



Gesund und gut
Shopping-Pause bei Hitzberger.

Köstlich eingewickelt

Blick am Abend macht Sie Gault-Millau-tauglich!

GASTRO-KNIGGE

Ellenbogen runter vom Tisch

Ellenbogen und Unterarm haben nichts auf dem Tisch zu suchen. Auf den Tisch darf man sich maximal bis zur Manschette anlehnen. Auch das Ellenbogen-Aufstützen ist bei offiziellen Essen kaum möglich, da Ihre Begleitung neben Ihnen sitzt.

Das richtige Glas zum Sekt

Sekt kann in hohen Kelchen oder flachen Schalen angeboten werden. Sektkelche haben den Vorteil, dass sich die Kohlensäure darin länger hält. Sekt braucht im Gegensatz zu Wein nicht viel Platz im Glas, da er nicht «atmen» muss.

Geflügel verzehren

In noblen Speiserestaurants gilt für alle Geflügelarten die Regel: Es wird immer mit Gabel und Messer gegessen, nie mit der Hand. Ausnahme bildet hier einzig die Wachtel. Sie gilt als Fingergericht und wird mit dazugehöriger Fingerschale serviert.

Hitzberger Restaurant & Take-away
Kalanderplatz 1
8045 Zürich
Tel. 044 2013400

Vorspeisen: Zweimal Blattsalat mit italienischem Dressing.

Hauptgang: Thai-Chicken-Wrap, Bolo-Wrap.

Dessert: Kirschen-Kekse.

Wir haben getrunken: 5 dl Apfelschorle, 5 dl Mineralwasser, 2 Kaffee creme

Wir haben bezahlt für 2 Personen: 51.70 Fr.

Essen: [Icons]

Ambiente: [Icons]

Service: [Icons]

Gäste: [Icons]

Der Ideen-Geber: Eduard Hitzberger ist einer der renommiertesten Köche der Schweiz. Er wurde mit 18 Gault-Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet. Er hat zudem zwei Kochbücher veröffentlicht - und das mit grossem Erfolg.

Foto: Julia Brätsch

GASTRO → Schnell, gesund und lecker: Bei Hitzberger im Sihlcity gibts Fastfood für Gourmets.

annina.hahnloser @ringier.ch

Gemüse-Wraps statt Hamburger, Fruchtschorle statt Cola und Apfelschorle statt Apfelschorle. Und vor allem: Weit und breit kein Fritteisengeruch. Stattdessen strömt der Duft von Gewürzen aus der Küche über die Theke, wo Schalen mit sprissemend Gras als Dekoration stehen. «Sieht aus wie in einem amerikanischen Bioladen», sage ich zu meiner Begleitung.

Ich bestelle einen Thai Chicken Wrap, meine Begleitung einen Bolo-Wrap. Der Service funktioniert wie bei McDonald's oder Burger King: Man wählt sich an der Kasse eine Speise aus, bezahlt dort und wartet bei der Abholtheke, bis das Essen zusammengestellt ist.

Das sieht bei meinem Wrap dann so aus: Viel Gemüse, zartes Pouletfleisch, eine pikante Sweet-and-sour-Sauce, eingerollt in eine warme Tortilla. Dazu Kopfsalat und Rucolablätter. Wie frisch vom Markt-

stand. «Der Salat kommt sogar aus der Umgebung», sagt meine Begleitung, die beim Warten die Infobroschüre von Hitzberger gelesen hat. Und mein Kaffee? Auch den kann ich dank der Fair-Trade-Bio-Bohnen mit gutem Gewissen trinken.

Apropos Hitzberger: man merkt, dass die Rezepte von einem mehrfach ausgezeichneten Spitzenkoch stammen - von Eduard Hitzberger, der dem Restaurant auch seinen Namen gab. Die Gerichte schmecken nämlich nicht nur lecker, sie sehen auch wesentlich appetitlicher aus als bei anderen Fastfoodketten. Und die Finger werden auch nicht fettig - höchstens, weil ich den Rest

der feinen Sauce aus der Schale schlecke. Wenns nach dem Gluscht ginge, könnte ich jetzt gleich noch einen Wrap verschlingen, aber der Tortillateig macht satt. Einen Bio-Kirschkeks kaufe ich aber trotzdem noch. Zum Mitnehmen.

Umweltschutz finden wir eine gute Sache, aber als wir unsere Tablett zurück-

bringen, wirds kompliziert: Der Abfall wird getrennt entsorgt: Die Becher und Gabeln aus nachwachsenden, kompostierbaren Rohstoffen, die Servietten und die Rührstäbchen - alles kommt in verschiedene Container. Aber alle sind beschriftet und so haben wirs dann doch geschafft - und noch was für den Umweltschutz getan.

Nachhaltigkeit und Qualität haben ihren Preis: Das Essen kostet deutlich mehr als bei McDonald's. Morgen Mittag gibts wohl wieder ein M-Budget-Sandwich. ●

Die Wraps von Hitzberger sind ein Hit.

Anzeige

Für die Qualität unseres Fleisches legen wir die Hand ins Feuer.

angels wine tower bar & grill

angels' wine tower grill
Telefon 044 800 40 40
info.zurich@radissonblu.com

Radisson Blu Hotel, Zurich Airport
8058 Zürich-Flughafen