Kaum Ruhe im «Frieden»

«DIDIS FRIEDEN» Didi Bruna hat endlich wieder ein eigenes Lokal in Zürich – und alle wollen sie essen bei ihm. Auf die stürmische Begrüssung der Ausgehgemeinde reagiert Bruna auf seine Art: Er tischt Didi-Klassiker auf und macht alle glücklich damit.

Gute Köche sind teils introvertiert, meist pingelig, oft eitel, manchmal geltungssüchtig und fast immer latent diktatorisch. Eines aber sind sie äusserst selten: unkompliziert.

Didi Bruna ist unkompliziert, und bei aller Hochachtung für seine Kochkunst: Ein Teil seines Erfolgs lässt sich sicher mit seiner sympathischen Art erklären. Der Deutsche kochte in grossen Häusern, darunter der «Kronenhalle», stadtbekannt wurde er mit dem «Didis» an der Asylstrasse. Ein Grüsskoch ist er dennoch nicht, dazu fehlte ihm momentan auch schlicht die Zeit.

Seit der Eröffnung vor Monatsfrist ist in «Didis Frieden» kaum ein Platz zu kriegen. Gewarnt, dass ich um acht wieder weg sein muss, wende ich mich sofort der Karte zu. Dort findet sich eine Panna cotta von weissen Trüffeln, dazu gibts gebratene Wachtelbrüstchen und Nüsslisalat (21 Fr.): Her damit!

Ein Bruna-Klassiker zum Schmelzen: Kaiserschmarrn mit Zimtglace und Weichselkirschenkompott, verziert von der Hand des Chefs persönlich.

Eine Trüffel-Panna-cotta als Vorspeise und Höhepunkt

Was man auch aufspiesst auf diesem Teller, es schmeckt hervorragend. Raffiniert und doch transparent, vielschichtig und doch nicht überladen. Allein diese Vorspeise macht den Abend zum Ereignis. Das lässt auch leicht über einen kleinen Fauxpas hinwegsehen: Der Federweisse aus Hallau (6.80 Fr./dl) wurde zimmerwarm serviert, da hilft auch kein Kühlkübelchen mehr.

Obwohl kaum sieben Uhr, ist das Lokal bereits gut gefüllt. An einem langen Tisch hat sich eine kleine Firma zum Weihnachtsessen eingefunden, neben mir gehts um die Frage Phaeton oder Porsche: ein Gästemix halt, wie er typisch ist für ein angesagtes Zürcher Lokal.

Der Hauptgang verlangt Aufmerksamkeit. Das Filet vom Puschlaver Weidekalb ist gebettet in ein Ragout mit Kalbsbäggli, dazu gibts eine ausgezeichnete Ribelpolenta (45 Fr.). Auch wenn das Nebeneinander von Fleisch und Fleisch zuerst etwas irritiert, so ist auch dieser Teller sehr gelungen.

Um zu seinem «Frieden» zu kommen, musste sich Bruna gehörig sputen. Dank der Fürsprache der Vorpächter vermochte er den Kanton als Vermieter im letzten Moment von sich zu überzeugen. Das Ehepaar Trunz hatte das Lokal jahrelang erfolgreich geführt.

Zwischen altem und neuem «Frieden» lag gerade mal ein Wochenende. Deshalb hat Bruna das Interieur und auch gleich einige Mitarbeiter übernommen. Kulinarisch setzt der Koch, der sich von einem Töffunfall offenbar restlos erholt hat, vorerst auf Klassiker aus seinem Repertoire. «Man muss nicht immer kreativ sein», meint Bruna, und man möchte ihm ewig auf die Schultern klopfen für diesen Satz.

Acht Uhr rückt bedrohlich näher, aber für den göttlichen Kaiserschmarrn (16 Fr.) muss Zeit sein, und wenn ich ihn an der Bar fertig essen muss.

LUZI WEBER

DIE QUITTUNG

«Didis Frieden», Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich, Tel. 044 253 18 10, Samstagmittag und Sonntag geschlossen, www.didisfrieden.ch.
Ambiente: Eine klassische Bistroatmosphäre mit Bar. Stimmig eingerichtet, zum Teil etwas hell. ★★★★☆
Genuss: Äusserst stilsicher zubereitete und gleichzeitig unprätentiöse Küche. Zum Beispiel Kalbs-Cordon-bleu mit Spinat und Risotto (ab 33 Fr.), Weidelammhaxe mit Ribelpolenta (36 Fr.), warmer Zwetschgenstreusel (12 Fr.). Grosse und sehr gepflegte Weinkarte. ★★★★★
Service: Eigentlich untadelig, nur der Wein kommt zweimal zu warm auf den Tisch. ★★★★☆