

# ZÜRITIPP



AUSGABE  
**22**

DONNERSTAG  
28. MAI BIS  
MITTWOCH  
3. JUNI 2015  
WWW.ZUERITIPP.CH



SPEKTAKULI

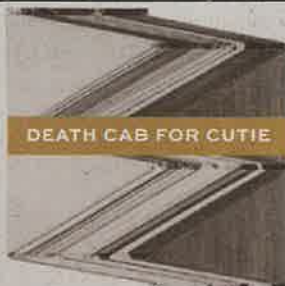
## MESCHUGGE

*Ein Festival im Miller's Studio widmet sich dem jüdischen Humor.  
Schriftsteller Thomas Meyer findet das nicht lustig.*

S. 24

TagesAnzeiger

Presented by  
gadget MAAG



DEATH CAB FOR CUTIE

Einziges Schweizer Konzert!

Mittwoch, 17. Juni 2015  
X-TRA Zürich



Einziges Schweizer Konzert!

Dienstag, 30. Juni 2015  
Volkshaus Zürich

TOCOTRONIC



LIVE 2015

Dienstag, 12. Oktober 2015  
X-TRA Zürich



IMAGINE DRAGONS  
EINZIGES SCHWEIZER KONZERT!

Dienstag, 24. November 2015  
Hallenstadion Zürich

Tickets:  
starticket.ch

Anzeige



## VIER FRAGEN AN

# KATJA WEBER

*Die Organisatorin des Street Food Festival über Lust und Frust in Zürich.*

VON ALEXANDER KÜHN



Katja Weber.

*Am letzten Street Food Festival war der Andrang enorm. Wird es diesmal noch turbulenter?*

Wir rechnen mit ungefähr gleich vielen Besuchern, also rund 20000. Die Dolder Eisbahn ist aber um einiges weitläufiger als das Puls 5. Zudem haben wir die Stände in thematische Gruppen eingeteilt, damit die Orientierung einfacher wird.

*Warum ist Ihr Festival so erfolgreich, dass es mit der Vegana vom vergangenen Wochenende schon eine Art Nachahmer gefunden hat?*

Ich denke nicht, dass die Vegana wegen uns ins Leben gerufen wurde. Und wenn doch, würde es mich freuen. Das Thema Food ist halt sehr präsent. Und Street-Food hat eine sehr persönliche Note. Die Leute, die einen Stand haben, drücken dort auf gewisse Weise ihre Ursprünge durch Essen aus. Oder sie kochen das, worauf sie besonders stolz sind. Das ergibt – anders als in einem Restaurant – eine grosse Ansammlung von Lieblingsgerichten aus diversen Kontinenten.

*Warum gibts in Zürich trotz der enormen Beliebtheit keine Street-Food-Halle, die wie in anderen Städten dauerhaft geöffnet ist?*

Würde uns jemand eine passende und bezahlbare Location zur Verfügung stellen, würden wir ein solches Projekt mit grosser Freude umsetzen. In Zürich ist der Platz nur leider äusserst knapp und teuer. Und grosse Hinterhöfe, wie wir sie uns wünschen würden, gibt es an zentraler Lage kaum. Immerhin gibts aber die Markthalle in den Viaduktbögen. Ein schöner Ort, aber natürlich mehr Markt als Street-Food-Halle.

*In Dänemark wird die Esskultur staatlich gefördert. Ein Modell für die Schweiz?*

Hier wird Essen noch nicht als klassische Kultur begriffen. Wir liebäugeln deshalb auch nicht mit Subventionen, wie sie anderen kulturellen Einrichtungen zugute kommen, sondern wären schon sehr dankbar, wenn wir mehr günstige Locations finden könnten. Dann wären auch die Standgebühren für jedermann leicht bezahlbar.

