



Das Pop-up-Restaurant Wood Food bietet Ungewöhnliches – von der Lokalität bis zum Menü. HO

# Temporärer Genuss

Nur einfach essen zu gehen, wäre zu gewöhnlich. In Pop-up-Restaurants wollen wir neben kulinarischen Köstlichkeiten auch neue Leute treffen und die Esskultur zelebrieren.

VON ALEXANDRA FITZ

Rauchschwaden hängen in der Luft. Es riecht verkohlt. Die Köpfe hochgeschreckt, die Blicke Richtung Flammen. Doch hier handelt es sich nicht um Gefahr, sondern um Genuss. In der offenen Feuerküche steht und brät, schmort, räuchert Koch Valentin Diem.

Ein junges Trio lädt den ganzen Monat September unter dem Titel «Wood Food» zu geselligen Abendessen, sogenannten «Pop-up-Dinners» in Zürich. Eine leerstehende Industriehalle wurde zum Restaurant mit 80 Plätzen umfunktioniert, in dem der Rohstoff Holz zum kulinarischen Erlebnis wird.

**DAS GASTRO-Projekt** ist das aktuellste Beispiel eines Pop-up-Restaurants. Solche Lokale werden in der Schweiz immer populärer. «Pop up» kommt aus dem Englischen und bedeutet so viel wie: plötzlich auftauchen. Die ersten «Super clubs» poppten bereits in den 1960er-Jahren auf. Nun erleben die kulinarischen Events ein Revival.

Die wichtigsten Merkmale der «untergrundartigen» Restaurants sind die unkonventionellen Lokalitäten und die begrenzte Dauer. Hinzu kommt, dass meist nur ein Menü mit einem Fixpreis angeboten wird. Die Essabende finden in Scheunen, Lagerhallen, Kunstgalerien oder in privaten Wohnungen statt. Die schrägen Orte und das Temporäre wirkt anziehend. Für die Leute geht es nicht zuletzt darum, Teil eines Events zu sein, sagen zu können: Ich war dabei.

Die Macher, meist junge, kreative Leute aus der Gastronomieszene, bieten ein aussergewöhnliches Erlebnis an. Beim «Wood Food» wird gar Ungewöhnliches serviert (Menü 85 Franken exkl. Getränke): Arvenholzwurst, heiss geräucherter Hecht an Bienenwachssauce, und auf das Holzofenbrot wird gewiss keine normale Butter geschmiert, sondern Rohmilchbutter mit Aktivkohle, die schwarz-grau marmoriert an ein Gemälde erinnert.

Pop ups sind soziale Events. Beim gemeinsamen Essen sollen Leute kennen gelernt und Fremde zu Freunden wer-

den. «Wir wollen, dass unsere Gäste mit den Nachbarn in Kontakt treten», sagt Fanny Eisl, Gastgeberin von «Wood Food». Deshalb wird an zwei langen Holztischen getafelt, das Essen wird in Schüsseln und auf Platten serviert, die Gäste werden «schöpferisch tätig» und reichen einander die Speisen weiter.

**EIN GROSSTEIL** der Pop-up-Events sind nicht öffentlich, sondern werden im kleinen, geheimen Rahmen durchgeführt. Oft direkt bei den Gastgebern zu Hause. «Es ist für viele Leute der erste Schritt als Jungunternehmer. Und weil das Startkapital fehlt, findet dieser meist im Graubereich der Legalität statt», sagt Eisl.

Mittlerweile ist die Pop-up-Bewegung kein geheimer Trend mehr. So lassen sich vermehrt Spitzenköche auf Pop-up-Projekte ein. Michelin-Sterne-Koch Markus Arnold verwandelte letztes Jahr einen Club in Bern 10 Wochen zum Gourmet-Lokal. In der Werft der Zürcher Schifffahrtsgesellschaft poppte im Juni vier Tage Tobias Funke («Gault-Millau»-Aufsteiger 2011) mit einem Fein-

schmeckermentü auf. In selbiger Lokalität fand ein Jahr davor der bisher grösste Pop-up-Event der Schweiz statt. Die Firma «Prêt à Diner» des Berliner Catering-Unternehmens Kofler & Kompanie lud zum temporären Schlemmen.

