

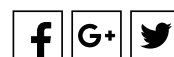


Die Gastgeber: Nenad Mlinarevic, Patrick Schindler und Valentin Diem. Foto beige stellt

Pop-Up-Allstars übernehmen Bauernschänke in Zürich

Am Montag ging die Meldung wie ein Lauffeuer um, das Traditionslokal Bauernschänke hat neue Pächter. Ab März übernehmen der Schweizer Ausnahmekoch Nenad Mlinarevic und seine Mitstreiter Patrick Schindler und Valentin Diem die Geschicke am Zürcher Rindermarkt.

11. Januar 2018



Aktuell ist das Trio um Nenad Mlinarevic noch in der Zürcher «Stadthalle» aktiv. Der Erfolg und die gute Zusammenarbeit bei diesem Pop-Up-Projekt war ein ausschlaggebender Faktor für die Bewerbung bei der Stadt Zürich für die «Bauernschänke». «Wir arbeiten sehr gerne zusammen, schätzen und verstehen uns und fragten uns einfach, was kommt nach der Stadthalle», erklärt der Schaffhauser Patrick Schindler. Schindler und Mlinarevic kennen sich seit einigen Jahren. Bei einem Aufenthalt in London entwickelten sie eine erste Idee, wie man Zürich kulinarisch bereichern könnte, das wird nun in der «Bauernschänke» sichtbar. «Es soll ein Restaurant mit cooler Atmosphäre und guten Produkten werden, genau wie wir es selbst in Paris, London und New York erleben und lieben.», erzählt Schindler.

Mit Valentin Diem, auch Valefritz genannt, verbindet Schindler eine lange geschäftliche Verbindung. Die beiden veranstalten regelmässig das Thai-Pop-Up «Soi Thai» in der ehemaligen Zürcher Seilerei und waren

bis Anfang letzten Jahres gemeinsam in der «Wildbar» aktiv. Dort arbeiteten sie auch zum ersten Mal mit dem Schweizer Sternekoch Nenad Mlinarveic zusammen, der für einige Abende die Küche übernahm. Das hochstehende Menu in unkompliziertem Rahmen damals war vielleicht ein erster Vorbote dessen, was uns ab März erwarten könnte. In der «Bauernschänke» wird Mlinarevic die Karte mit seiner Handschrift prägen, aber wohl nicht ständig vor Ort sein. Sein Kollege Thomas Brandner, mit dem er schon im «Focus» zusammen kochte und der ebenfalls bei der «Stadthalle» involviert ist, wird Küchenchef. Angeboten wird kein fixes Menu, sondern Gerichte, die einzeln oder auch als Menu geordert werden können. Dazu gibt es täglich ein Gericht, das explizit zum Teilen anregen soll. «Bei den Getränken möchten wir uns nicht auf eine bestimmte Richtung festlegen. Es wird ausgesuchte Biere geben, genauso wie artisanal produzierte Weine, darunter ein paar echte Klassiker und Cocktails», sagt Schindler.



MEHR ENTDECKEN