## FR-SO STREET FOOD FESTIVAL

ADLISBERGSTR. 36 WWW.STREET-FOOD-FESTIVAL.CH

Fr 17–23 Uhr, Sa 11–23 Uhr, So 11–19 Uhr

Anreise unbedingt zu Fuss oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln, es stehen keine ausreichenden Parkiermöglichkeiten zur Verfügung



Schön und bei unserem Besuch auch noch schön leer: Das Gustav wirkt etwas steril.

## GUSTAV

# WO IST DAS VOLK?

*Im durchgestylten Restaurant wird auf hohem Niveau modern mediterran gekocht. Ein wenig mehr Leben würde dem Gustav aber nicht schaden.*

VON JAN GRABER (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILD)

**FRISCHE MARKTKÜCHE** An der Europaallee scheiden sich die Geister. Die einen sehen in ihr ein Symbol wegweisenden Städtebaus, andere ein weiteres seelenloses Stück Zürich. Tatsächlich müssen Areale wie dieses zuerst beatmet werden, bevor sie zum Leben erwachen. Restaurants sind genau das richtige Mittel dazu: Sie ziehen Besucher an und setzen dem kalten Glas und Stein etwas Sinnliches entgegen. Im jüngsten Teil der Europaallee kommt diese Rolle dem Restaurant Gustav zu, das Teil einer exklusiven Wohnlandschaft inklusive Beautysalon, Fitnessraum und Aussichtslounge ist.

Von überschäumender Lebensfreude kann im Gustav bei unserem Besuch allerdings noch nicht die Rede sein: Nur vier der 25 Tische im Lokal mit urbanem Chic und etwas unterkühltem Ambiente sind besetzt. Allerdings hat das Restaurant an diesem Tag seine offizielle Eröffnung noch gar nicht hinter sich. Unwissend besuchen wir das Lokal in der Probezeit, wo vieles noch ausprobiert und das Personal auf den Ort eingestimmt wird.

Wir werden gleichwohl mit wohlthuender Jovialität bewirtet, als wären wir Stammgäste in einem Lokal, das es schon lange gibt. Tatsächlich wirtet hier ein eingespieltes Team: Geschäftsführer Toni Albino ist mit Küchenmannschaft und Servicepersonal en bloc vom mit 14 «Gault Millau»-Punkten bedachten Triangel in Zumikon ins Gustav gezogen.

An der Qualität des Essens gibts entsprechend wenig auszusetzen. Die hausgemachten

und geschmacklich exzellenten, nur eine Spur zu weichen Ravioli mit Limettenfüllung zur Vorspeise (17.50 Fr.) machen besonders viel Freude. Aber die Spargelsuppe mit einem zu hart pochierten Ei (14 Fr.) ist unangenehm süß, dazu dünn und ohne ein Stückchen Spargel.

Ein Genuss sind die butterzarten Scalopine al Limone (44.50 Fr.): Die Kalbsschnitzel werden mit einer zitronigen, fein abgeschmeckten Sauce und klassischem Weissweinrisotto aufgetischt. Das Kalbskotelett mit Pilzen und zweierlei Spargeln (58.50 Fr.) gefällt uns ebenfalls – obwohl dem Gericht der letzte Schliff fehlt. Einige Stellen des Koteletts verlangen zudem nach tüchtiger Kauarbeit, was den Genuss mindert.

Rhabarber- und Himbeersorbet (5 Fr./Kugel) bestechen mit geschmeidiger Konsistenz und fruchtigem Aroma. Die Crème brûlée (13 Fr.) reisst uns dagegen nicht von den – übrigens bequemen – Stühlen. Kurzum: Das Gustav-Team macht bereits vieles richtig; jetzt müssen nur noch die Gäste kommen und das Lokal mit Leben erfüllen.

## GUSTAV-GULL-PLATZ 5 8004 ZÜRICH

TEL. 044 250 65 00 WWW.GUSTAV-ZUERICH.CH

So-Do 11.30–14.30 Uhr und 18–24 Uhr

Fr-Sa 11.30–14.30 Uhr und 18–2 Uhr

Vorspeisen 12–20 Franken, Hauptspeisen 35–60 Franken