

2017

ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Arabica-Bohnen, Ballkleider, Cupcakes, Düfte, Eheringe, Füllfederhalter, Gewürze, Handtaschen, Inselzubehör, Jeans, Kopfhörer, Lippenstifte, Massschuhe, Nähfäden, Ohrringe, Patisserie, Quarkkuchen, Reisebücher, Socken, Teppiche, Uhren, Vespa, Wein, Xenonlampen, Yogahosen, Zigarren und mehr.

DIE 200 BESTEN SHOPPING- ADRESSEN



und schnell zu einer Institution wurde. Die Fülle der Waren, die Präsentation, die Auszeichnung, auch die Preise. Doch was sich nicht geändert hat, kein bisschen, sind Flair und Selbstverständnis. Vielleicht auch, weil die Kunden schon damals spürten, dass es Inhaber Armin Keller nicht um Gewinnmaximierung, sondern um grundsolides Handwerk ging. Solches, das heute mehr denn je gefragt zu sein scheint – wie der Andrang bei unserem Testbesuch klar macht. Das Geschäft ist ja ohnehin nicht gross, und wenn sich dann die normalen Kunden mit den mittags hungrigen mischen, wenn die Wochenendbesteller ihre Waren abholen und noch ein paar Unvermutete hereinschneien, um sich nach Fleisch für den Grill oder fürs Fondue zu erkundigen, wird die Sache im wahrsten Sinne des Wortes eng. Das Angebot ist, stellen Besucher gleicher Couleur fest, grösser als erwartet. Aber Keller, heute von Urs Keller geleitet, ist ja nicht bloss ein kleiner Laden, sondern längst ein beachtliches Unternehmen mit Detailhandel und Gastroabteilung. Eines, das immer noch familiären Charme ausstrahlt und viele Schwerpunkte hat.

Kalbskoteletts (Fr. 7.45/100 g) gehören ganz klar zu den beliebten Stücken, das Nierstück vom gleichen Tier ist (Fr. 9.30/100 g) zwar ein bisschen teurer, aber ebenfalls sehr gefragt. Schweinsfilet zu 58 Franken fürs Kilo ist ein Renner, auch der Rindshohrücken (Fr. 6.30/100 g) gehört ins Angebot und findet guten Absatz. Die fleischige Rohware nutzt das Keller-Team, um Spezialitäten zu fertigen, die man nirgendwo anders und wenn ja, dann kaum in dieser Güte ergattern kann. Zunftkalbsbratwürste (Fr. 2.50 pro 100 Gramm) und Knabenschüssen-Bratwurst sind beim Publikum populär, die Kalbsbratwurst gilt Stammkunden als eine der besten der Metropole. Und haben wir schon den feinen Sihlwalder Buurespeck (Fr. 4.80/100 g) erwähnt?

Einer der besten Vertreter seiner Art soll auch das Chäschüechli (Fr. 3.–) sein, das im Gefrierschrank gleich links vom Eingang lagert, nicht weit entfernt von den Wienerli im Teigmantel (Fr. 3.–). Sogar Ravioli hat es, und Fisch aus dem Zürichsee ist begehrt.

Bevor wir uns verabschieden, bewundern wir noch das Angebot an Tagesgerichten, begehrt nicht nur bei den Menschen, die im unmittelbaren Umkreis arbeiten, sondern auch bei Nostalgikern.

Hamburger mit Bratkartoffeln steht an diesem Tag auf dem Programm. Ob es diese Spezialität anno 1934 bereits gegeben hat, wissen wir nicht (wenn, dann unter anderem Namen), aber allein ihretwegen kommen wir bestimmt wieder an den Manesseplatz und stürzen uns ins Gefühl. *wf*

Manesseplatz 88, 8045 Zürich
Fon 044 462 00 80
www.metzgerei-keller.ch
mo–fr 7–18.30, sa 7–15 Uhr,
so geschlossen

Speziell: Die stadtbekanntesten Wiedikerli
Topliste: DER MENSCH LEBT NICHT
VOM BROT ALLEIN

Künzli

Eifach superguet

Einen Parkplatz gibt es auch, speziell für Kunden, ein wenig versetzt, also eher ein Geheimtipp. Es ist nicht die einzige Besonderheit der Metzgerei mit dem breiten Sortiment, die gern mit dem Slogan «eifach besser» wirbt. Streng genommen handelt es sich sogar um einen veritablen Delikatessladen mit Weinabteilung, Käsetheke und Nischen für Pasta und Konfitüre. Und damit wäre nur ein Teil der Letziggraben-Institution beschrieben, die auch Kunden aus anderen Stadtteilen anlockt. Ja es soll, hörten wir unter der Hand, sogar Menschen geben, die hier den Grossteil ihres Wocheneinkaufs absolvieren. Können wir gut verstehen, weil ja die Regale prall gefüllt sind mit allem, was man braucht.

