

DIE DEUTSCHE SEITE

NEULICH...

KATJA SCHÖNHERR



Katja Schönherr (28) ist Journalistin und gerade aus München zugezogen.

Manege frei für die Feuerwehr

Ich bin erst seit kurzem in Zürich. «Land & Leute», wie es so schön heisst, kenne ich also noch nicht wirklich gut. Wenn Freunde von daheim fragen, wie sie ist, die neue Heimat, kann ich deshalb gar nicht viel erzählen. Ausser diese Anekdote, die sich in meiner dritten Nacht in Zürich ereignet hat:

Es war lau und mild, richtig frühlingshaft. Man konnte schon bei offenem Fenster schlafen – aber auch bei geschlossenem hat man diesen Krach gehört, der plötzlich loszuprasseln begann. Es schepperte und knallte in einem fort. Hagel? In dieser warmen Nacht?

Der Lärm hatte schnell die ganze Strasse geweckt. Die Leute standen auf ihren Balkonen und machten Fotos: vom Rohrbruch im Baustellengraben. Das Wasser schoss mit einem solchen Druck heraus, dass es die Steinchen, die wegen der Baustelle herumlagen, gegen Erdgeschossfenster und Fassaden schleuderte. Daher der prasselnde Lärm.

Kurz darauf rückte die Feuerwehr an. Sie hatte das Problem im Nu behoben, der Wasserdruck liess nach, und es wurde wieder still – bis die Leute auf den Balkonen und an den Fenstern zu applaudieren begannen. Sie wollten gar nicht aufhören zu klatschen. Schliesslich ging einer der Feuerwehrmänner in die Mitte der Strasse, nahm seinen Helm ab und verbeugte sich tief. Wie ein Artist im Zirkus. Die Standing Ovations hielten noch eine Weile an. So ist sie, meine neue Stadt.

Haben Sie auch etwas Schönes, Lustiges oder Negatives erlebt. Dann schreiben Sie uns: text@tagblattzuerich.ch

Heimat im Bauch

ESSEN UND TRINKEN Am 16. Mai eröffnete im Claridge Hotel Zürich, nahe dem Schauspielhaus, Orsons Küche.de – ein Restaurant nicht nur für Heimweh-Deutsche.

VON STINE WETZEL

Liebe geht durch den Magen. Auch die Liebe zur Heimat. Das weiss Danilo Oppel nur zu gut. Seit fünf Jahren ist er Küchenchef im Hotelrestaurant Orsons Gourmet und nun auch von Orsons Küche.de. Heimat schmeckt für ihn nach Thüringer Rostbratwurst. Die in die Schweiz zu importieren, ist schwierig. Einen sicheren Platz auf der Karte haben hingegen Schweinshaxe und rote Grütze gefunden – kulinarisches Neuland für die einen, für andere bekannte Gefilde.

Tagblatt der Stadt Zürich: Herr Oppel, inwiefern unterscheidet sich die deutsche Esskultur von der schweizerischen?

Danilo Oppel: *Deutsche essen deftiger. Und statt Wein trinken sie lieber ein Bier.*

Wie ist die Idee zu einem deutschen Lokal in Zürich entstanden?

Oppel: *Der Raucherbereich des Lokals wurde frei, als das Nichtrauchergesetz in Kraft getreten ist. Die Gelegenheit, etwas auszuprobieren, das es in Zürich noch nicht gibt. In vielen Lokalen findet man zwar Auszüge aus der deutschen Küche, aber das Konzept komplett deutscher Küche ist neu.*

Nun gibt es die deutsche Küche aber gar nicht, eher regionale deutsche Küchen...



Danilo Oppel bringt in Orsons Küche.de deutsche Speisen auf den Tisch.

Bild: SW

Oppel: *Das macht es so interessant. Wir wollen deutsche Spezialitäten von Norden nach Süden, von Osten nach Westen durchkochen. Ab 14 Uhr gilt die Bierschmankerlkarte mit Klassikern wie Currywurst, die ab 18 Uhr von Tagesempfehlungen ergänzt werden. Es geht auch darum, die Gerichte und Getränke beim deutschen Namen zu nennen. Statt Panaché gibt es Radler. Statt Eierschwämmli Pfifferlinge.*

Sie werben für Orsons Küche.de mit dem Slogan «Deutsche Speisen zu tollen Preisen». Ist preisgünstig ein wichtiges Attribut?

Oppel: *Ja, deutsche Küche ist, wenn man von der Gourmetküche einmal absieht, eher günstig. Wir wollen, dass*

für jeden etwas dabei ist, man getrost auch zwei, drei Gerichte probieren kann und dass es sich auch Familien leisten können, essen zu gehen.

Wie nehmen Schweizer die deutsche Küche auf?

Oppel: *Im Grunde gibt es in beiden Küchen die gleichen Produkte, aber sie sind anders zubereitet. Ich habe mal im Orsons Gourmet-Restaurant Thüringer Roulade mit Klössen gekocht. Die Roulade ist gut angekommen, aber mit den Klössen muss ich noch Überzeugungsarbeit leisten, Schweizer essen da lieber Rösti. Jeder fühlt sich von Bekanntem intuitiv angezogen, aber etwas Neues probieren, kann durchaus bereichernd sein.* ■

AGENDA

Do, 19. Mai, 20 Uhr, GZ Buchegg: Deutsch Trio, moderne deutsche Folkmusik mit Jürgen Treyz und Gudrun Walther, zwei der erfolgreichsten Folkmusiker Deutschlands, und Johannes Uhlmann.

Fr, 20. Mai, Schiffbau-Halle: 26. Poetry Slam. Es trifft sich eine Auswahl der besten Bühnenpoeten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

DER KAUFFIPP

■ Deutsche Spezialitäten

P. O. Ströbel verkauft deutsche Spezialitäten an den Zürcher Wochenmärkten oder liefert sie direkt nach Hause: bayrische Schmankerl wie Nürnberger Rostbratwürste oder Münchner Weisswürste und Leberwurst sowie Sauer-teigbrote.

www.stroebel-finefood.com



DER SPRACHKURS

Jede Woche fragen wir nach der Bedeutung eines typisch schweizerdeutschen Ausdrucks. Heute:

«Das isch en richtige Uufsteller.»

1. Das ist ein wirksames Potenzmittel.
2. Das ist erfreulich und hebt meine Laune.
3. Er versteht sich darauf, ein gutes Fussballteam zusammenzustellen.

Auflösung vom letzten Mal: «Grind abe und seckle» bedeutet «Lauf und überleg dabei möglichst wenig».