Gastro

LOKALITÄTEN

Wegen seiner erhöhten Lage sehr beliebt: die Dachterrasse des Restaurants Primitivo in der Badanstalt Oberer Letten.

Fast and fine Food

Das Gebiet um die Badanstalt Oberer Letten gilt mit einiger Berechtigung als Präsentierwiese der beautiful young people. Man kann sich am lauschigen Limmatufer aber auch gut verköstigen – im Restaurant Primitivo sogar raffiniert.

Der Sommer in Zürich hat seine Tücken, das spüren die Gastronomiebetriebe am Oberen Letten besonders stark. Bei schönem Wetter tummeln sich an der Limmat zwischen dem Platzspitz und der Kornhausbrücke all die schönen jungen Leute, denen das Seeufer zu ordinär ist. Und sie bringen die Restaurateure regelmässig an den Rand ihrer Kapazität. Sobald aber Wolken am Himmel auftauchen oder eine kühle Brise weht, bleibt die Messe aus, bei schlechtem Wetter verirrt sich kaum jemand hierhin. Entsprechend verwundert es nicht, dass die beiden Open-Air-Bars beim Lettensteg dieses Jahr oft geschlossen blieben. Bei sommerlichen Temperaturen aber kann man beim «Pier West» in der Badanstalt Oberer Letten allerlei Grillladen geniessen, während sich das Plätschern der Lounge-Musik mit dem Glucksen der Limmat vermischt. Noch gemütlicher ist es gegenüber unter den Bäumen vor dem ausrangierten Berliner S-Bahn-Wagen, in dem meist auch ein einfaches Theigericht erhältlich ist – doch leider bleibt die «Baroffen» allzu oft zu.

Jeden Tag geöffnet ist das einzige richtige Restaurant am Oberen Letten, das «Primitivo», das der sommerliche Ableger der ewigen Trendlokale Italia, Josef und Lily's ist. Mit der gelungenen Neugestaltung des ehemaligen Bahnareals Letten durch die Stadt hat sich dieses Jahr auch das «Primitivo» geschickt an die Bedürfnisse des Publikums angepasst, was sich in einem deutlich verbesserten Angebot zeigt. Von acht Uhr morgens an bietet der in ausgedienten Seecontainern untergebrachte Selbstbedienungsteil neben Getränken eine Auswahl von Speisen, die abends darüber auf der gedeckten Terrasse mit Bedienung angeboten werden. Schon unten zeitigt die Kombination von Fast Food und Gourmet-Küche erfreuliche Resultate, denn die dominierenden Burgers sind mit besten Zutaten hausgemacht. Der Tunaburger (Fr. 15.50) bietet mit einem Thunfischsteak in feinem Brot und kitzelndem Wasabischaum mehr, als man erwartet. Das Steak ist allerdings noch fast roh und kalt, wird von der Küche aber umstandslos stärker gebraten und mit erneuerter Dekoration zurückgegeben. Was tiefstapelnd als Fish'n'Chips (Fr. 11.50) bezeichnet wird, entpuppt sich als Pommes frites mit zwei ganzen, aromatischen Sardinen.

Es erstaunt nicht, dass man an schönen Tagen ohne Reservation keine Chance hat, auf der Dachterrasse einen Platz zu erhalten. Die erhöhte Lage zwischen Bäumen und Wasser lässt das Essen im Abendlicht noch besser schmecken, das klatschende Geräusch der in die Limmat springenden Badegäste verstärkt das Feriengefühl. Und man wird vom Servicepersonal bestens umsorgt. Schon nach wenigen Minuten stehen der vollfruchtige Weisswein Capo Martino aus dem Friaul (1 dl Fr. 7.–) und die Appetizer auf dem Tisch. Die Kochbananen-Chips sind nicht mehr knusprig, verbinden sich geschmacklich aber gut mit dem Avocado-Püree (Fr. 4.50). Der feine Fisch der Ceviche (Fr. 9.50) wäre mit mehr Limone, Chili und Koriander besser zur Geltung gekommen.

Das «Primitivo» bietet auf der Terrasse sogenannte Combo-Menus an, die eine Zusammenstellung verschiedener Gerichte und Beilagen sind, die man sympathischerweise auch selbst kombinieren kann und die – wie im Flugzeug – auf Tablaren serviert werden. Die Küche ist an diesem Abend übereifrig und lässt die Combos keine zehn Minuten nach den Appetizern servieren. Die Bedienung nimmt sie aber zurück und bringt sie zum richtigen Zeitpunkt wieder. Combo Nr. 6 (Fr. 35.–) ist ein rosa gebratener Lammburger, dessen zurückhaltende Würze mit drei Saucen (Knoblauch, Wasabi und Tsatsiki) ausgebaut werden kann. Das speziell gewürzte Maisbrot passt gut zu den gerösteten sizilianischen Tomaten, deren Reichtum an Aromen selbst erntefrische Tomaten aus dem eigenen Garten vor Scham erblassen lässt. Hervorragend sind auch pikante Kichererbsenburger (Fr. 8.–), etwas charakterlos wirkt hingegen der Fischburger aus Kabeljau.

Markus Ganz

Restaurant Primitivo
Wasserwerkstrasse, 8037 Zürich
Bis Ende September täglich 18 bis 24 h
(Selbstbedienung ab 8 h)
Tel. 076 383 05 50 www.primitivo.ch

AKTUELLES

Provence

Das Restaurant **Stapferstube** holt nach den Sommerferien nun die Provence nach Zürich, damit man den Sommer noch verlängern kann. Monica und Rudolf Weber bieten zur normalen Karte Dinge wie kalte Suppe, Salat von Seppioline oder ein provenzalisches Cordon bleu.

Tel. 044 381 37 65 www.stapferstube.ch

Karibikwochen

Noch bis zum 26. August veranstaltet die Lounge und Bar **Edison** im Swissôtel Zürich in Oerlikon karibische Wochen, mit entsprechenden exotischen Spezialitäten, Drinks und Musik.

Tel. 044 317 31 11 www.swissotel.com

Der Hahn kräht neu

Die Valentino Gastronomie AG hat neu die Pizzeria **Il Gallo** am Escher-Wyss-Platz übernommen. Nach einem Umbau ist das Lokal offener und grosszügiger geworden. Sizilianische Spezialitäten und Weine werden das Angebot des Restaurants an hausgemachten Teigwaren und knusprigen Pizze ergänzen.

Tel. 044 271 02 40 www.valentino-gastronomie.ch

Rebenkurs

Seit bald einem Dutzend Jahren veranstalten die **Freis** in Unterstammheim Kurse im Umgang mit den Reben. Am 19. und am 26. August finden im Rebberg in Unterstammheim wieder Kurse statt, in deren Verlauf man die Arbeit im Rebberg lernt.

Hon.

Tel. 052 745 19 80 www.freiweine.ch

Anzeige

im 1. Stock des Hauptbahnhofs

Smaklig måltid! Geniessen Sie den Sommer mit unseren schwedischen Köstlichkeiten. Im Restaurant Au Premier im HB Zürich, vom **6. Juli bis 10. September 2005.** Reservationen unter Telefon 044 217 15 55 oder www.au-premier.ch.

Wir danken unseren Partnern:

SAS Scandinavian Airlines · Nordea · kontiki saga · IKEA

Das höchste der Gefühle

Au Premier Restaurant