopul acestei vizite urma sa fie descoperirea minunatiilor culinare ale Zürichului.



Desigur, fara sa stiu prea multe despre Zürich inainte de aceasta mini excursie (de fapt am constatat ca stiam chiar foarte putine :)), am putut banui ca fiind vorba de un oras foarte, dar foarte instarit (ca idee, salariul mediu sare de 4500 de franci elvetieni), acesta are parte de o varietate culinara mai mult decat decenta, cu inclinatie catre zona high end (ca mai toate celelalte orase bogate din Europa), insa pe langa aceasta banuiala (confirmata) am fost placut surprins sa descopar si multe alte experiente culinare, care mai de care mai interesante.

Parteneri intru desfatari culinare mi-au fost Cristina Mazilu ([Good Food & Chez Mazilique](#)), Lacramioara Tiriblecea ([Avantaje](#)), Mariana Fatulescu ([Femeia](#)), Dan Silviu Boerescu ([Bucatarescu.ro](#)) si Claudiu Mahu (care a filmat toata aventura). Ca orice aventura care se respecta, aceasta a inceput cu prosecco si s-a incheiat cu sampanie, dupa cum veti putea descoperi in continuare, nu inainte de a mai adresa un set de multumiri celor de la [Swiss](#) care ne-au transportat ultra smooth (really, la ce aterizari line au avut, daca aveam parte de pasagerii tipici de low cost s-ar fi aplaudat vreo 5 minute :))) si care ne-au dat sansa la intoarcere sa vedem lumea si din partea cealalta a perdelutei de la business class, dar sa nu anticipam :).

Dupa ce ne-am prins putin urechile in sistemul (perfect pentru cine-l cunoaste, de altfel) de transport local (eu unul sunt putin intimidat de sistemele cu tarife diferite pe zone, trebuie sa recunosc) am ajuns la [hotelul Opera](#) (perfect situat, la cateva minute de mers pe jos de una dintre garile orasului si de centrul istoric, cu rank #27 din 127 la general si #6 la business pe [Trip Advisor](#)) de unde am fost preluati de catre ghida noastra Elisabeth, care s-a ocupat de noi pe toata durata excursiei.

Conceptul primei zile (de fapt al primei seri, ca am ajuns la Zürich dupa amiaza tarziu) a fost un dinner itinerant, cu cate un fel servit de fiecare data in alt loc, concept foarte interesant din punctul meu de vedere. Seara trebuia sa inceapa cu un drink pe terasa de pe [hotelul Ambassador](#) (din acelasi grup cu Opera, situat exact peste drum de hotelul nostru, rank #11 pe [Trip Advisor](#)), insa din motive de ploaie si vant neprietenos, am dat doar o tura pe acoperis, am facut cateva poze si ne-am zgribulit sub umbrele, consolati totusi de paharele de prosecco elvetian (excelent) aduse de managerul hotelului.



Distractia a continuat in lobby-ul hotelului, unde un chelner simpatic ne-a omenit cu un vin alb din Spania si un platouas cu niste amuse bouche-uri (tartine cu somon si tartar, oua de prepelita pane cu chorizo si supa crema de avocado), toate organice, produsele organice fiind in fapt mandria acestor doua hoteluri. Aici am aflat si ca hotelurile au adoptat o vacuta din muntii Elvetiei (nu era mov, am vazut noi poza :)) de la care se alimenteaza permanent cu lapte si branzeturi si ca au certificare WWF, dovada a interesului pentru sustenabilitate pe care il cultiva.

Dupa aperitivul din lobby ne-am mutat in [restaurant](#), unde am avut parte de primul fel oficial al acelei seri, si anume niste trufe din branza proaspata de capra, servite cu salata, nuci caramelizate si un sos de aceto balsamico si ciocolata (big surprise, ciocolata, Elvetia, go figure! :))



Aici am avut ocazia sa descoperim si [Zweifel Quintet](#), un vin elvetian din zona Zürichului absolut spectaculos. Acest vin este un asamblaj genial de cinci soiuri diferite (de unde si numele), vin pe care din pacate nu l-am mai gasit ulterior prin supermarkets sau duty free, ca l-am fi luat si acasa cu siguranta.



Din pacate fiind oarecum contra cronometru, n-am putut zabovi prea mult pe langa paharele de Zweifel, asa ca ne-am luat umbrelele in primire, am admirat skyline-ul nocturn al orasului, oglindit in apele lacului si ne-am intreptat catre urmatoarea destinatie.



A doua destinatie din programul serii a fost un restaurant situat intr-o cladire istorica, una dintre casele inca detinute de ghidele traditionale, casa numita [Zunfthaus Zur Waag](#), unde am fost intampinati din nou de manager, care ne-a servit un alt vin alb elvetian si ne-a povestit pe scurt istoria acestei case.



Dupa lectia de istorie am fost poftiti in restaurant unde ni s-a servit celebrul [Zürcher Geschnetzeltes](#), un fel traditional facut din felii subtiri de carne de vitel, rinichi (tot de vitel), ciuperci si sos, servit cu [rösti](#) (cartofi fierti si apoi dati pe razatoare si prajiti in unt pana se transforma intr-un fel de placinte geniale, garnitura a carei reteta o s-o postez si eu cat de curand) si apoi cate o lingura zdravana de mousse de ciocolata cu un gust divin (observati deja un trend, nu? :))



Desigur, faptul ca ne-am dedulcit cu acest mousse de ciocolata la Zunfthaus Zur Waag n-a insemnat ca am taiat de pe lista [Cafe Schober](#), destinatie dedicata integral desertului pana la care am mers prin centrul vechi

trecand pe langa casa unde a studiat Lenin si pe langa celebrul [Cabaret Voltaire](#), locul unde s-a nascut miscarea dadaista a lui Tristan Tzara.



Cafe Schober este un loc deosebit atat prin designul interior (realizat de niste scenografi de teatru, fapt care-i da un aer cat se poate de boem si usor suprarealist pe alocuri) cat si prin spatiile distincte, adaptate diverselor mood-uri cu care cineva ar putea veni de acasa, spatii dintre care o mentiune speciala o merita zona de piano bar unde in fiecare joi se canta live atat cu pianul cat si cu vocea (cat am stat noi acolo am avut parte de un recital a capella al unor baieti deosebit de talentati care interpretau absolut sublim niste piese de cabaret pe trei voci) si unde nu e semnal la telefon din cauza arcazelor groase de piatra :).



Aici am avut parte din nou de atentia managerului, un tip foarte simpatic care ne-a povestit intr-un mod exuberant despre istoria locului si ne-a omenit cu prajituri care mai de care mai fine, cu sampanie (cu care m-am luptat cu vajnicie doar eu cu Mazi, ca era pacat de ea sa se rasufle :)) si cu apa rece de la robinet (Zürichul se lauda cu una dintre cele mai bune ape potabile din lume, asa ca robinetul lor este comparabil lejer cu apa noastra imbuteliata).



In fine, pentru ca drumul spre hotel trecea exact prin fata [Sternen Grill](#), cel mai celebru fast food din Zürich, unde se spune ca insasi Tina Turner (care sta de multa vreme in zona) este un client fidel, n-am putut rezista ispitei si ne-am prihanit inocenta la ceas tarziu, trecut de miezul noptii, cu cate un bratwurst fierbinte servit cu o chifla artizanală cu crusta tare si cu mustar cu hrean si udat cu cate [o bere elvetiana](#), dupa care ne-am retras in glorie in vastele apartamente, cat sa ne incarcam bateriile pentru delicia de a doua zi :)



Va urma!