

«Unser Gast soll den Aufwand schmecken, aber nicht sehen»

Sternekoch Nenad Mlinarevic übernimmt eine Zürcher Altstadt-Beiz. Welche Pläne er für das Lokal hat und wie sich der Wirtewechsel auf das Niederdorf auswirkt.



Ein Sternekoch für die Altstadtbeiz: Nenad Mlinarevic die Bauernschänke am Rindermarkt.
Bild: Esther Michel

Nenad Mlinarevic übernimmt ab Mitte März zusammen mit dem Zürcher Pop-up-König Valentin Diem alias Valefritz und Sommelier Patrick Schindler die Bauernschänke am Rindermarkt. Die gestern Montag von der Stadt Zürich vermeldete Nachricht, dass der «Gault Millau»-Koch des Jahres 2016 schon bald in einer Beiz im Niederdorf wirken wird, klingt zunächst ein wenig befremdlich, im Grunde genommen ist dieser Schritt aber nur konsequent.

Nenad Mlinarevic, der im November seine Stelle im mit zwei «Michelin»-Sternen dekorierten Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau aufgab, ist wie seine Geschäftspartner ein Gastronom der neuen Generation, die Spitzenküche einem breiteren Publikum zugänglich machen möchte und sich nicht um weisse Tischtücher schert.

ADVERTISING

Alexander Kühn
Redaktor Züritipp
@alexkuehzh 09.01.2018

Artikel zum Thema

Starkoch übernimmt Zürcher Traditionsrestaurant



Nenad Mlinarevic wird künftig in der Bauernschänke im Niederdorf am Herd stehen. [Mehr...](#)
09.01.2018

Spitzenkoch verlässt Parkhotel Vitznau

Nenad Mlinarevic macht Pause und plant Pop-up-Restaurants – unter anderem in Zürich. [Mehr...](#)
Daniel Böniger. 22.06.2017

Starkoch und Zürcher Pop-up-König tun sich zusammen

«Gault Millau»-Koch Nenad Mlinarevic zieht es zurück in die Stadt. Die Zürcher können sich auf einen temporären Gourmet-Tempel freuen. [Mehr...](#)
22.06.2017

Das Ressort Zürich auf Twitter

Das Zürich-Team der Redaktion versorgt Sie hier mit Nachrichten aus Stadt und Kanton.



Nachhaltiger Comfortfood

Das Engagement im gefeierten Pop-up Stadthalle beim Stauffacher war Mlinarevics erster Schritt in diese Richtung, und schon zum Start des Projekts machte er kein Geheimnis daraus, dass er sich wieder eine feste Basis wünscht. Am liebsten in Zürich, der Stadt, in der er als Sohn des Dolderbähnli-Chauffeurs aufgewachsen ist.

Rösti mit Spiegeleiern werde es in der neuen Bauernschänke nicht geben, sagt der 36-Jährige, dafür aber vielleicht geräucherte Bergkartoffeln mit einer Eigelb-Emulsion. Oder anders formuliert: Comfortfood auf Basis bester, nachhaltig produzierter Zutaten.

Anders als in Vitznau, wo er nur mit Produkten aus der nächsten Umgebung kochte, greift Mlinarevic in Zürich auch auf Ware aus der Ferne zurück. Getreu dem Motto, dass eine Stadt dieser Grösse ja immer auch ein kulinarischer Schmelztiegel sei. Das Angebot unter dem Motto «Zürich trifft die Welt» besteht mittags und abends aus sogenannten Sharing Plates. Rosenkohl, Raps, Belperknolle und Zwiebeln zum Beispiel oder Zander, Weisskohl, Lauch, Zitrone und Bonito.

**«Gute, geschmackvolle Küche in
lockerer Atmosphäre ist ein
Bedürfnis hier - das hat die
Stadthalle gezeigt.»**

Nenad Mlinarevic

«Meine Küche soll klar, produktorientiert und geschmacksbezogen sein. Den Aufwand soll der Gast schmecken, aber nicht unbedingt sehen. Die Basis sind Schweizer Erzeugnisse aus meinem Produzentennetzwerk, das ich mir im Focus aufgebaut habe. Mitten in der Stadt Zürich will ich mich aber der Welt nicht verschliessen, deshalb kommen asiatische Aromen oder ausländische, saisonale Produkte hinzu», sagt Mlinarevic.

Verjüngung für die Altstadt

Er glaube, im Niederdorf vertrage es ein Lokal mit einer guten, geschmackvollen Küche in lockerer Atmosphäre. «Die Stadthalle hat gezeigt, dass das ein Bedürfnis ist. Wir servieren jeden Abend über 200 Essen, insgesamt sind wir jetzt bei rund 9000 Reservationen in zwei Monaten.»

