

Aus dem Züritipp: **Orsons.de**

## **KNÖDEL UND WURST**

Deutsche Gemütlichkeit herrscht neuerdings im Restaurant des Hotels Claridge im Kreis 7.

Es war nur eine Frage der Zeit, bis ein Gastrobetrieb auf die Idee kommt, sich auf die Heimweh-Deutschen auszurichten. Das Hotel Claridge hat sie gehabt und einen Teil des Hotelrestaurants zu einer Bierstube umfunktioniert – da stehen nun ein paar Tische mit Besteck im Bierhumpen und blauweissen Servietten. Um dem Ganzen eine zeitgemässe Aura zu verleihen, wird das Restaurant Orsons Küche.de genannt, und auf der Menükarte prangen, grösser als jedes aufgeführte Gericht, die Facebook- und die Twitter-Ikonen.

Statt mit binärem Speed geht das Personal seinen Job jedoch gemächlich an: Wir warten eine ganze Viertelstunde, bis wir – nein, nicht bemerkt werden, sondern selbst nach einer Bedienung suchen. Bis das erste Weizenbier auf dem Tisch steht, vergehen weitere zehn Minuten. Danach geht es jedoch Schlag auf Schlag, am Service gibt es fortan nichts mehr auszusetzen. Und schon gar nicht an der Küche: Auf der Karte stehen sogenannte Bierschmankerl – Leckerbissen, die zu Bier passen: Brezel, Weisswürste, Schwarzwälder Schinken oder Nürnberger Würstchen, die mit einem schmackhaften, frischen Kartoffel-Gemüse-Salat aufgetischt werden (16 Franken).

Auf einer Schiefertafel stehen zusätzliche Spezialitäten des Tages, so etwa eine Schweinshaxe (21 Franken), die sich als knusprig aussen und innen als butterzart erweist; sie wird mit Salat und einer würzigen Sauce gereicht. Auch die davor ausgelöffelte Rindsbouillon mit hausgemachten Maultaschen und Leberknödel (8 Franken) schmeckte. Für die Köstlichkeiten verantwortlich ist Danilo Oppel, ein Deutscher aus Thüringen, der seit fünf Jahren im Orsons kocht. Deutsche Gäste treffen wir an diesem Abend übrigens keine an – diese mögen gewiss nicht eine halbe Stunde auf ihr erstes Bier warten.

*Gerichte 7–21 Franken*