

Ritter der Regionalität

René Zimmermann hat vor 30 Jahren im Restaurant Neumarkt damit begonnen, auf regionale Produkte zu setzen. Er sieht in Restaurants und Cafés einen wichtigen Teil der Zürcher Kultur.

Alexander Kühn

Zürich spricht im September 2016 mehr denn je vom Essen - nicht nur wegen des Festivals Food Zurich, das der Stadt noch eine Woche lang eine Flut von Veranstaltungen beschert. Bei fast jeder Unterhaltung über Kulinarisches ist Regionalität ein Thema: Käse soll gefälligst regional sein, Brot und Fleisch ebenfalls, Obst und Gemüse sowieso.

Jene, die es mit diesem hehren Prinzip der Regionalität wirklich ernst meinen, sind bis heute ziemlich rar gesät. Einer von ihnen ist René Zimmermann, der in diesem Sommer das 20-Jahre-Jubiläum als Pächter der Wirtschaft Neumarkt feiern konnte. Er tut sich mit der inflationären Verwendung des Worts «regional» denn auch schwer und sagt, der Begriff sei vielerorts zu einem simplen Werbeslogan verkommen, der viel zu selten hinterfragt und längst auch schon von den Grossverteilern instrumentalisiert werde.

«Regional einkaufen sollte nicht nur bedeuten, dass ich meine Ware in der näheren Umgebung besorge», sagt Zimmermann. «Vielmehr soll die Nähe zu den Produzenten sicherstellen, dass ich genau weiss, wie sie arbeiten. Wenn ich persönlichen Kontakt zu den Anbietern habe, bin ich in der Lage, die Güte ihrer Produkte schlüssig zu beurteilen, und es entwickeln sich interessante Beziehungen zu den wunderbaren Menschen, die mit Herzblut krampfen. So erfüllt das Prinzip der Regionalität seinen Sinn.»

Die Kleinen machen es aus

Für den Gastronomen, der auch am italienischen Restaurant Certo hinter dem Stauffacher beteiligt ist, beinhaltet die Zusammenarbeit von Ver- und Einkäufer zudem immer ein Geben und Nehmen: «Wenn zum Beispiel unser Gemüsebauer sehr viele Zucchetti geerntet hat und fürchtet, diese nicht absetzen zu können, bemühe ich mich halt, in meinen Betrieben attraktive Gerichte mit Zucchetti auf die Speisekarte zu setzen.»

Die Lieferanten danken Zimmermann dieses Entgegenkommen, indem sie ihm jeweils auch ihre besonders begehrte Ware zukommen lassen. So gehört die Wirtschaft Neumarkt zu den wenigen Lokalen, die immer wieder einmal eine der köstlichen Seeforellen von Sämi und Kurt Weidmann in Stäfa auf die Karte setzen können. Die Weidmanns pflegen mit dem Neumarkt ebenso eine



Freut sich über neue Beizen: Gastronom René Zimmermann. Foto: Dominique Meienberg

langjährige Zusammenarbeit wie die Metzgerei Rust in Neu St. Johann im Toggenburg oder die Bio-Forellenzucht Glaser in Bachs und viele andere qualitätsbewusste Produzenten.

Ohne Partner, die nicht nur nach der allerpopulärsten Ware verlangen, wäre es gerade für die Zürichseefischer noch schwieriger, finanziell über die Runden zu kommen. Kooperationen dieser Art sichern letztlich also auch den Fortbestand so mancher Existenz und erhalten die kulinarische Kultur im Alltag. «Klar ist Hochkultur wichtig. Lebenswert macht eine Stadt aber die Alltagskultur, zu der auch Restaurants und Cafés zählen», findet Zimmermann. Deshalb freue er sich immer sehr, wenn er neue Beizen sehe, «die der Stadt ein gastronomisches Profil geben und - eben - Lebensqualität».

Das Bernhard-Café aufgefrischt

So akzeptiert es heute ist, nur mit Schweizer Ware zu kochen, so aussergewöhnlich war das vor 22 Jahren, als Zimmermann diese Philosophie im Restaurant Alpenrose an der Fabrikstrasse umzusetzen begann. Damals war der Kreis 5 noch von der Drogenszene geprägt. «Wir wollten das wunderschöne Lokal aber trotzdem und glaubten fest an unsere Idee eines Restaurantkonzepts, das voll und ganz auf Schweizer Produkte setzt», erinnert sich der Gastronom. Die Alpenrose, bis diesen Sommer während mehr als zwei Jahrzehnten von Tine Giacobbo und Katharina Sinniger geführt, war stets ein wichtiger Treiber der auf konsequenter Regionalität basierenden Küche in der Stadt.

«Gute Gastronomie ist für mich Gastronomie mit Persönlichkeit.» Als Beispiele nennt er das Josef von Stefan Tamò oder Michel Péclards Tramstation, «die es leider wegen des Vorschriftenwahns in dieser Stadt nicht mehr gibt». Diese Betriebe hätten sicher einige Wirte inspiriert, sagt René Zimmermann, der wegen seiner Erfahrung und der grossen Beliebtheit seiner Betriebe auch ein geschätzter Ratgeber in Sachen Gastronomie ist. Gerade erst war er an der Umgestaltung und Neuausrichtung des Bernhard-Theater-Cafés beteiligt. Das Lokal, das zuvor dunkel und schwer wirkte, ist nun hell und freundlich. Im Gasträum stehen Möbel aus dem Theaterfundus, die Küche bietet mittags und abends einen Tagesteller sowie Pizza, Flammkuchen und Grilladen an.