



GRÜNE RESTAURANTS

CHRUT UND BLÜEMLI

*Lokale Lebensmittel haben in den letzten Jahren einen Aufschwung erlebt.
Jetzt wirds noch lokaler: Urbane Restaurants
pflanzen ihr eigenes Gemüse an oder züchten gar Hasen und Pilze.*

VON ESTHER KERN (TEXT) UND NICOLA PITARO (BILD)

MARKTKÜCHE «Heute aus unserem Garten: Stangenbohnen, Lauch, Fenchel, Tomaten», steht auf der Schiefertafel im Restaurant Ziegelhütte. Hier meint man es ernst mit den lokalen Produkten: Der Betrieb in Schwamendingen produziert seit 2012 einen Teil ganz einfach selbst. Auf 1000 Quadratmetern neben dem Restaurant, gepachtet von Grün Stadt Zürich, reiht sich Gemüsebeet an Gemüsebeet, blühen Blumen – essbare und solche fürs Väschen –, oder es wachsen seit kurzem auch Pilze auf geimpften Baumstämmen.

Drei Gärtner sind angestellt und besetzen insgesamt 200 Stellenprozente. Ueli Herzog, ein Quereinsteiger mit grünem Daumen, ist verantwortlich für das urbane Selbstversorgerprojekt. «Hier setze ich um, was ich früher immer gefordert habe.» Damit meint er Nachhaltigkeit, und er nimmt Bezug auf seine Vergangenheit als Achtzigeraktivist. Früher, sinniert er, hätte er am liebsten die ganze Welt verändert. Das habe sich grundsätzlich nicht geändert. «Aber predigen nützt nichts, man muss einfach machen.» Anders als in den Achtzigern kann er hier, in Schwamendingen, die Früchte seines Engagements direkt ernten und in die Küche liefern.

Für die Köche ist der Garten auch eine Herausforderung. So kann es sein, dass zwei Tagesgemüse – etwa Bohnen und Krautstiel – grün sind. Könnten die Köche frei planen, würden sie verschiedenfarbige Gemüse kaufen. Zudem sind die eigenen Gemüse natürlich viel weniger einheitlich. «Und der Salat aus dem Garten verursacht viel mehr Rüstarbeit als zugekaufter», sagt Chefkoch Roman Wismer.

Wirte von Landbeizen mögen ob solcher Aussagen schmunzeln – viele haben natürlich seit Jahren, vielleicht schon seit immer, einen eigenen Garten. Aber in der Stadt sind gärtnernde Gastronomen eine neuere Erscheinung, die irgendwo im internationalen Urban-Gardening-Trend mitschwimmen.

Sogar im Dolder Resort hat man letztes Jahr einen eigenen Garten angelegt. Auf 45 Quadratmetern wachsen hier 45 verschiedene Kräuter. Gerade in der Haute Cuisine sind Kräuter ein wichtiges Element. Deshalb waren die Köche

sehr erfreut, als der Gärtner Andreas Kappes den eigenen Kräutergarten vorschlug. Heute wachsen hinter dem Hotel am Waldrand Schokominze, Pimpinelle, Orangethymian – stets frisch im Angebot für die Weiterverarbeitung. Sogar die Barkeeper wurden inspiriert, mit Kräutern zu arbeiten – den Bellini etwa mixen sie neu auch mit Zitronenthymian.

SYMBOLISCH, ABER ANSCHAULICH

Mitten in der Stadt, im Kreis 5, gibt es seit kurzem das Urban-Gardening-Vorzeigeprojekt. In Frau Gerolds Garten, einem Zwischennutzungsprojekt mit Bar und Restaurant, gedeihen in gut 70 Holzkisten Gemüse wie Kürbisse, Tomaten, Zucchetti und auch Kräuter. Der Beitrag an den Restaurantbedarf ist eher symbolisch. Aber: «Die Küche hat den Auftrag, täglich etwas aus dem Garten zu verwenden», sagt Katja Weber, Restaurant-Mitinhäberin und verantwortlich für den Garten. So kommt es, dass Pfefferminze den Gartensalat würzt – für viele Gäste eine Entdeckung. Oft verschönern Blüten die Gerichte.

