

Gegen die Qual der Wahl

Die Neuauflage von «Zürich geht aus»

Hon. Es wird alljährlich dicker und umfassender, das Magazin «Zürich geht aus», das nun 240 Restaurants in der Stadt und im Umland vorstellt. All diese Lokale, 77 mehr als im Vorjahr, wurden neu, individuell und anonym getestet, und der nun darüber vorliegende Bericht wird in Form eines gut bebilderten und übersichtlich gegliederten Magazins präsentiert. Mit dem Erfolg des Unternehmens – mittlerweile liegen auch die Bände «Tessin geht aus» und «Basel geht aus» vor – hat auch die Vorstellung des Produkts eine neue Dimension angenommen. 750 Personen waren am Montag Abend in den Festsaal des «Kaufleuten» geladen, um sich von Chefredaktor Wolfram Meister und Ralph Lindenmann, dem Leiter des Gourmedia Verlags, der den Restaurantführer herausgibt, in die Geheimnisse der Testerei einweihen zu lassen. Einige Spitzenköche wie Markus Gass («Adler» Hurden), Didi Bruna («Didi's Frieden»), Vito Giglio («Il Giglio»), Othmar Schlegel («Castel del Sole» Ascona) und Masafumi Kurahayashi und Michiyasu Nishiyama («Ryokan» Hasenberg) plauderten kurz aus der Schule, vor allem aber lieferten sie appetitanregende Häppchen als Kostproben ihrer Art des Kochens.

Die Qualitäten von «Zürich geht aus» liegen zum einen in der aufwendigen alljährlichen Testserie auf Kosten des Verlags und zum andern im sinnvollen Aufbau des Magazins, dem es gelingt, mehrere Dimensionen der Kategorisierung unterzubringen. Da gibt es die «Trendsetter» mit lauter neuen Lokalen, die grosse Gourmetküche, die direkt am See liegenden Lokale, die edlen Italiener und die unkomplizierten, die Businesslokale um die Bahnhofstrasse, die Quartierbeizen, die Fressbeizen auf dem Land und die Aussichtsrestaurants, die orientalischen, japanischen und iberischen Restaurants. Klar würde man selbst das eine oder andere anders einordnen, aber insgesamt zählt der gute Überblick, und der wird geliefert. Im Einzelnen folgen die Artikel dann einem geografischen Raster; wer irgendwo hungrig gelandet ist, greift einfach nach dem entsprechenden Kartenausschnitt. Die einzelnen Texte zu den Restaurants sind unterschiedlich. Sie sind – nach einem ersten Überblick – recht sorgfältig redigiert und im Grundtenor immer positiv; da der Führer uns ja immer zu den Besten ihrer Art bringen will, fallen die Verrisse weg. Der Führer hilft uns aus der Qual der Wahl, er zeigt aber andererseits auch gnadenlos den Embarras de richesse auf, den das kulinarische Zürich zu bieten hat, was die Wahl auch nicht erleichtert.