

Neue Zürcher Zeitung

KOLUMNE

In dieser Brasserie wird die Biervielfalt ebenso gepflegt wie die gute Fehlerkultur

Das Restaurant im Hotel Spirgarten in Altstetten hat sich in diesem Krisenjahr zur Brasserie gemausert. Die Auswahl an Gebräutem ist gross, die Gastfreundlichkeit bei unserem Besuch ebenfalls.

Urs Bühler

15.10.2020, 15.06 Uhr



Das Lokal am Altstetter Lindenplatz ist seit dem Umbau kaum wiederzuerkennen.

Urs Bühler

Welche Gastbetriebe werden dieses schwierige Jahr einigermaßen unversehrt überstehen? Auf diese bange Frage gibt es keine einfachen Antworten. Aber wer offen für Erneuerung ist, dürfte seine Chancen steigern. Und wir

wissen von diversen Wirtinnen und Wirten in der Region, welche die Flaute genutzt haben, um ihre Konzepte oder auch ihr Interieur aufzufrischen.

Hier trinkt man Bier

Ein Beispiel ist das Restaurant im zur Best-Western-Kette gehörenden Hotel Spirgarten in Altstetten. Das Lokal hiess früher «8048» (eine mässig originelle Anlehnung an die Postleitzahl), erinnerte fern an eine Autobahnraststätte und bot Burger sowie Flammkuchen. Im letzten Frühling hat es sich gemausert zur modernen, von warmen Brautönen geprägten Version einer Brasserie mit dazu passendem Konzept. Zu den Spezialitäten zählt die Auswahl von zwei Dutzend Biersorten aus aller Welt, wobei der Grossteil aus der Schweiz und rund ein Drittel aus diesem Kanton stammt, vom Oerlik-Öhlsch bis zum Züri-Hell.

Bei jedem Bier ist verdienstvollerweise angegeben, zu welchen Gerichten auf der Karte es besonders passt. Auch beim Weinangebot – wir steigen mit dem spritzigen Hönegger Riseco (Fr. 8.–/dl.) der Firma Zweifel ein – und bei den Spirituosen liegt ein Fokus auf einheimischem Schaffen. Dazu passt, dass man auf der Website mit «Grüezi» empfangen wird (im nächsten Satz allerdings fällt uns beim Hinweis auf das «leckere Frühstück» das teutonische Adjektiv an, das wir in dieser Spalte stets meiden).

Die Küche will laut Eigenwerbung «für jeden Geschmack die passende Auswahl» bieten, was Beliebigkeit befürchten lässt. Umso erfreuter stellen wir fest, dass das Servierte die Bedenken weitgehend zerstreut. Dass zum Apéritif eine hausgemachte Grissini-Spielart namens «Bierstangen»

(Fr. 3.–) geboten wird, ist eine schöne Idee. Auch das Sauerteig-Hausbrot mit Roggen und Weizen schmeckt ausgezeichnet, und so wollen wir hier nicht darauf herumreiten, dass dafür ein Franken pro Kopf extra verrechnet wird.

Einen köstlich nahrhaften Einstieg bildet die Altstetter Biersuppe (Fr. 11.–), die laut dem auf der Website gelieferten Rezept helles Bier als Basis hat und am Ende mit Schlagrahm aufmontiert wird. Zum Höhepunkt wird aber die im Ofen zubereitete Schweinshaxe (Fr. 36.–): Das Fleisch löst sich fast selbständig vom Knochen und ist aussen leicht knusprig. Es stammt laut Deklaration vom «Biertreber Edelsäuli», was wohl bedeutet, dass da ein aristokratisches Tier beim Brauen angefallene Malzrückstände vertilgen durfte. Das Zürcher Geschnetzelte (Fr. 39.–) mit sehr zartem Kalbfleisch gefällt ebenfalls, die dazu servierte Rösti ist erfreulich wenig ölig, wenn auch etwas bleich.

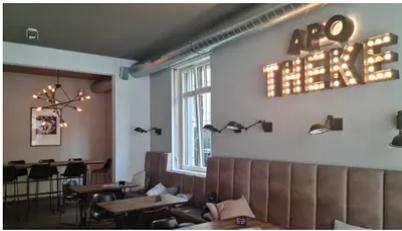
Vom Umgang mit Fehlern

Der Wirt heisst Thomas Schneider und erinnert uns fern an Rudi Carrell selig. Er erweist sich nicht nur als guter Entertainer, sondern auch als präsender und kritikfähiger Gastgeber: Den berechtigten Hinweis eines Gasts, dass die Schweinswurst nach Hausrezept viel zu salzig ausgefallen ist, nimmt er souverän und dankend hin. Statt nach Ausreden zu suchen, ergründet er, wo der Produktionsmangel herrühren könnte – und offeriert schliesslich ein Dessert nach Wahl. Die gebrannte Crème (Fr. 9.–) lässt dann zwar die Caramel-Note weitgehend vermissen, die von ihm wärmstens empfohlene Bier-Schoggischnitte (Fr. 11.–) ist uns zu undefiniert. Und doch verlassen wir die Brasserie Spirgarten mit gutem Gefühl:

Gelungene Gastronomie zeichnet sich nicht durch die Abwesenheit von Fehlern und Mängeln aus, sondern dadurch, wie mit diesen umgegangen wird.

Brasserie Spirgarten, Lindenplatz 5, 8048 Zürich, Tel. 044 438 15 55.

Mehr zum Thema



KOLUMNE

Diese Apotheke bietet keine bitteren Pillen

Seit fünf Jahren gehen in diesem Lokal im Zürcher Universitätsviertel feinste Koffein-Schübe statt Medikamente über den Tresen. Das ist eine durch und durch erfreuliche Entwicklung.

Urs Bühler 08.10.2020



KOLUMNE

Wer vegane Küche entdecken will, der geht ins «Kle». Das Restaurant in Zürich wird über den grünen Klee gelobt – zu Recht?

Wiedikon ist um ein jugendliches Restaurant reicher. Auf hohem Niveau erfindet Zineb Hattab hier pflanzenbasierte Kreationen. Wer gerne unkompliziert essen geht, wird allerdings auf die Probe gestellt.

Katja Baigger 01.10.2020



Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.