

Besuch im Pudding Palace, Zürich in der Mattengasse

Autor(en): **Schauecker, Renée**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-630989>

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.

Renée Schaecker

BESUCH IM PUDDING PALACE, ZÜRICH IN DER MATTENGASSE

Regelmässig wollen wir in dieser Rubrik unsere Erfahrungen und besonderen Erlebnisse in der schweizerischen Gastronomie zum Besten geben. Die geneigte Gourmetinteressierte kann sich hier Anregungen für einen Besuch holen.

In gewisser Weise ist das ein Heimspiel. Die gayfriendliness müssen wir nicht wirklich prüfen. Wir können also unsere Aufmerksamkeit auf den kulinarischen Aspekt der Rubrik richten. Und der ist, das sei bereits angemerkt, wirklich prächtig.

Aus einem Menü von drei Hauptgerichten, zwei Vorspeisen und zwei Desserts habe ich mich für Kalbpiccata entschieden, die mit einem Gemüserisotto serviert wird. Eine Kürbissuppe eröffnet das Mahl und die ist speziell und mundet hervorragend. Das Risotto ist köstlich und nicht übermässig gesalzen. Mir kommt das mit meinem generell eher zurückhaltenden Einsatz von Natriumchlorid sehr entgegen. Das Risotto ist frisch zu bereiten. Und auch die Piccata vom Kalb ist eben erst angerichtet worden. Sehr zart und in genau dem richtigen Verhältnis von Fleisch und Käse-Ei-Mantel. Ich bin mit den ersten beiden Gängen so reichlich bedient worden, dass ich auf das eigentlich vielsprechende Dessert verzichten muss. Ein angenehm zurückhaltender, spanischer Rotwein rundet den ersten Ausflug in den Pudding ab. Die Atmosphäre ist eher ruhig, leise läuft unaufdringliche Musik. Für ein festliches Dinner-for-two oder ein erstes Rendezvous ist das Pudding Palace vielleicht nicht die erste Wahl. Frau wäre zwar ungestört – doch das Ambiente ist eben angenehm einfach gehalten und wenig opulent. Wer sich frisch gestärkte weisse Tischdecken und eine feierliche Stimmung wünscht, sollte sich eher ins ZurLinden begeben.

Sensationell ist im Pudding das Preis-Leistungsverhältnis. Für mein Geld habe ich lange nicht mehr so gut gegessen.

Interview mit Marie-Therese, Geschäftsführerin und gute Seele des Pudding Palace

Wenn du ein Wort hättest, den Pudding zu beschreiben, welches würdest du benutzen?

Heimelig, im Sinne von gemütlich, wie daheim in der Stube.

Woher meinst du, hat der Pudding sein etwas angestaubtes Image?

Ich denke, dass in der Vergangenheit zu wenig Mut da war, etwas Neues zu probieren.

Du bist seit Mitte August 2004 Geschäftsführerin. Was war das erste, das du verändert hast?

Tatsächlich ist mit wenig Deco etwas mehr Frische eingezogen. Ich habe neue Fensterscheiben in Auftrag gegeben, damit die Frauen sich etwas weniger beobachtet fühlen.

Was dürfen die Frauen erwarten, wenn sie den Pudding besuchen?
Vorrangig eine mediterrane Küche. Unabhängig davon können Frauen immer individuelle Wünsche bei mir äussern. Wenn eine keine Tagliatelle mag, bekommt sie die Pouletbrüstli auch mit Bratkartoffeln serviert.

Neben dem Essen biete ich selbstverständlich gute Weine an. Im Pudding bekommen die Frauen spanische, italienische und französische Weine, sowohl rot als auch weiss.

Der Pudding ist nicht allein Restaurant. Wie kamst du auf eine Oldie-Nacht und wie kommt sie bei den Frauen an?

Ich selbst mag diese Musik aus den 50er und 60er Jahren. Ich merke, dass es viele Frauen gibt, denen diese Musik auch gefällt. Es passiert immer wieder, dass Frauen sich plötzlich an längst vergangene Zeiten und Lieben erinnert fühlen.

Du bietest einmal im Monat Sonntags-Brunch an. Kommen Frauen zum Frühstück in den Pudding Palace?

Ja. Es ist erstaunlich, wie gut das angelaufen ist. Sogar Frauen aus dem FZ Basel sind extra zum Frühstück angereist. Sie waren begeistert und vermissen umso mehr ein solches Angebot in Basel. Es gehört sicher zu den ausgedehnten Frühstücksmöglichkeiten hier in Zürich.

Der Pudding hat die Tradition, Künstlerinnen auszustellen. Welche Ausstellung ist zurzeit im Pudding zu sehen?

Bis zum 28. Februar läuft noch die Fotoausstellung von Katharina Köchli. Wunderbare Landschaftsfotos in schwarzweiss aus der Schweiz, Paris, Colorado und vom Strand.

Ich wünsche dir viel Erfolg und danke für das Gespräch.

Programm bis Mai

- Dienstag bis Freitag, 17 bis 23 Uhr Restaurant
 - Jeden Freitag ab 17 Uhr Prosecco-Bar
 - Jeden Donnerstag und Freitag ab 18h Fondue-Abend
 - Jeden letzten Sonntag im Monat von 11 bis 17 Uhr Sonntags-Brunch
 - Jeden 3. Samstag im Monat von 20-02h Oldies-Nacht – der Sound der 50er und 60er
- Frau kann ihre Lieblingsplatten mitbringen und zur allgemeinen ruhigen Beschallung beitragen.
Nachzuschlagen auch unter: pudding-palace.fembit.ch