

A la carte**Aus einem Guss**

Ein Besuch der «Giesserei» in Oerlikon ist spannend – und das kann, wenn man mit dem Auto unterwegs ist, schon bei der Anreise seinen Anfang nehmen: Wer sich dem Objekt der Begierde an der Birchstrasse von Norden her zu nähern trachtet, hat ein Problem. Denn diese Strasse hat plötzlich in beiden Richtungen ein vorläufiges Ende, und die Fortsetzung ist nur über Umwege zu erreichen. Hat man die «Giesserei» gefunden, zeigt es sich, ob man im attraktiven Innenhof mit «postindustriellem» Background Platz nehmen darf oder, je nach der Auslastung des Bankettgeschäfts, in der neuen «Werkstatt», die eigentlich keine solche, sondern ein Restaurant mit Bar und Lounge ist, oder im alten Bereich, im sogenannten Billard-Room, wo kein Spieltisch mehr steht. Der angrenzende, faszinierende Raum mit enormem Cheminée, dem ehemaligen Schmelzofen der Giesserei aus dem Jahre 1910, kann leider nur für private Veranstaltungen gemietet werden.

Der ganze Komplex ist auf Initiative des Unternehmers Ursin Mirer in einen Restaurationsbetrieb verwandelt worden, in dem sich heute verschiedenste Elemente wie aus einem Guss präsentieren. Für das Geschehen in der Küche ist Claude Trefzer verantwortlich, der seinen guten Ruf vom «Bahnhöfli Rafz» nach Oerlikon gezügelt hat. Bei unserem Besuch an einem schönen Spätsommerabend wurde im Freien aufgetragen – unter einladenden Sonnenschirmen in angenehmer Atmosphäre ohne Chichi, mit einer Bedienung, wie sie charmanter und kompetenter nicht hätte sein können. Angeboten werden je drei Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts. Elegante Tomatenkaltschale mit Wodka (Fr. 10.–); Bärenkrebsfleisch im Bierteig wurde von Riesencrevetten, gutem Thunfischtatar und einem Wasabispiegel begleitet, der die Mundhöhle Feuer fangen liess (Fr. 18.–). Dann: Saiblingfilets an Süssweinsabayon und Felchenfilets in (zu) kräftigem Landrauchschinken; aromatisches, saignant gebratenes, aber nicht allzu zartes (Lagerung?) Entrecôte (Fr. 36.–) mit hervorragendem Trüffeljus, herrlichen Eierschwämmli und knackigem Broccoli; tadelloses Blätterteigkissen mit Steinpilzen an Peperonisauce (Fr. 24.–).

Peter Suter

Restaurant Giesserei, Birchstrasse 108, 8050 Zürich, Tel. 043 205 10 10. Sa.-Mittag und So. ganzer Tag geschlossen. (Weitere Berichte über Restaurants und kulinarische Aktualitäten finden sich auf den Seiten 33 und 35 des Ausgehmagazins «NZZ Ticket», das heute der NZZ beiliegt, sowie im Online-Restaurantführer www.nzz.ch/restaurants.)