Ein Ort für besondere Abende

Autor(en): **Lüchinger, Misha**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Skipper : Magazin für lesbische Lebensfreude**

Band (Jahr): **- (2005)**

Heft 3

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-631050

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein Ort für besondere Abende

Im Restaurant Zurlinden ist der Kunde noch König und der Gourmet kommt ganz auf seine Kosten.

Der überschaubare Raum ist in warmes Licht getaucht. Flackernde Kerzen werfen weiche Schatten auf weisse Tischtücher und Wände. Die Einrichtung im Restaurant Zurlinden ist einfach aber zum Wohlfühlen. Ich werde von Erika bedient. Unaufdringlich lässt sie mich Details zum Menü wissen, während sie mir die Karte reicht.
Erika Knoll hat das Zurlinden vor zweieinhalb Jahren eröffnet. Dass sie nie eine Service-Ausbildung gemacht hat, überrascht, denn sie versteht es, ihre Gäste professionell zu beraten, den richtigen Wein zum Essen fachwortgerecht zu empfehlen und ganz nebenbei dem Besucher noch Wünsche von den Lippen zu lesen. «Was würde ich mir als Gast wünschen», habe sie sich immer gefragt.

Vor zwei Jahren, ist Yvonne Hürlimann, Köchin und ebenfalls Geschäftsführerin, dazu gestossen. Das einstige Paar ist jetzt nur noch geschäftlich Partner. Das klappt prima, denn beide haben ähnliche Vorstellungen, was sie ihren Gästen bieten möchten.
Yvonne hat bereits in den unterschiedlichsten Lokalen – von der einfachen Kantine bis zum noblen Hotel – gearbeitet, doch so richtig glücklich ist sie erst, seit sie im Zurlinden kocht. «Hier stimmt einfach alles und Erika lässt mir den Freiraum, den ich brauche.»
Die Karte stellt Yvonne selbst zusammen und lässt sich dabei ganz von ihrer Kreativität leiten. Auf einen fixen Zeitpunkt für den Menüwechsel will sie sich denn auch nicht festlegen.
Bei der Zusammenstellung der Speisen achtet sie darauf, dass immer eine Auswahl an leichten und schwereren Gerichten dabei ist, dazu ein vegetarisches Gericht, verschiedene Sorten Fleisch und im Winter ein Fischgericht. Im Sommer zieht das Zurlinden mit seiner legendären Fischplatte viele FischliebhaberInnen an. Die frischen Fische werden zum Auswählen präsentiert und dann direkt vor dem Gast von Erika filetiert.
Auch bei den Rezepten ist für die gelernte Köchin, die Kreativität oberstes Gebot; ihre Gerichte sind ausschliesslich Eigenkreationen. Vorgefertigte Produkte werden nicht verwendet, alles ist selbst gemacht. «Wir setzen auf Bio- und saisonale, marktfrische Produkte. Vegetarische Gerichte sind zu 100% vegetarisch und bei den sorgfältig ausgesuchten Weinen achten wir darauf, dass sie nicht in jedem Restaurant zu haben sind.»
Dass Kochen Yvonnes Leidenschaft ist, merkt man nicht nur, wenn man das butterzarte Kalbsentrecôte langsam und genüsslich auf der Zunge zergehen lässt, sondern auch an der ausgefallen dekorativen und liebevollen Art, wie die Speisen angerichtet sind. Ein Fest für die Augen.

Das Zurlinden mit seiner familiären Atmosphäre ist ein Ort für besondere Abende. Dementsprechend zieht es auch Leute an, die gut essen und einen schönen Abend verbringen möchten. Für diejenigen, die gerade keine Lust zum Kochen haben, ist das Zurlinden auf jeden Fall nicht geeignet. Qualität hat eben seinen Preis.

Erika und Yvonne geben für ihre Leidenschaft 200%. Viel Zeit für anderes, wie z.B. Hobbies bleibt da nicht mehr. «Unsere Freunde kommen zu uns und viele Gäste sind Freundinnen und Freunde geworden», erzählt Erika. Die persönliche Wärme, die die beiden einbringen, trägt spürbar zur Atmosphäre bei. Im Zurlinden fühlt man sich wohl, vielleicht sogar ein bisschen zu Hause.

Misha Lüchinger

Restaurant Zurlinden, Zurlindenstrasse 231, 8003 Zürich, 044 451 1251
Öffnungszeiten, Di – Sa 18.00 – 00.00
1x pro Monat Sonntagsmittagessen nach Motto
Reservierbar für geschlossene Gesellschaften bis max. 30 Personen
weitere Infos: www.restaurant-zurlinden.ch

Erika Knoll (links) und Yvonne Hürlimann in ihrem Restaurant Foto: Misha Lüchinger