Für das Niederdorf, wo die Wirtschaft Neumarkt lange die einzige Topadresse war,

bedeutet die von Mlinarevic, Diem und Schindler bespielte Bauernschänke eine weitere kulinarische Aufwertung. Und eine Verjüngung, die schon mit der Übernahme des Restaurants Rechberg durch die Brüder Alexander und Raphael Guggenbühl im Herbst 2016 begonnen hat. Die beiden begannen einst mit einer Zwischennutzung im Feldhof in Pfaffhausen und wurden vor ein paar Monaten mit einer «Gault Millau»-Haube geadelt.

Eine Niederdorf-Renaissance?

Nachdem sich spannende Neueröffnungen über Jahre auf die urbanen Stadtkreise 3, 4 und 5 beschränkt haben, scheint das lange fast ausschliesslich von Touristen und einer gesetzteren Klientel besuchte Niederdorf nun eine Renaissance zu erleben. Oder zumindest den Beginn einer solchen.

Und wie wird die Bauernschänke unter neuer Führung aussehen? «Sie soll weiter ein Ort mit Geschichte sein, der gleichzeitig aber zeitgemäss städtisch daherkommt», sagt Valentin Diem, der sich mit Wood Food, Hood Food, Soi Thai und Wild Bar weit über Zürich hinaus einen Namen als Pop-up-König gemacht hat. Vieles an dem Lokal sei ja denkmalgeschützt, alles andere werde sich ändern: die Beleuchtung, die Toiletten, das Design der Karte oder die Farbe der Wände. Weil die Bauernschänke ein Quartiertreff bleiben soll, wird sie ausser sonntags täglich geöffnet sein, unter der Woche von 11.30 bis 14 Uhr und von 18 bis 24 Uhr, am Samstag von 18 Uhr bis Mitternacht.

Konzept braucht noch Feinschliff

Obwohl das neue Abenteuer in der städtischen Liegenschaft - für Diem ist es das erste fixe Restaurant - bereits Mitte März beginnt, sind längst noch nicht alle Details geregelt. Der Feinschliff beginne nach dem Ende des Projekts Stadthalle, das die drei Freunde noch bis Anfang des kommenden Monats gehörig in Atem halten wird. «Ende Februar machen Nenad, Patrick und ich einen Workshop in London, um uns über letzte Fragen der Ausrichtung und des Konzepts Gewissheit zu verschaffen», erklärt Diem, besser bekannt unter seinem Künstlernamen Valefritz.

**«Ende Februar machen Nenad,
Patrick und ich einen Workshop
in London, um uns über letzte
Fragen der Ausrichtung und des
Konzepts Gewissheit zu
verschaffen»**

Valentin "Valefritz" Diem

Ein wenig vom Geist der Stadthalle dürfte das Trio aber schon auf die andere Seite der Limmat hinüberzügel. Sicher gilt das für Mlinarevics Küche mit dem beim Publikum überaus beliebten Sharing-Konzept und für die vom Schaffhauser Patrick Schindler zusammengestellte Weinkarte. Deren Fokus wird auf naturnah produzierten Weinen schweizerischer und europäischer Herkunft liegen - mit einem grossen Offenausshankangebot für 7 bis 14 Franken pro Deziliter.

Der Trend, dass Topköche näher bei den Leuten sein wollen, manifestiert sich auch ein paar Kilometer weiter an der Sihlfeldstrasse. Dort öffnet am 18. Januar das Rosi seine Pforten, unter der Ägide von Elif Oskan und Markus Stöckle. Die als Miss Marshall bekannte Zürcher Dessertkünstlerin und der aus Bayern stammende Chefkoch arbeiteten schon in der weltberühmten englischen Fat Duck unter Heston Blumenthal. Oskan war zudem in der Ära von Marcus G. Lindner im Mesa für den süssigen Teil der Menüs verantwortlich. Nun erfüllen sich die beiden, die auch privat

ein Paar sind, den Traum von der eigenen bayerischen Beiz. Zusammen mit ihrem guten Freund und Geschäftspartner Patrick Isler, in den Räumlichkeiten des ehemaligen Restaurants Fass.

Doppelte Verwandtschaft

Natürlich wird das Rosi nicht einfach herkömmliches Essen à la Oktoberfest anbieten, vielmehr geht es den kulinarischen Taktgebern Oskan und Stöckle darum, die bayerische Küche kreativ und zeitgemäss umzusetzen. Dieser Ansatz lässt sich durchaus auch auf Leberknödel anwenden.

Die Verwandtschaft zum Ansatz von Mlinarevic, Diem und Schindler ist unübersehbar. Sowohl die neue Bauernschänke als auch das Rosi besitzen ausserdem Parallelen zu einem Lokal, das in den letzten Monaten gross eingeschlagen hat: dem Lotti am Werdmühleplatz. Ralf Weber, zuvor Küchenchef im Neumarkt, kocht dort nach den gleichen Maximen in einer Liegenschaft, die wie die Bauernschänke von der Stadt Zürich vergeben wurde.

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 09.01.2018, 08:01 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein