

A point Didi's Frieden, Zürich

Stoppt die Sommerdiät!



«Weightwatchers go home!», «Mehr Käse für alle!» und «Stoppt die Sommerdiät!»: Was nach radikalen Slogans von verzweifelten Gästen einer ayurvedischen Schlank-

heitsklinik tönt, sind in Tat und Wahrheit kleine Cartoons auf einem Dessertteller des Restaurants mit dem schönen Namen Didi's Frieden. Auf dem zweiten Teller sitzt der Koch auf einer Flasche Wein, die als Rakete durch den Sternenhimmel saust. All das hat die Küche fein säuberlich mit Schokolade hingepinselt. Ein Gastauftritt am Fumetto, dem Comicfestival in Luzern, wären dem kochenden Künstler - oder dem kunstaffinen Koch - zu wünschen. Wir bedanken uns mit einem Herz, das wir mit dem Finger in die Reste der Sauerrahmglace und der pochierten Feigen auf den Teller zeichnen. Und bitten den Service, diesen so dem Koch zu übergeben - als Gruss und Dankeschön zurück in die Küche.

Didi Bruna bietet seinen Gästen einerseits eine Küche mit mediterranen

und leichten Gerichten und verwendet Muscheln, Pulpos und Meerfische. Andererseits setzt er auf regionale Produzenten: Das Tatar macht er mit Fideliorind aus dem Aargau. Und für das Wiener Schnitzel - ein Klassiker in diesem Restaurant - kommt ein Stück eines Zürcher Biokalbs in die Pfanne.

Beim Bestellen machen wir es uns für einmal einfach: Wir entscheiden uns für das 4-Gang-Menü für 98 Franken. Beim ersten Gang sitzen drei perfekt gebratene und innen immer noch glasige Kammuscheln auf einem Gemüse-Shrimp-Salat, der ein wenig an den guten, aber unterdessen uralten Shrimp-Cocktail erinnert. Die beigelegten Sprossen lassen diese Erinnerung aber schnell wieder verblassen. Das Carne cruda beim zweiten Gang stammt vom Zürcher Biokalb und wird begleitet von einem grossartigen offenen Ravioli mit Kalbsmilken und Steinpilzen sowie einem leichten Merlotschaum. Der Teller wird sich als unsere Liebesspeise erweisen. Beim Hauptgang sind wir überrascht, wie blutig der Aargauer Highland-Rindsrücken aufgetragen wird - wir mögen es so, ganz allen Gästen wird das aber wohl nicht passen. Schon fast

etwas Retrostyle ist die Beilage: eine in der Alufolie gegarte Kartoffel, angeordnet mit einer Kräuterquarksauce.

Auffallend am Abend des Besuchs ist das Publikum: Es ist ruhig und gediegen, es sind keine hippen und nervösen Nerds auszumachen, die Zürichs Trendlokale aufsuchen, um ihresgleichen zu finden. Auch die Männergruppe, die erst um halb neun Uhr abends einkehrt und möglicherweise einen Junggesellenabschied, wohl aber eher einen Geburtstag feiert, sitzt ganz gesittet an ihrem langen Tisch und ordert nach zwei Magnumflaschen noch eine Doppelmagnumflasche. Ja, Didi's Frieden ist auch beliebt bei Weinliebhabern. Selbst beim Offenausschank gibts ein paar schöne Tropfen, zum Beispiel einen Sauvignon blanc 2016 von Nadine Saxer (8.50 Franken pro dl) oder einen Merlot 2015 von Markus Ruch (8.60).

Am Essen, das Bruna uns serviert hat, hatten wir ohne Abstriche viel Freude. Und wir schliessen uns seinem Aufruf an: «Stoppt die Sommerdiät!»
Thomas Zemp

*Didi's Frieden, Stampfenbachstr. 32,
So geschlossen, www.didisfrieden.ch*