Mit gezeichnetem Gruss von Didi: Kaiserschmarrn, Zimtglace mit Weichselkirschenkompott.

Didi's Frieden in Zürich

Nord-Süd-Dialog

Didi Bruna beherrscht das Leicht-Elegante wie das Währschafte und spendet heute Genuss im «Frieden».

Von Martin Kilchmann und Martina Meier (Fotos)

In Zürich ist Didi Bruna stadtbekannt. Der gebürtige Offenbacher kochte seit seinem Umzug in die Schweiz 1980 an besten Adressen: von der «Kronenhalle» über den «Rüden», die «Blaue Ente» bis zum «Neumarkt». 1998 übernahm er das Restaurant Römeralp an der Asylstrasse, taufte es in «Didi's» um und machte das Lokal über Nacht zum Treffpunkt von Leuten, die schmackhaft und reell essen und dazu vor allem auch richtig gute Weine trinken wollen.

Nun ist Bruna vor wenigen Wochen im Kreis 6 angekommen. An der Stampfenbachstrasse hinter Limmat und Central löste er im «Frieden» das etwas müde gewordene Ehepaar Trunz ab, sodass einem der Kalauer auf der Zunge liegt, Didi habe nun endlich seinen Frieden gefunden. Der Spruch mag makaber klingen, doch er hat seinen tieferen Sinn. Denn an Ostern 2003 riss Brunas Karriere abrupt ab: Ein schlimmer Verkehrsunfall brachte den Spitzenkoch monatelang ins Spital und in die Rekonvaleszenz. Schritt für Schritt musste er wieder laufen lernen und sich behutsam seiner früheren Tätigkeit annähern. Das Hotel Rössli im Niederdorf war eine ideale Aufbaustation. Im «Frieden» präsentiert er sich nun gesund und erholt.

Flair für Böhmisches: Didi Bruna.

Didi's Frieden

Didi Bruna,
Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich,
Tel. 044 253 18 10, www.didisfrieden.ch,
samstagmittags und sonntags geschlossen,
Viergangmenu 89 Franken.

Der 45-Jährige hat den Berufsfaden zur Gänze wiederaufgenommen. Seine grosse Fangemeinde empfängt ihn begeistert. Das grosszügige, brasserieähnliche Lokal ist über Abende hinaus ausgebucht. Es herrscht ein lebenslustiges Treiben, in dem der zuvorkommende Service souverän die Strippen zieht. Zwar mag Didi Bruna eine Spur dünnhäutiger und verletzlicher geworden sein, und sein Markenzeichen, der Schnauz, ist weg – was wie eine Art Entwaffnung wirkt. Doch er hat sich seine Liebenswürdigkeit bewahrt und vor allem die unbändige Lust aufs Spenden von Genuss.

Mit Wiedersehensfreude begegegnet man den alten Klassikern, dem Schwertfischcarpaccio oder dem Kalbs-Cordonbleu. Auch die Haxe vom Weidelamm schmort wieder sanft und lange im Ofen, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt und sich der Tessiner Merlot mit dem Bratensaft zur tiefgründigen Sauce verbindet. Dass dazu ein Tessiner getrunken wird, versteht sich von selbst: Die umfangreiche Weinkarte, langsam gewachsen und dabei Altersringe zulegend, lässt einen etwa zwischen einem Wein von Sergio Monti und einem von Adriano Kaufmann schwanken.

Didi hält die Speisekarte klein, wechselt sie alle sechs Wochen. Das Viergangmenu rotiert im Monatsrhythmus. Beide Angebote – à la carte wie Menu – spiegeln seine Handschrift, die das Leicht-Elegante und das Schwer-Behäbige gleichermassen beherrscht. Der Norden steht neben dem Süden, wohin es den leidenschaftlichen Italienreisenden regelmässig zieht.

Auch der Osten ist da – wiederum eine andere Geschichte, die ihre Wahrheit behält, auch wenn sie oft erzählt worden ist: Didi Bruna besitzt neben deutschen auch böhmische Wurzeln. Der Name Bruna soll sich von Brünn herleiten. Seine böhmische Grossmutter hat ihm in Deutschland die Liebe zur währschaften k.u.k. Küche weitervererbt. Nicht zuletzt profitieren davon – wie übrigens auch von seiner Ausbildung als Konditor in Dresden – seine Desserts oder vielmehr Nachspeisen. Den Kaiserschmarrn mit Weichselkirschenkompott und Zimtglace darf man sich nicht entgehen lassen. Beim Blick auf den opulenten Teller hat man ein letztes Déjà-vu-Erlebnis: Bruna hat die Gewohnheit behalten, den Dessertteller mit neckisch-süssen Zeichnungen zu verzieren. Alte Liebe rostet nicht.

Martin Kilchmann ist Weinspezialist und testet für BILANZ regelmässig die guten Restaurants des Landes, redaktion@bilanz.ch