

Bild: Thomas Burla



Wenn Didi Bruna ruft, kommen sie alle: Kollegen, Kritiker und – natürlich – die Kunden.

NEU ERÖFFNET: RESTAURANT DIDI'S FRIEDEN

# KEINE SCHONFRIST

**Der beliebte Koch Didi Bruna hat das Restaurant Frieden übernommen. Der Start ist ihm gelungen.**

Von Daniel Böniger

└ Für einmal verstossen wir gegen die Prinzipien der seriösen Gastroberichterstattung und besuchen das Restaurant Didi's Frieden bereits am ersten Abend nach der feierlichen Eröffnung. Zeit fürs neue Team, sich an der Stampfenbachstrasse einzuarbeiten, gewähren wir keine.

Noch am Vorabend wurden hier Häppchen und reichlich Wein genossen, eine durstige Meute hatte sich eingefunden, um auf das neue Lokal von Didi Bruna anzustossen: Weinjournalisten und Restaurantkritiker, ausgezeichnete Gastronomen, die hinter der Bar aushalfen, und selbst ein gut gelaunter Glaceproduzent, der am Tresen sass.

Am folgenden Abend ist davon nichts mehr zu merken – nun wollen wir wissen, was der neue Herr im Haus zu bieten hat. Auch heute ist jeder der 52 Plätze im Lokal besetzt. Offenbar hat es sich in der Stadt bereits herumgesprochen, dass Didi Bruna wieder am Herd steht.

Wohl nicht zuletzt wegen seiner Kochkunst: Ein Stück gebratenes Zanderfilet samt Haut auf einer Art Randenspaghetti und einer Meerrettich-Sabayone – die erste Vorspeise – ist ein geschmacklicher Dreiklang, der herrlich harmoniert. Sehr gelungen auch eine Steinpilzfrikadelle auf Blumenkohlvinaigrette und Nüsslisalat, der zweite Eröffnungsgang.

Auch die Hauptspeisen machen ungeheure Freude, sowohl geschmacklich als auch optisch: Eine Weidelammhaxe, die grosszügig mit Merlot-Sauce übergossen ist und deren Fleisch fast vom Knochen fällt, gesellt sich zu einer Kolonne grüner und gelber Zucchetti und einem luftigen Streifen Ribelmaispolenta.

## GROSSER SYRAH AUS DEM WALLIS

Als zweiten Hauptgang haben wir ein Tagliata vom Charolais-Kalbsrücken bestellt: Die Fleischtranchen leuchten rosa und sind mit frischen Steinpilzen, Rucola und Kürbiskernöl verfeinert worden. Als Beilage kommt Schnittlauchrisotto auf den Tisch, bei dem leider die verwendete Bouillon etwas stark herauszuschmecken ist. Eine Offenbarung ist ein Syrah 1999 vom Walliser Jérôme Giroud, der für 58 Franken alles bietet, was man von einem grossen Wein erwartet.

Als Didi Bruna kurz aus der Küche kommt, um in seiner neuen Gaststätte nach dem Rechten zu sehen, sind wir überrascht, wie fit der Chef heute aussieht – immerhin hat die Eröffnung bis vier Uhr morgens gedauert. Unser Verstoss gegen die Prinzipien der Gastrokritik zeigt vor allem eines: Eine Schonfrist braucht Didi Bruna offensichtlich nicht. Bei ihm weiss man – selbst nach einem ausgelassenen Partyabend –, was man hat.

**Zürich, Stampfenbachstr. 32**

Tel. 044 253 18 10, [www.didisfrieden.ch](http://www.didisfrieden.ch)

Mo–Fr 11–14.30 und 17–24 Uhr, Sa ab 18 Uhr.

Vorspeisen 12.50–21, Hauptgänge 28–48;

Wein offen dl ab 5.90, Wein Flasche 7 dl ab 42 Franken.