



A LA CARTE

## Friedensstifter

*Urs Bühler* · Eine Taube kommt nicht auf den Tisch an dem Abend, auch kein Ölweig, und doch finden wir in diesem Lokal etwas Frieden, in sehr lebendigem Sinn. Nach einem rastlosen Tag samt Berichterstattung über die Sitzung des Zürcher Gemeinderats lässt sich der Verfasser einige Gehminuten vom Rathaus entfernt mit lieben Menschen vor «Didi's Frieden» nieder. Der Innenhof bietet auf den ersten Blick keine ideale Voraussetzung für einen Gastbetrieb, ist aber mit Trompe-l'œil-Effekten, Pflanzen und hübschem Zaun auf unerzwungen stilvolle Weise hergerichtet worden, wobei es sich natürlich auch im gediegeneren Innern entspannt tafeln lässt.

Die kompetente Kellnerin erweist sich in ihrer Mischung aus vorwitziger und zuvorkommender Art als angenehme Begleiterin durch den Abend. Einen feinen Auftakt bilden Ravioli aus der Produktion Patrizia Fontanas, in Zürichs Gastronomie omnipräsent, in diesem Fall aber durch ein fabelhaftes Tomaten-Coulis und hauchdünne Kefen-Julennes geadelt (Fr. 25.-). Alle drei bestellten Rindsfilets (je Fr. 58.-) kommen exakt im jeweils gewünschten Garungsgrad und mit köstlichem Rotweinjus, und Pasta wird hier al dente gekocht. Erstklassiger Kabeljau (Fr. 42.-), oft unterschätzter kulinarischer Tausend-sassa, ist als eine Art «Schlemmerfilet» zubereitet – doch bietet das Resultat samt Kräuterkruste im Unterschied zu jenem in Tiefkühlern mancher Grossverteiler tatsächlich Anlass zum Schlemmen. Wie alles hier ist er zudem sehr apart angerichtet, ohne dass man sich in einer Galerie für konkrete Kunst wähen müsste wie andernorts (wiewohl der Chef durchaus ein künstlerisches Händchen hat, wie gelegentlich auf Teller-ränder gezauberte Cartoons beweisen).

Von der schön bestückten Getränke-karte erweist sich der Cuvée Segreto, den der Schweizer Winzer Erhard Heumann in Ungarn keltert (Fr. 56.-), als ebenso gehaltvoll wie zugänglich. Einzig die Streusel auf einem sogenannten Streuselkuchen vermischen wir schliesslich. Aber wenn das Gesamtpaket derart stimmt, vom Amuse-Gueule bis zu den Preisen, sorgen solche Details gewiss nicht für Unfrieden. Viel eher sehen wir unsere Eindrücke von anderen Besuchen bestätigt: Didi Bruna, einst als stadtbekannter Spitzenkoch durch einen schweren Unfall gebremst und dann vor bald acht Jahren zum Pächter des «Frieden» geworden, steht weiterhin souverän am Herd. Von der sympathischen Lockerheit, mit der er und sein Servicepersonal Qualität abliefern, kann sich manch anderes ambitionierte Lokal eine Scheibe abschneiden.