

Wir hätten auf dem Tisch getanzt

Das Gericht In einem Restaurant mit 14 «Gault Millau»-Punkten ist überdrehtes Verhalten nicht angebracht. Dennoch sei gesagt: Der Abend im Weissen Rössli war grossartig!



Elegante Gemütlichkeit, adrette Teller mit essbarer Kunst: Dafür steht das Weisse Rössli. Fotos: Andrea Zahler

Thomas Wyss

Der Arbeitstag neigt sich dem Ende zu. Wie er gewesen ist, verrät mir das eigene Summen – ich erkenne den Refrain des Bangles-Hits «Manic Monday».

Ziemlich übel also. Im Normalfall schlurft ein Mensch nach so einer Pleite nach Hause, macht sich eine Bouillon mit Ei (oder sonst was Freudloses) und sucht bald den Schlummer. Im Normalfall, aber nicht diesmal!

Im Internet bin ich kürzlich über den Begriff «Happy Monday» gestolpert. Wie wahrscheinlich auch Sie jetzt dachte ich sofort an eine Ecstasy-Pille. Doch es entpuppte sich als viel besseres «Dope» – nämlich als Spezialangebot des Weissen Rössli!

Das mit 14 «Gault Millau»-Punkten dekorierte Restaurant beim Waffenplatz hatte unterschieden, ab Oktober auch am

Montag zu öffnen, der in der Gastronomie als schwierig gilt – und die Klientel zusätzlich zu den bereits inbegriffenen «Goodies» Hausbrot, Wasser à discrétion und Kaffee/Tee mit einem Rabatt von 5 Franken pro Menü zu beglücken.

Als wir in die äusserlich unscheinbare Gaststätte eintreten, sitzen da erstaunlich viele, sichtlich gut gelaunte Gäste – notabene alle Corona-konform getrennt durch Plexiglastrennwände, die der eleganten Gemütlichkeit aber nichts anhaben können.

Dass man da und dort englisches Idiom vernimmt, hat indes nicht allein mit dem «Happy Monday» zu tun. Grund dafür ist, dass das Weisse Rössli auf Tripadvisor seit Jahren zu den bestbewerteten Lokalen Zürichs gehört. Dies wiederum liegt am schier unschlagbaren Programm, das eine hervorragende Küche mit

einem erstklassigen (weil angenehm ungekünstelten) Service verbindet.

Auch wir fühlen uns auf Antrieb «daheim», schnabulieren Brot, süffeln Aperitif, studieren die Karte, besprechen die Schiefelage der Nation; alles genüsslich entspannt, das ideale Antidot zur vermaledeiten Schufferei!

Das Menüsystem ist bestechend einfach: Die kleinste Variante besteht aus Vorspeise und Hauptgang (65 Fr. regulär, montags 60), die nahrhafteste aus Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert und Käse (107/102 Fr.).

Wir wählen klassisch den Dreigänger (79/74 Fr.) – und entscheiden uns aus der herbstlich angehauchten Karte für gerösteten Kürbis mit Hummus und Trauben, Marroni-Kürbis-Capuns, das Rehrücken-Kunstwerk (6 Fr. extra), die Wildschwein-Ravioli, die Marroni-

Weisses Rössli, Zürich

— **Preis-Leistungs-Verhältnis** Klar, im Vergleich zum Piemont, wo man für acht oder gar neun Runden etwa 60 Franken bezahlt, wirken 107 Franken für fünf Gänge nicht gerade günstig. Doch für Speisen in solch hoher Qualität, auf dem teuren Pflaster Zürich, sind die Preise im Weissen Rössli sehr anständig. Dasselbe gilt auch für das Weinangebot.

— **Service** «Wir kamen als Fremde und gingen als Freunde»? Okay, das ist vielleicht etwas übertrieben. Aber wirklich nur etwas.

— **Ambiance** Das Etepetete-Gehabe von vielen mit Hauben oder Sternen ausgezeichneten Restaurants ist nicht das Ding des Weissen Rössli. Stattdessen setzt man auf charmanteren Humor: Geht man auf der Speisekarte die Desserts durch, findet man unter «Glace- & Sorbet-Kugel (hausgemacht)» den Satz: «Fragen Sie die Ladys nach unserer Auswahl, Federico weiss es wahrscheinlich nicht.»

— **So kommt man mit dem ÖV hin** Mit dem Tram (Linien 5, 10, 13) oder Bus (72, in Stosszeiten auch 66) bis Haltestelle Waffenplatzstrasse, von da sind es nur wenige Gehminuten.

— **Adresse und Öffnungszeiten** Bederstrasse 96, 8002 Zürich. Tel. 044 212 63 00. Mo bis Fr 11.30–14 Uhr und 18.30–24 Uhr, Sa 18.30–24 Uhr, So geschlossen

Mousse und den Käseteller mit Früchtebrot.

