

Ein gastronomisches Naturerlebnis

Von **Stephanie Riedi**

Sommers grassiert ein Virus, hartnäckiger als jeder Grippe-Erzeuger im Winter: die Fixierung, im Freien zu speisen, sobald die Sonne mal nicht zickt und durch die Wolken bricht. In der Wirtschaft Neumarkt im Herzen von Zürich wirkt sich das Fieber besonders verheerend aus. Bei schönem Wetter schliesst das stimmige Lokal die Tore – die Gäste werden eingeladen, respektive verknurrt, Gabelfreuden mit Wespen zu teilen oder diese unter angesegelten Blättern hervorzufischen. Zugegeben: Der gekieste Garten mit altem Baumbestand ist traumhaft, der schönste der Stadt überhaupt. Wer jedoch mehr als ein kühles Bier kippen will, nämlich die erlesenen Produkte von Gastgeber René Zimmermann kosten, weiss nach einem Abend im Neumarkt-Garten, weshalb der Openair-Service in der Sternegastronomie verpönt ist: Das Essen ist ein ständiger Kampf gegen die Launen der Natur. Schade, denn: Die Kompositionen sind kreativ, ausgewogen und zeugen von solidem Handwerk.

Als Vorspeise locken etwa kleinste Kartoffelgnocchi, gekrönt von frischem Eierschwämmli-Ra-

gout (17.50 Fr.). Die Konsistenz der Herdöpfel-Bissen ist flaumweich, die Sauce zurückhaltend gewürzt, sodass der Pfifferling-Gout wunderbar zur Geltung kommt. Der Freiluftgastrogger vis-à-vis ist weniger zufrieden: Er knurrt – oder viel mehr sein Bauch – nach Genuss der allzu homöopathischen Dosis Melone mit «Pepato Murru», sardischem Rohschinken (16.–). Lobenswert findet er immerhin die hausgemachten knusprigen Grissini sowie den offenen Rotwein in Flaschenqualität, einen sommerlich leichten Bündner Maiefelder von Levanti (7.90/dl). Die Hauptgerichte gelangen zwar zügig von der Küche zu den Gästen, kühlen aber ebenso zügig ab. In Windeseile gilt es, die Kräuterbutter auf dem Fidelio-Rindshörckensteak zu verteilen (41.–); noch ist das zarte Fleisch des einst fidelel Viehs appetitlich rosa und satt im Geschmack. Auch die frittierten Kartoffelecken und die sonnenge-reifte Tomate mit Pestohäubchen erfreuen den Gaumen. Beim zweiten Hauptgang gerät die saftige, gebratene Perlhuhnbrust an Madeira-Sauce ob der Güte der Polenta schon

fast ins Hintertreffen (36.–): Der Maisbrei ist körnig-sämig, der eingerührte Ricotta verleiht ihm Schmelz und Luftigkeit.

Bis hierher hat das Wetter mitgespielt. Dann beginnt es jedoch zu nieseln – und dummerweise wurde die Antigartenfraktion zwischen zwei gigantischen Sonnenschirmen platziert. Im Nu ist die Zigarette durchnässt und die Brille von Tröpfchen verschmiert. Einige Gäste eilen Richtung

Bar. Doch selbst im Trockenen trüge das Zitronen-Basilikum-sorbet mit Grappa (12.50 Fr.) kaum zur

Besserung bei. Die Desertfantasie schmeckt allzu parfümiert. Fantastisch mundet dafür das lauwarme Schoggiküchlein aus Grand-cru-Schokolade Maracaibo von Felchlin mit herbsüßer Kirschsauce (12.50 Fr.). Ein voltenreicher Abend, der die Launen des diesjährigen Sommers vortrefflich zu spiegeln vermag.

Wirtschaft Neumarkt, Neumarkt 5, 8001 Zürich, 044 252 79 39, www.wirtschaft-neumarkt.ch, Mo–Sa 12–14 und 18–24 Uhr, bei schönem Wetter auch sonntags ab 18 Uhr.