Wenn es um Fleisch geht, Künzlis Kernkompetenz, schätzen wir hier jene Knabbereien, die man immer vorrätig halten kann, falls Gäste auftauchen: die Party-Sticks zum Preis von Fr. 55.90 pro Kilogramm zum Beispiel. Wir lieben aber auch die bereits gewürzten Frischfleischangebote, die den Kunden mit geringem Zeitbudget entlasten. Ob man eher Pouletfilet-Spiessli mit Zitronenpfeffer oder lieber die Variante selbiger Fleischware mit Curry-Sesam einpacken lässt, bleibt jedem selbst überlassen. Oder sollte es doch eher Poulet-Saltimbocca sein?

Noch weniger Arbeit hätte man mit dem fix und fertig gekochten Rehpfeffer (Fr. 4.80 pro 100 g), zu dem man auch Maroni und Rotweibirnen erwerben kann; die Zitronenravioli (Fr. 39.–/das Kilo) geniessen eh erhöhten Ruhm. Künzli macht nicht nur vieles «eifach besser», sondern sich auch noch reichlich Gedanken dazu. Und wenn es doch eher klassisch sein soll: Panierte



WOW Props (mit Wunderkammer) (Seite 104)

Schweinsplätzli (Fr. 3.–/100 g) konkurrieren mit dem Kalbs-Cordon-bleu (Fr. 7.60/100 g), das von jeher Berühmtheit genießt. Jeher bedeutet im Fall von Künzli übrigens garantiert schon die sechziger Jahre. Das war die Dekade, als der 1959 gegründete Betrieb so richtig aufblühte. Von einer behutsamen Erweiterung geprägt waren allerdings auch die folgenden Jahrzehnte, und heute ist die Firma nicht nur in Zürich, sondern auch in Graubünden eine grosse Nummer, was etwas heisst. Eine allerdings, die unter Leitung von Brigitte und Heinz Künzli immer noch persönliche Beratung zum Leitprinzip erhebt. Auch die Käse werden sorgsam erläutert, und wir erfahren rasch, was die Besonderheiten von Försterkäse, Brie de Meaux und Fougereus ausmacht. So viele Milchprodukte-Kenntnisse hat weiss Gott nicht jede Metzgerei zu bieten!

Als wir gingen, hatten wir alles dabei, was wir brauchten, um die kommenden Tage zu überstehen. Nur Obst und Gemüse fehlten noch, allerdings half da ein Stand, just vor der Tür der Metzgerei Künzli, massiv weiter. Wenn wir dann auch noch die benachbarte Bäckerei in unser Lob einschliessen, kommen wir zum Fazit, dass ein Besuch in Albisrieden zu den angenehmsten Erlebnissen

zählt, die man in kulinarischer Hinsicht machen kann. *wf*

Letziggraben 149, 8047 Zürich
Fon 044 492 16 56
www.metzgereiekuenzli.ch
mo–fr 7–19, sa 7–17 Uhr, so geschlossen
Speziell: Die frischen Rahmblut- und Leberwürste
Toplisten: DER MENSCH LEBT NICHT
VOM BROT ALLEIN

VINTAGE WOHNEN

Rost und Gold

Ein paar Universen

Werner Müller und Roland Hüttner – man ist fast versucht zu sagen: die Kuratoren von Rost und Gold – schreiben auf das Schaufenster zu ihrem Firmennamen noch die Worte «Objekte – Möbel – Lampen». Das ist natürlich schampar untertrieben und die beiden verstehen das wohl als pure Koketterie. Allerdings ist es schwer, einen Begriff zu finden, der all das umschreibt, was einen in diesen Universen im Erd- und Untergeschoss an der Uetlibergstrasse 15 erwartet.

Zuerst gibt es natürlich die angepriesenen Möbel und Lampen aus verschiedenen Epochen und Stilrichtungen. Faszinierend, wie alle Objekte eine Geschichte erzählen, ohne das Exhibi-