Die Gabeln hüpfen fidel hin und her, die Begeisterung steigert sich von Gang zu Gang. Um offen zu sprechen: Ich würde zu gern in langen, blumigen Sätzen all die fantastisch nuancierten Geschmäcker beschreiben, vollmundig über den Wein frohlocken – ein Sangiovese Colori (10.50 Fr./dl), geschmeidig wie ein edles Ledersofa –, doch das würde zu weit führen. Deshalb sag ich es so: Wir hätten vor Freude am liebsten auf dem Tisch getanzt!

Da man so was in einem «Gault Millau»-Lokal nicht tut, übergeben wir das schwärmerische Lob halt mündlich – und denken beim «au revoir», was Sie nun wohl auch denken: Es sollte täglich Montag sein.

In dieser wöchentlichen Rubrik lesen Sie unsere Urteile über die Gerichte in Zürcher Restaurants.

ZÜRITIPP



Foto: Judith Schlosser

Im Strudel der Zeiten

Theater Austerlitz, wie ihn W.G. Sebald in seinem gleichnamigen Roman geschildert hat, ist eine Jahrhundertfigur, es zeigen sich in seiner Geschichte die Wege der Verfolgung der europäischen Juden. Thomas Sarbacher als namenloser Erzähler versucht, sich an seine Begegnungen mit diesem Jacques Austerlitz zu erinnern – und gerät selber in den Sog der Zeiten. (bu) Zürich, Winkelwiese, 20 Uhr.

WWW.ZUERITIPP.CH

Work-out

Revanche an der Höllenmaschine



Michèle Binswanger

Die Astronauten-Trainingsfrage lautet: Reichen sechs Minuten Training pro Woche, um stärker zu werden? Mit dem Sechs-Minuten-Versprechen lockt Aurum-Fit seine Klienten auf ihre Wundermaschinen – ich habe das hier getestet und beschrieben. Die Theorie ist mir klar, und ich sehe ein, dass es funktionieren müsste. Aber nachdem ich schon so viele Jahre klassisch meine drei bis vier Wocheneinheiten absolviere, scheint der Gedanke doch vermessen, das liesse sich auch in einem einzigen Work-out erreichen. Ich beschloss deshalb, die Aurum-Höllmaschine ein zweites Mal zu testen.

Diesmal habe ich mich gewissenhaft vorbereitet: Wohlgenährt, ausgeschlafen und erholte trabe ich bei Aurum an. Es erwartet mich dasselbe Setting wie beim ersten Mal: der freundliche Personal-Trainer Stefan, der kurz die Grundlagen wiederholt und mich anleitet, dieselbe Maschine, dieselben sechs Übungen. Nur etwas ist anders. Diesmal weiss ich, was mich erwartet. Und ich habe Angst. Das wird ein Massaker.

Jede Übung dauert nur eine Minute, aber wie lang kann das sein? Ich beginne mit der Legpress, sehe die Kurve vom letzten Mal vor mir und beschliesse, dass noch mehr gehen muss. Und es geht noch mehr, wenn ich mich auch fühle wie in einer Blechpresse.

Der Powerscore am Ende des zweiten Trainings ist beeindruckend: Die Leistung in den Beinen kann ich um 47 Prozent steigern, im unteren Rücken um 17 Prozent, Arme, Brust, Schulter um rund 10 Prozent.

Ob das tatsächlich bereits mit Muskelzuwachs zu tun hat, darf man anzweifeln, vielmehr dürfte es dem Lerneffekt zu verdanken sein, weil ich nicht zum ersten Mal an der Maschine sitze. Wer weiss, wie viele Wiederholungen Deadlifts es braucht, um die simple Grundausführung zu begreifen, kann sich vorstellen, wie oft er gegen diese Todesmaschine antreten muss, um es richtig zu lernen.

Diesmal weiss ich, was mich erwartet. Und ich habe Angst. Das wird ein Massaker.

Aber eigentlich ist der Grund für die Leistungssteigerung egal. Das Resultat ist dasselbe: Ich habe mich selber übertröfen. In jeglicher Hinsicht. Die Freude über den Powerscore währt denn auch nur kurz. Nach sechs Minuten Training bin ich vollständig zerstört und erwäge, mich auf den Boden zu legen und zu sterben.

Ich lasse es dann bleiben und begnüge mich damit, mich nie mehr auf diese Teufelsmaschine einzulassen. Jetzt verstehe ich auch, warum sie empfehlen, dieses Training nicht mehr als einmal die Woche auszuführen. «Reduce to the max» in Perfektion. Ich werde mich aber künftig lieber wieder den gemütlicheren Hanteln zuwenden.

Michèle Binswanger ist Autorin beim «Tages-Anzeiger», liebt Sport und Trainingsphilosophien.