

#kostprobe Howaito Asuparagasu

Von Moira Jurt



Spargelzeit! Auch das japanische Restaurant Ooki in Wiedikon hat das saisonale Gewächs auf der Abendkarte. Serviert wird ein in der Mitte halbierter weisser Spargel, mit pinkfarbener Randenmayonnaise und einem minzig

14 Franken, Ooki, Zentralstr. 53, 8003 Zürich

schmeckenden Pesto aus der Shiso-Pflanze. Das sogenannte japanische Basilikum wird sowohl für salzige, als auch süsse Gerichte verwendet. Die Vorspeise ist so kunstvoll angerichtet, dass man sie kaum essen will.

Gastroguide

Wein und Karibisches

Unsere Gastrotipps für den Mai in der Übersicht.

TEXT: Claudia Schmid

Karibisches Pop-up

Für drei Monate mietet die vegane Zürcher Köchin Aris Guzman das Restaurant Samses an der Langstrasse. Geprägt von der Dominikanischen Republik, wo sie aufgewachsen ist, zelebriert Guzman eine herzhaft, pflanzenbasierte Küche mit karibischen Lebensmitteln. Im Samses wird sie ein Menü zubereiten, in dem unter anderem die Tropenfrucht Jackfruit zum Einsatz kommt.

**Soul Food by Aris, Langstr. 231, 8005 Zürich
Ab Mi 18.5, bis 13.8., byaris.ch/reservationen**

An Chay für immer

Manche Newcomer sammeln jahrelang Erfahrung mit temporären Projekten, bevor sie sich an einem fixen Ort selbstständig machen. Nicht so die An-Chay-Crew um Christine «Chrissy» Le: Nach nur zwei Pop-ups mit vietnamesischer Hausmannskost gibt es nun einen festen Standort an der Zypressenstrasse. Die Gerichte, die es dort gibt, kommen ohne Fleisch aus.

**An Chay, Zypressenstr. 94, 8004 Zürich
Infos via Instagram: @anchayzurich**

Naturweine im Modo

Im wohl schönsten Lokal Wipkingens findet demnächst der Wino Market statt. Organisiert vom Shop Studiowino, kann man sich durch 100 verschiedene Naturweine degustieren (Eintritt 20 Fr.). Zum Bödele gibts Pizza al taglio aus der Modo-Backstube.

**Sa 21.5., 14 bis 19 Uhr, Modo
Breitensteinstr. 14, 8037 Zürich
Tickets unter studiowino.ch/products/
wino-market-ticket-spring**



Saisonstart am Fluss

Ab sofort ist die Flussssbar (ja, sie schreibt sich mit vier s) offen. Untergebracht in der Badi Unterer Letten, ist sie jeweils am Dienstag bis spät bei jeder Witterung in Betrieb. Täglich offen, aber nur bei schönem Wetter, ist das Primitivo am Oberen Letten. Die Panama-Bar gegenüber startet am 14.5. in die Saison.

flussssbar.ch, primitivo.ch, panamabar.ch

Mit karibischem Flair: Tavolata in Aris Guzmans Pop-up.

SAMSTAG UND SONNTAG BRUNCH – EIN KATZENSPRUNG NACH MEXIKO



Öffnungszeiten:
Mittwoch – Freitag, 11.30–14.00 / 18.00–23.30
Samstag und Sonntag, 11.00–14.00 (Brunch)
und 18.00–23.30
Montag & Dienstag geschlossen

El Alebrije, Weinbergstrasse 107, 8006 Zürich
info@elalebrije.ch / Tel. +41 44 370 33 44
www.elalebrije.ch

#kostprobe Bammy

Von Isabel Hemmel
Foto: Andreas Buschmann



Karibische Küche und vegan? Im Pop-up, mit dem Aris Guzman noch bis August das Restaurant Samses bespielt, geht das perfekt zusammen. Unser Favorit: Bammy. Auf einem knusprigen Maniokkuchlein versammeln sich

in Kokosmilch eingelegte Jackfrucht-Fasern, Avocado, Bohnenmus und gepickelte Zwiebeln. Für die Würze sorgt eine scharfe Salsa. Zum säuerlichen Grundton des Gerichts passt ein süsser Hibiskus-Eistee mit Ingwer.

Soul Food by Aris @ Samses, Langstr. 231, 8005 Zürich, Mi bis Sa

Gastroguide



Rollen vom Roboter

Im Seefeld bedient eine Maschine die Gäste im wohl modernsten japanischen Restaurant der Stadt. Sie serviert Sushi auch à discrétion.

Nicht nur Sushi: Im Oishii stehen über 100 Gerichte zur Auswahl.

«Oh my God», ruft die Teenietochter beim Betreten des Oishii. «Die haben einen Roboter!» Und ihre Begeisterung wird noch grösser, als sie feststellt, dass man die Bestellung hier mit iPads aufgibt. Willkommen im wohl modernsten japanischen Restaurant Zürichs!

Und noch mehr: Wir könnten hier auch «à discrétion» bestellen. Über 100 Gerichte stehen zur Auswahl, zweieinhalb Stunden lang darf man viertelstündlich fünf Zubereitungen via Tablet ordern, 62 Franken kostet das pro Person. Wir machen die Überschlagsrechnung und beschliessen, die Gerichte einzeln zu bestellen, da Kinder nur bis zum zehnten Lebensjahr eine 50-prozentige Vergünstigung bekommen.

Nachdem die Getränke – japanisches Bier für die Eltern, Eistee für die Kinder – eingeschickt sind, hat der Serviceroboter seinen Auftritt. Mit blinkenden Augen fährt er an unseren Tisch und bittet uns mit blecherner Stimme, das Essen entgegenzunehmen: Sushirollen mit Rauchlachs (4.20 Fr.) sind dabei, Edamame (5.50 Fr.) und

Meeresalgensalat mit Sesam (6.50 Fr.). Wir bestellen mehrmals nach und entdecken einige Highlights auf der Karte: Dazu gehört das Gemüsetem-pura, das entfernt an eine knusprige Rösti erinnert (5.50 Fr.), die heissen Oktopusbällchen mit Mayo (5.50 Fr.) oder auch die knusprig gebackene Ente (12 Fr.), die man am besten mit Reis (5 Fr.) kombiniert. Am Ende sind alle satt, und 170 Franken (ohne Getränke) stehen auf der Rechnung unserer vierköpfigen Familie.

Erstaunlich ist, dass die Chefin und ein (unsichtbarer) Mitarbeiter in der Küche an diesem Freitagabend nur zu zweit arbeiten. Roboter sei Dank haben die beiden den Betrieb jedoch auffallend gut im Griff. Aber passt das «All you can eat»-Konzept zu einem solchen japanischen Restaurant? Wir kennen in Zürich eher teure Sushilokale wie das Ginger gleich vis-à-vis. Dort werden die Sushirollen einiges schöner gerollt und gerader geschnitten als hier. Wer aber mal hemmungslos reinhauen will, ist im Oishii absolut richtig.

Daniel Böniger

**Wiesenstr. 1, 8008 Zürich, oishii-zuerich.ch
täglich 11.30-15 Uhr und 17-23 Uhr**