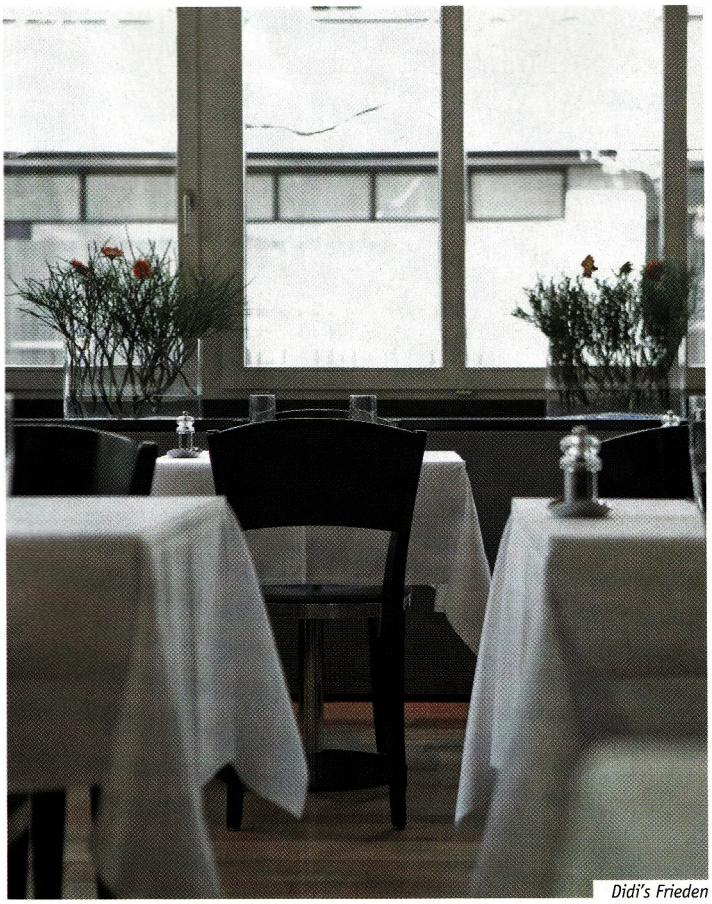
D

Didi's Frieden

Völkerverständigung

«Wie viele Deutsche verträgt die Schweiz?», fragte der «Blick» chauvinistisch. Mindestens einen, sagten alle, die schon mal bei Didi Bruna gegessen hatten. Einen wie Bruna verträgt die Stadt Zürich nicht nur, sie braucht ihn mindestens so sehr, wie Peer Steinbrück Steuereinnahmen braucht. Warum, zeigt sich bereits beim Gruss aus der Küche: Wie viele Köche verstehen es, ein Curry-Gemüse-Süppchen zu kochen, bei dem das Gemüse den Ton angibt und nicht der Curry? Dazu braucht es neben viel Gespür vor allem marktfrische Zutaten – eine Binsenwahrheit, auf die hier wirklich Wert gelegt wird. Die nächsten Beweise sind ein fast gänzlich naturbelassenes Tatar vom Puschlaver Weidekalb und ein in schwarzem Sesam gebratenes Kingfisch-Filet, das in der Ingwer-Chili-Sauce geschmacklich nicht untergeht. Sowohl die Fenchelsprossen mit Grapefruit (zum Kingfisch) wie auch die Vinaigrette von sardischen Tomaten (zum Tatar) passen perfekt.



Didi's Frieden

Wir trinken dazu zwei Schweizer Weine, einen Sauvignon von Erich Meier (Uetikon am Zürichsee) und einen Chardonnay von Christian Obrecht (Jenins). Sortenbetont der erste, Terroir-typisch der zweite, sehr gut alle beide. Jetzt sind wir richtig in Weissweinlaune, zumal wir auf der sorgfältig konzipierten Weinkarte den Rheingauer Riesling von Robert Weil entdeckt haben, einen Allzeitfavoriten. Nur: Kann man eine deutsche Spätlese mit französischem Lamm kombinieren? Man kann. Das süssliche Fleisch, an einem Morcheljus, auf Cima di rapa und mit Polenta rossa serviert, verbindet sich schön mit der Fruchtigkeit des Weins. Für die butterzarte Baudroie an einer «Pulpo-Calamaretti-Bolognese» gilt dasselbe. Ein gelungenes Beispiel innereuropäischer Verständigung. Dass der Meerfisch von Donauspargeln begleitet wird, ist typisch Bruna: Seine böhmischen Wurzeln schlagen überall durch, sein Flair fürs Italienische ist in fast allen Gerichten spürbar, ebenso die Anleihen in Asien. Die Welt ist zusammengewachsen, und Brunas handgeschriebene, flexible Karte zollt dieser Entwicklung Tribut, ohne zur inhaltsleeren Show zu verkommen. Was anderswo bemüht waghalsig wirkt, kommt hier unverkrampft, fast selbstverständlich daher. Nur etwas irritiert uns: Tatar, Polenta und Gemüse sind sehr auf der salzigen Seite. Könnte es sein, dass der Meister heute nicht selbst am Herd steht und seine acht Zauberlehrlinge etwas zu forsch ans Werk gehen? Das sei tatsächlich so, gibt das freundliche Personal unumwunden zu, der Chef geniesse den letzten Ferientag. Den gönnen wir ihm und fragen uns, wie gut man hier essen wird, wenn er zurück ist.

Das «Parfait von Karamell und weisser Schokolade auf Rhabarberkompott und Honig-Waldmeister-Sauce» ist jedenfalls schon mal wunderbar. Ein Dessert, das einen nicht nur mit einem Gran Salz zu viel versöhnt, sondern gleich mit der ganzen Welt. So gut, dass wir Bundesrat Merz und seinem deutschen Amtskollegen vorschlagen möchten, die nächsten Treffen hier abzuhalten. Wir sind sicher, dass im Gesprächsprotokoll stehen würde: «Frieden?» – «Frieden!» *js*

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 April
HG Fr. 28–56

h m n t v

Zürich, Stampfenbachplatz
Linien 11, 14, 46

Zürcher Trendsetter: Rang 2