

ZÜRICH KULINARISCH

Sanfter Einstieg in die Grossstadt

Wer als Thurgauer nach Zürich kommt, fühlt sich oft fremd. Wer in Schwamendingen das Restaurant Ziegelhütte besucht, fühlt sich fast wie zu Hause. Am Wochenende wurde das für 9 Millionen Franken umfassend sanierte Wirtshaus wiedereröffnet. Während 35 Jahren waren keine Instandsetzungsarbeiten mehr getätigt worden.

«Wichtiges Ausflugsziel»

Es gehört der Stadt Zürich, die als Eigentümerin dafür sorgen will, dass das Haus für die Bevölkerung erhalten bleibt, damit «dieses wichtige Ausflugsziel mit der wunderbaren Sicht aufs Glatttal» erhalten bleibt, wie der Vize-

direktor der städtischen Liegenschaftenverwaltung, Jürg Keller, am Tag vor der Eröffnung sagte.

Die «Ziegelhütte» bietet insgesamt Platz für 900 Personen. Neben Gaststube und Saal trägt vor allem die grosse Trinkhalle von 1908 zur stolzen Zahl bei. Das Haupthaus stammt aus dem 18. Jahrhundert. Die Wirtschaft verfügt auch über eine Kegelbahn und einen Spielplatz. Mit Wirt Stefan Tamò von der Gasometer AG ziehe urbane Gastronomie in die ländliche Gegend, wie Keller sagte.

Kulinarisch «Luft nach oben»

Der gebürtige Schwamendinger Stefan Tamò fand, dass es in

Sachen Kulinarik in Schwamendingen noch «Luft nach oben» gebe. Er träumte einst von Peru, New York und Kreis 5, doch nie hätte er gedacht, hier zu landen. In der Küche will er Tradition und Moderne zusammenbringen. Es soll weiterhin Wurstsalat, Zürigschnätzlets und Chässchnitte geben. Gemüse und Pilze sollen aus dem eigenen Garten kommen. Mit dem Anfang Jahr gegründeten Kulturverein Ziegelhütte wird der Ort weiter belebt.

Wirtschaft Ziegelhütte, Hüttenkopfstrasse 70, Zürich, 044 322 40 03, www.wirtschaft-ziegelhuette.ch.
Öffnungszeiten: Di/Mi 9.30–23, Do–Sa 9.30–24, So 9.30–22 Uhr.



Blick aus dem Haupthaus auf den Garten und die Trinkhalle.



Das zarte Siedfleisch stammt von Tieren eines Nachbarbetriebs.



Die Stube ist traditionell ganz in Holz gehalten.

Bilder: Caspar Hesse