Für Christoph Aebersold hingegen ist Pop up ein Hobby. Mit seinem Sommelier-Freund organisiert er Dinner-Partys unter dem Namen «Shmatz». Sie wählten mit einer Prise Heimlichkeit – der genaue Durchführungsort wird erst am Tag des Events verraten. Ein bisschen Geheimniskrämerei muss sein. «Ich bin als Küchenchef verantwortlich und kann testen, wie weit ich mit meinen Kreationen gehen kann», erklärt Koch Aebersold seine Motivation.

Das «Holz-Trio» hat Erfolg. Die Halle ist jeden Abend rappellvoll. «Wir müssen wohl bald wieder einen Event machen, nur schon weil wir so viele Absagen verteilen mussten», meint Eisl. Das sehen die Geniesser der verkohlten Süsskartoffelcreme mit Salzkartoffeln ebenso.

woodfood.ch, shmatz.ch

## ENTKORRT

### DER SONNE HINTERHER

Übermorgen ist offizieller Herbstbeginn, und da können wir neue Hoffnung schöpfen: Auf das kleine Sömmerchen folgt vielleicht ein umso grösserer Herbst. Besser noch, wir überlassen nichts dem Zufall und reisen lieber der Sonne hinterher, nach Südfrankreich zum Beispiel, wo der Sommer auf seinem Rückzug vielleicht noch kurz Halt macht. Da könnten wir ja wieder einmal beim jungen Schweizer Önologen Mathias Utzinger auf der Domaine de Boissière in Jonquières-St-Vincent im Dreieck von Avignon, Nîmes und Arles vorbeischaun.

Mathias hat es uns allen vor vier Jahren vorgemacht und ist der Sonne hinterhergereist. Jedenfalls zögerte er keine Sekunde und zog kurzerhand nach Frankreich, als er 2010 vom ebenfalls schweizerischen Besitzer der Domaine de Boissière ein Stellenangebot erhielt. «Von Anfang an stimmte die Chemie zwischen uns. Ich habe absolute Freiheit, was die Produktion betrifft, und kann mich wirklich glücklich schätzen, jemanden kennen gelernt zu haben, der mir die Möglichkeit gibt, mich beruflich voll auszuleben», erzählte er in einem Interview. Wir selbst wurden 2011 auf Mathias aufmerksam durch Empfehlung von Jean-Daniel Schlaepfer, dem Ex-Mitbesitzer der Domaine de Balisiers bei Genf und der Domaine de Lauzières bei Les Baux. Und seither schätzen wir seine Weine als unkomplizierte Begleiter der Bistro-Küche.

Da ist etwa die **Cuvée du Mas rouge 2013** mit ihrer herrlich nostalgischen Etikette: Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von dunklen Steinfrüchten, Garrigue, Caramel; vollmundig, saftige Säure, feines, gut integriertes Tannin; ein süffiger, herzhafter Wein für alle Tage. Aber auch das weisse Pendant, die Cuvée du Mas blanc 2013, begeistert immer wieder mit ihrer kräftigen, voluminösen Art (16,5 Punkte, Fr. 15.–). Kurz, zwei echt preiswerte Weine, die Sonne in den trübsten Alltags bringen.

