

Freitag, 23. Mai 2014

# FOCUS

---

## FRISS & STIRB

### Tofu versus Fleischspieß

Eine Badi ist charakteristisch für lärmende Kinder, unansehnliche Sonnencremeverschmierte Leiber, bakterienverseuchte Bassins – und ungesundes Essen. Denn wer sich freiwillig in den nervenaufreibenden Tumult begibt, braucht viel Kalorien. In Form von pampigen Pomme frites, fettigen Bratwürsten, trockenen Hot Dogs und klebrigen Gummischlangen. Das bekannte Zürcher Vegi-Restaurant Hiltl will dieser Badi-Fastfood-Kultur nun aber den Garaus machen. Dies, indem sie neu zwei Zürcher Badis mit ihren hausgemachten Salaten, biologischen Sandwiches, frischen Fruchtsäften und zuckerfreien Limonaden beliefert. Damit die entkräfteten Badegäste jedoch nicht am Salatblatt nagend kollabieren, brutzelt die Zürcher Metzgerei Keller am selben Ort in ihrem Grillwagen saftige Spiesse und knackige Würste. (lev)