

# Nenad Mlinarevic übernimmt Zürichs «Bauernschänke»

Einer der renommiertesten Schweizer Köche pachtet zusammen mit Zürichs Pop-up-Prinz Valentin Diem und Patrick Schindler ab März das Altstadtlokal im Stadtbesitz.

---

Urs Bühler  
8.1.2018, 10:33 Uhr

In den Restaurants im Besitz der Stadt Zürich wird oft an bester Lage, aber selten auf allerhöchstem Niveau gekocht. Nun eröffnet das zuständige Amt das Jahr mit einem Paukenschlag: Die gut hundertjährige «Bauernschänke» am Rindermarkt wird künftig von einem illustren Trio geführt. Nenad Mlinarevic, Valentin Diem und Patrick Schindler haben die öffentliche Neuausschreibung der Pacht für sich entschieden, wie die Stadt mitteilt. Sie treten Mitte März die Nachfolge von Eva Haessig an, die nach zwanzig Jahren auf dem Betrieb den Ruhestand antritt.

## «Zürich trifft die Welt»

Den Neustart mit frischen Kräften stellt die städtische Liegenschaftsverwaltung unter das Motto «Zürich trifft die Welt». Das könnte sich natürlich jeder asiatische Take-away auf die Fahnen schreiben, aber in diesem Fall darf man doch etwas mehr erwarten: Der 36-jährige Nenad Mlinarevic, dessen Vater einst im Führerstand der Dolderbahn arbeitete und dem in der Berufswahl ungeschickigen Sohn damals eine Schnupperlehrstelle im «Dolder Waldhaus» verschaffte, gilt als einer der Topköche seiner Generation im Lande.

Durch die Talentschmiede des Andreas Caminada geformt, kochte er sich im Park Hotel Vitznau mit einem konsequenten Fokus auf regionale Produkte in die Liga der 18 Gault-Millau-Punkte (samt dem Titel «Deutschschweizer Koch des Jahres 2016») und zwei Michelin-Sterne vor, ehe er sich losriss, um frei zu sein für verschiedene Projekte. So hat er etwa unlängst ein Tatar-Angebot im ersten Stock des Warenhauses Globus am Bellevue konzipiert. Es ist nicht anzunehmen, dass er in der «Bauernschänke» ständig am Herd stehen wird, aber seine Handschrift soll zweifellos die Karte prägen. Als Küchenchef wird Thomas Brandner walten, der zurzeit im Projekt «Stadthalle» engagiert ist.

Auch Valentin Diem ist in Zürich keineswegs ein Unbekannter: Als «Vale Fritz» und mit Projekten wie «Wood Food» und «Soi Thai» ist der Autodidakt zum unbestrittenen Taktgeber der Zürcher Pop-up-Szene aufgestiegen. Zusammen mit seinem Geschäftspartner Patrick Schindler und Mlinarevic sorgt er zurzeit mit einem rund zweimonatigen Gastspiel für Furore: In ihrem temporären Lokal namens Stadthalle am Plätzchen zwischen Morgarten- und Stauffacherstrasse tischen sie einen Mehrgänger für 95 Franken pro Kopf auf, wobei das Essen zum Teilen in die Mitte kommt. Das noch bis Anfang Februar laufende Angebot ist fast jeden Abend ausverkauft.

## Soll Quartiertreff bleiben

Weshalb man sich nun um dieses Lokal in der Altstadt beworben hat, erläutert Diem auf Anfrage mit einer kleinen Hommage: «Das Niederdorf ist eigentlich der schönste Ort von Zürich, auch wenn er momentan vielleicht nicht mehr so in ist. Und die <Bauernschänke> ist ein bezauberndes Lokal.» Nach der Wiedereröffnung – voraussichtlich im April, nach einer kleinen Auffrischung – soll das Lokal laut Communiqué ein Quartiertreff bleiben, als solcher allerdings eine Ausstrahlung über die Quartiergrenzen hinaus erreichen.

Gesetzt wird, nebst täglich wechselnden Mittagsmenus für unter 30 Franken, auch hier auf das sehr in Mode gekommene Teilen. Das heisst, die abends wie mittags angebotenen kleinen Gerichte kommen auf Platten in die Tischmitte. Als Beispiel werden in der Mitteilung Kombinationen wie «Rosenkohl, Raps, Belperknolle und Zwiebeln» oder «Zander, Weisskohl, Lauch, Zitrone und Bonito» genannt. Bonito korrespondiert demnach wohl mit dem Stichwort «Welt» im erwähnten Motto, handelt es sich doch um eine Makrelenart. Bei ihren bisherigen Angeboten haben die neuen Pächter schon weit abenteuerlichere Marriages als die hier erwähnten auf die Teller gebracht. Aber man wird wohl zuerst schauen, wie viel Experimentierlust die Altstadt verträgt.

---

### Der Stern des Nenad Mlinarevic leuchtet noch heller

Gault Millau verleiht dem 34-jährigen Nenad Mlinarevic den Titel "Schweizer Koch des Jahres 2016" und zeichnet dessen Restaurant im "Park Hotel Vitznau" mit dem 18. Punkt aus. In der Spitze der 19-Punkte-Chefs gibt es, ausser dem Rücktritt von André Jaeger, keine Verschiebungen zu vermelden.

urs buehler / 5.10.2015, 12:22



---

## Newsletter Zürich

Einmal pro Woche gibt es vom Zürich-Ressort der NZZ die wichtigen News, Veranstaltungstipps und Hinweise auf gute Lokale und Restaurants kostenlos ins E-Mail-Postfach. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)