Als das siebenköpfige Beizerteam das Gastrokonzept für die 2500-Quadratmeter-Brache beim Bahnhof Hardbrücke entwickelte, «bot es sich an, in diese graue Schotterfläche Wärme und Grün reinzubringen», sagt Weber. «Und: Die Gäste können sehen, wo ihr Essen herkommt.» Zudem soll die Grünfläche auch ein Stück Quartierprojekt sein. Zwar ist eine professionelle Gärtnerin 20 Prozent angestellt – aber Interessierte aus der Nachbarschaft können mitarbeiten. Und künftig ist sogar denkbar, dass Quartierbewohner in Frau Gerolds Garten eine eigene kleine Schreberkiste bewirtschaften.

Quartierprojekt ist auch der Garten der Ziegelhütte. Man will zeigen, dass Schwamendingen mehr ist als eine Problemzone, «zu der es medial gemacht wurde», so Ueli Herzog. «Viele Gäste – vor allem auch ältere – machen gerne halt im Garten, begutachten das Gemüse, fachsimpeln mit uns.» Familien mit Kindern besuchen auch die Kaninchenfamilie, die im Garten lebt.

Im Restaurant Le Muh im Swissôtel in Oerlikon sieht man weit und breit keinen Garten –

und doch ist man ein Stück weit Selbstversorger. Ein Bauer aus Dänikon produziert im Auftrag des Le Muh auf 150 Quadratmetern verschiedene Pro-Specie-Rara-Gemüse. «Um unseren Gästen ein neues Geschmackserlebnis bieten zu können, wollten wir die alten Gemüsesorten wieder auf den Teller bringen», sagt Michael Kuhlmei, Küchenchef vom Le Muh. Auf seiner Karte steht etwa «Caprese Ost» mit Ostschweizer Büffelmozzarella und Pro-Specie-Rara-Tomaten.

Pflanzen von alten, raren Sorten sind auch im Restaurantgarten in Schwamendingen anzutreffen, etwa Hopimais oder Berner-Landfrauenbohnen. 156 verschiedene Pflanzen wachsen hier, darunter auch viele Wildkräuter. Sie sind die Grundlage für ein aktuelles Signature-Dish der Ziegelhütte, den Wildkräutersalat, für den die Gärtner auch auf der angrenzenden Wiese frisches Grün wie Spitzwegerich sammeln. Darauf angerichtet sind frittierte Zucchettiblüten oder, wenn frisch im Angebot, gebratene Leber. Auch von den eigenen Kaninchen.

FRISCH AB ERDE

Restaurants in der Stadt Zürich, die Gemüse direkt produzieren – eine Auswahl:

DOLDER

Kurhausstr. 65 www.thedoldergrand.com
Seit 2011 Garten mit 45 Kräutern, verwendet in den beiden Lokalen The Restaurant und Garden Restaurant und in der Bar für Drinks.

FRAU GEROLDS GARTEN

Geroldstr. 23 www.geroldgarten.ch
Etwa 70 Quadratmeter Anbaufläche, wenn möglich täglich mindestens eine Zutat aus Eigenproduktion auf der Karte des Restaurants.

LE MUH

Schulstr. 44 www.lemuh.ch
Ein Bauer im Furtal produziert im Auftrag des Restaurants Pro-Specie-Rara-Gemüse auf einer Fläche von 150 Quadratmetern.

ZIEGELHÜTTE

Hüttenkopfstr. 70 www.wirtschaft-ziegelhuetten.ch
Gemüse, Kräuter, Pilze und Kaninchenfleisch aus eigener Produktion. Zudem kann man seit neustem auch Blumensträuße kaufen.