

# MLINAREVIC ÜBERNIMMT RESTAURANT IN ZÜRICH

*Gastronomie . 08. Jan. 2018*

---

Im März gehts los! Wer arbeitet mit dem Koch des Jahres 2016 zusammen?



Nenad Mlinarevic schreibt in der «Bauernschänke» die Karte. Das Kochen überlässt er einem Kollegen. (ZVG)

**N**enad Mlinarevic übernimmt die «Bauernschänke» im Zürcher Niederdorf. Der Spitzenkoch verliess das Park Hotel Vitznau, in dem er sich im Restaurant Focus zwei Michelin-Sterne und 18 Gault-Millau-Punkte erkochte, im November 2017 nach sechs Jahren. Mit Valentin Diem und Patrick Schindler führt er seither das Pop-up in der Zürcher Stadthalle.

Mit den gleichen Partnern übernimmt er nun ab März das gut 100-jährige Restaurant Bauernschänke am Rindermarkt. Sie treten Mitte März die Nachfolge von Eva Haessig an, die nach zwanzig Jahren im Betrieb den Ruhestand antritt. Obwohl das illustre Trio übernimmt, soll das Lokal eine Quartierbeiz bleiben. Die täglichen Mittagsmenüs sollen weniger als 30 Franken kosten. Ansonsten wird auf ein Sharing-Konzept gesetzt. Kombinationen wie «Rosenkohl, Raps, Belperknolle und Zwiebeln» oder «Zander, Weisskohl, Lauch, Zitrone und Bonito» sollen unter den Gästen geteilt werden.

Küchenchef wird indes nicht Mlinarevic selbst. «Thomas Brandner, der schon im «Focus» mit mir gekocht hat, wird als Küchenchef kommen, andere ehemalige Kolleginnen und Kollegen werden dazu stossen», verrät der Koch des Jahres 2016 auf dem Gault-Millau-Channel. «Ich bin der Executive Chef und Mitpächter. Das heisst, ich schreibe die Karte und bin am Anfang auch täglich im Restaurant. Es ist mein erstes eigenes Restaurant, das will ich natürlich schon sehr gut machen. Danach werde ich so oft wie möglich oder so häufig wie nötig vor Ort sein. Aber Thomas soll seine Freiheiten haben und sich einbringen können.»

*(eps)*