

2014

# ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Angelruten, Bikinis, Chili, Dessous, Essig, Farbstifte, Gebäck, Handtaschen, Ingwer, Jeans, Kaschmirpullover, Leitern, Modeschmuck, Nudeln, Ochsenchwanz, Parfüms, Quilts, Rosenwasser, Schuhe, Tee, Uhren, Vasen, Wasabi, Xeres, Yachtzubehör, Ziegenkäse und mehr.

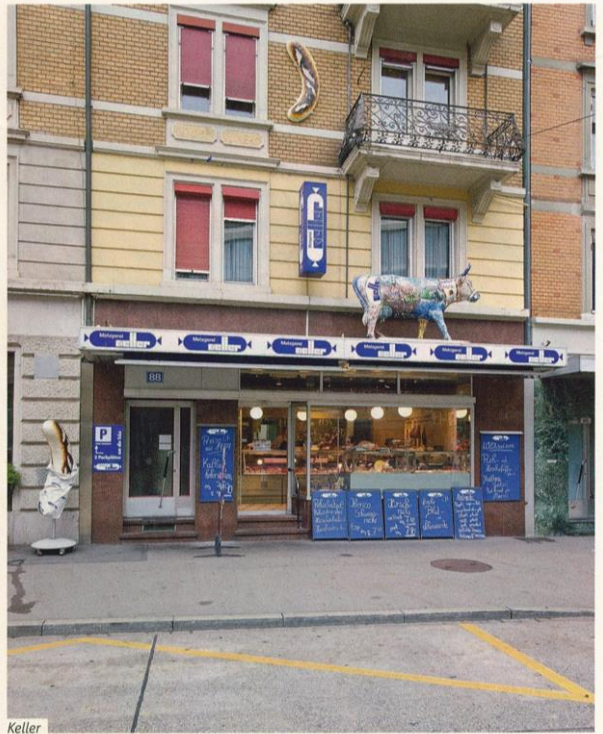
**DIE 260  
BESTEN SHOPPING-  
ADRESSEN**



## Keller

### Schüblig und mehr

Endlich mal ein Metzger, der nicht der Meinung ist, seinen Laden räumlich verdoppeln und verachtfachen und in ein Eventlokal umwandeln zu müssen. Das Geschäft am Manesseplatz, das bereits seit 1934 vom gleichen Inhaber als Fleisch- und Wurstabgabestelle betrieben wird, ist eher klein, ist sehr intim und ein Ausbund an fröhlicher Gemütlichkeit. Wobei die Fröhlichkeit spätestens um 12 Uhr mittags einer deutlichen Betriebsamkeit zu weichen pflegt. Die Arbeitenden der Umgebung kommen dann nämlich, um zu erkunden, was an warmen Lunch-Snacks vorrätig ist und was an Kühlem für den kommenden Abend eingekauft werden sollte. Es



Keller

duftet und brutzelt, man hält einen Plausch und füllt auch schon mal die Bestellliste für Silvester aus. Fondue in verschiedenen Varianten, was man halt so braucht für den längsten Tag des Jahres. Schweinsfilet (Fr. 5.70 pro 100 g) oder Kalbssteak (Fr. 8.40 für die gleiche Menge) täten auch ihren Zweck – und nicht nur an Feiertagen. Andererseits könnte man auch am 31.12. problemlos zum Würstchen greifen. Wenn nicht hier, wo dann? Keller ist der Zürcher Würstchenkönig, unbestritten wegen seiner Vielfalt. Knabenschüssen-Bratwurst und Albigüetli-Schützenwurst stehen gleichberechtigt neben dem Zürischüblig und der legendären Wiediker Rostbratwurst, den Wiedikerli, die als beste der Stadt gelten. Auszeichnungen hagelte es für derlei Erfindungen schon viele, die Leidenschaft der Kunden wäre allerdings auch ohne Medaillen gewahrt. Und beim Verkosten fragt sich der Grillmeister sofort, warum Würste in dieser Qualität nicht überall hergestellt werden können, weshalb der enorm intensive, dezent scharfe Geschmack, wie ihn Keller hinbekommt, so einzigartig ist.

Dass die Wiediker Klassiker empfehlenswert sind, wissen wir nun. Was aber Hongkong-Würstli sind, nach denen ein Kunde fragte, haben wir bis heute nicht

in Erfahrung gebracht (wir wollten nicht als tappige Newcomer auffallen). Dafür ist uns klar, dass sich hinter dem Begriff Salami ventricina (Fr. 6.50/100 g) eine mediterrane Würzigkeit erster Klasse verbirgt. Auch wenn sich Keller oberzürcherisch gibt, sind die italienisch inspirierten Delikatessen ebenfalls einen Ausflug in den dritten Stadtkreis wert. (Tipp: das Glas Sugo all'arrabbiata für Fr. 7.10!)

PS: Der Keller-Laden ist zwar klein, das Unternehmen ist es nicht, beliefert zahlreiche Kunden und kann sich gerade dadurch ein üppiges Sortiment an Hausgemachtem leisten.

Manesseplatz 88, 8045 Zürich  
Fon 044 462 00 90  
www.metzgerei-keller.ch  
mo-fr 7-18.30, sa 7-14 Uhr,  
so geschlossen

Speziell: Die hausgemachten Saucen, passend nicht nur zum Fondue; sehr empfehlenswert: Curry mit Banane  
Topliste: DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN

Zürich, Manesseplatz, Linien 33, 76