ANDREAS KELLER



### CUVÉE DU MAS ROUGE 2013

**Produzent:** Domaine de Boissière, Jonquières-St-Vincent (F)  
**Herkunft:** Rhône  
**Appellation:** Costières de Nîmes AOC  
**Rebsorte:** Grenache, Syrah  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2018  
**Passende Gerichte:** Ratatouille, Risotto provençal, Lammkoteletts  
**Bewertung:** 16,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Uvicom SA Weinhandel, Bockenweg 9, 8810 Horgen, Tel. 056 631 50 84, www.ovicom.ch, Fr. 16.–

## AUFGETISCHT

### Zu Hause bei George

Nach einer Liftfahrt in den 5. Stock des ehemaligen Robert-Ober-Gebäudes in Zürich landen wir sozusagen direkt in der Wohnung von George – einer Welt, die mit edlen Möbeln von Jean Paul Gaultier, Marcel Wanders oder Jaime Hayon an das Lebensgefühl der frühen 1960er-Jahre erinnert. Der Gastgeber empfängt uns sowohl im Living Room als auch in der Bibliothek und in der Bar. Wir machen es uns indes auf den langen Sofa-Bänken und den einladenden Polsterstühlen bequem und lassen den Blick über die Bücher, die Schwarzweissfotos und sonstigen Souvenirs schweifen. Chic wohnt er, mit einer beeindruckenden Aussicht über die Dächer Zürichs. Und chic isst er auch. Keine Frage, da wohnt ein Fleischtiger. Aber auch wer nicht auf der gleichen Linie liegt, findet Alternativen. So steigen wir mit einem Randencarpaccio mit Zie-

genkäsebrösel (Fr. 14.–) und einem Hummer-Cocktail an Limetten-Koriander-Vinaigrette (Fr. 28.–) ein, beides von erster Güte, sauber und perfekt auf den Teller gebracht. Das Tatar «Black Angus» vom Filet (Fr. 36.–) könnte etwas rassistischer sein, das Tenderloin (180 Gramm, Fr. 46.–) hingegen kommt wie gewünscht à point auf den Tisch. Allerdings sind die hausgemachten Pommes frites etwas pampig. Ein Höhepunkt dann aber die Desserts, besonders die Eton Mess (Fr. 6.–) verdient eine Erwähnung. George ist offensichtlich ein Connoisseur. Das zeigt sich übrigens auch auf der Weinkarte mit einem spannenden Mix aus Klassikern, modernen Spezialitäten und Raritäten. Nur einer fehlt an diesem Abend: George. Heisst etwa die kleine Bulldogge so, die uns charmant die Rechnung am Tisch präsentiert?  
SILVIA SCHAUB



Geschäftsführer Caspar Grob und Küchenchef Soeren Bischoff vom Restaurant George Bar & Grill, Sihlstrasse 50, Haus Ober, 8001 Zürich. Telefon 044 444 50 60, www.george-grill.ch. Geöffnet: Mo–Mi 11.30–24 Uhr, Do–Sa 11.30–02 Uhr. So geschlossen.

**KÜCHE** Grill-Gerichte mit Schweizer Fleisch  
**SERVICE** Jung und sehr aufmerksam  
**AMBIENTE** 60er-Jahre-inspiriertes Interieur, schöne Aussicht  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 14.–, Hauptgänge ab Fr. 28.–

## AUFGEFALLEN

Schon mal Bärner Tapas, Schangnauer Mozzarella oder Chirsi-Wurst in Maische probiert? Lust auf einen **Pralinen-Workshop** in der Spezialitätenbrennerei, dem **Sinneslabor** oder **Essen wie vor 100 Jahren?** Das alles ist möglich im Rahmen der **Woche der Genüsse**, die noch bis zum 28. September in der ganzen Schweiz läuft. Genusshauptstadt ist in diesem Jahr Moutier und Schirmherr der Westschweizer Spitzenkoch Carlo Crisci (18 «Gault-Millau»-Punkte, 2 «Michelin»-Sterne), der im Restaurant Le Cerf in Cossonay VD hinter dem Herd steht. Ziel der über **1000 Veranstaltungen** ist es, der Schweizer Bevölkerung die **Freude am Essen und Trinken** sowie das gegenseitige **Verständnis zwischen Produzenten und Konsumenten** zu fördern. Aber auch den Geschmack wieder zu schärfen, «damit wir den Unterschied zur standardisierten Fertigmahlzeit spüren», wie Josef Zisayadis, Präsident der Schweizer Genusswoche, betont. (SC)