

D

Didi's Frieden

Voll im Trend

So richtig neu ist das Konzept ja eigentlich nicht. Lockere Atmosphäre, viele gute Weine, eine extrem herzliche Bedienung, originelle Speisen, die pfiffig mit der Rustikalität spielen, sowie ein überdurchschnittliches Augenmerk aufs Produkt. Didi Bruna treibt es so schon eine ganze Weile und lag damit dennoch nie mehr im Trend als gerade jetzt. Oder wissen Sie eine Adresse, an der man Ihnen nicht einfach nur ein Hacktätschli mit Gemüse, sondern eines vom rhätischen Bio-Grauvieh-Ochsen an Auberginen-Tomaten-Brotsalat mit Salsa verde serviert? Und nicht irgendein Stück Schwein, sondern den Rücken vom Aargauer Wollsäuli mit Morchelrahmsauce, grünen Spargeln und Quarkspätzli? Alle, die genau wissen wollen, was sie essen, werden sich bei «Didi» wohlfühlen. Zumal sie für solche Explizitheiten nicht mehr bezahlen als anderswo – Fr. 18.50 fürs Grauvieh und Fr. 46.– für den Aargauer Hauptgang. Unsere Terrine vom Bisis-thaler Geissenfrischkäse auf Cima di rapa wird an diesem wunderschönen Fast-Sommertag mit 17 Franken berech-

net, während das Filet vom bretonischen Loup de mer in Taggiasca-Olivenöl (Fr. 49.–) schon ziemlich am oberen Rand der Preisspanne rangiert. Massiv teurer ist bloss die extraüppige Portion vom schottischen Angusrind (250 Gramm! Fr. 79.–) mit Ragout von Rindshaxen, badischem Spargel und Merlotrisotto.

All das wäre freilich kaum der Rede wert, wenn nicht auch die Teller hielten, was die Karten versprechen. Das Tätschli ist wirklich wunderbar saftig und gut gewürzt, der brotige Salat macht nicht den üblichen Fehler dieser Kreation, ist also mitnichten durchweicht, sondern frisch und aromatisch. Unsere Käseterrine hinterlässt einen klasse Eindruck, und die Sauce zum Fisch (aus sardischen Tomaten zubereitet) loben wir ebenso wie die dazu gereichten Zucchetti-Taglierini. Bloss zwei Anmerkungen haben wir: Pochierter Fisch ist genial, und dieser lässt es an Frische und Eigengeschmack kein bisschen mangeln, aber Haut lieben wir nun mal eher knusprig als weich. Und das Fleisch vom Wollsäuli gerät zwar rosa comme il faut, aber leider ein klein wenig zäh.

Zum «Didi»-Konzept gehört natürlich die stadtberühmte Weinkarte. Es ist nicht allein der schiere Umfang, der Traubenfans schmunzeln lässt, es sind auch die sehr angemessen kalkulierten Preise,

die für allgemeine Begeisterung sorgen. Flaschen- oder glasweise sind Gewächse verfügbar, die es andernorts in Zürich nur selten gibt. Der Weissburgunder von Ziereisen ist so ein Beispiel, ein cremig-würziger, spontan vergorener Markgräfler. Oder der Clos des Fées, ein üppig-würziger Roussillon-Rotwein – beide sind an diesem Tag per Dezi verfügbar. In 0,75-Liter-Mengen hätte es dagegen viele gute Italiener und Franzosen sowie etliche spannende Schweizer, Deutsche und Österreicher: Barbara Widmers Ila-traia, den Lemberger Thymos vom badischen Nachwuchswinzer Alexander Laible oder den kraftvollen Solitaire von Feiler-Artinger – erfreulicherweise aus dem bereits abge-, aber nicht überlagerten Jahrgang 2004.

Weil die herzige Servicekraft das Erdbeer-Tiramisu (Fr. 16.50) so nett beschreibt, verkosten wir dieses anschliessend auch noch und fühlen uns ein letztes Mal bestätigt. Auch beim Dessert ist diese eigentlich unspektakuläre, in Wirklichkeit aber perfekt geführte Beiz verdammt trendig. wf

Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich
Fon 044 253 18 10
www.didisfrieden.ch
mo-fr 11-14.30 & 17-24, sa 18-24 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr),
sa-mittag & so geschlossen sowie 2
Wochen im Oktober, über Weihnachten/
Neujahr und 2 Wochen im Frühling
HG Fr. 29-52

h m t v

  Zürich, Stampfenbachplatz
Linien 11, 14, 46

Zürcher Institutionen: Rang 3

h Hunde erlaubt

m Mittagsmenü

r Raum für Raucher

s Sonntag offen

t Terrasse/Garten

v vegetarische Gerichte