

## Mit August zu «Fleischeslust»

Neues Lokal im Zürcher «Widder»

Urs Bühler · Diesen Mut zum Antizyklischen darf man bewundern: In Zeiten, da Moral- und eidgenössische Gesundheitsapostel den Fleischgenuss verurteilen, setzt das Hotel Widder mit dem neuen «AuGust» auf ebendiesen. Jedenfalls liest sich die Speisekarte wie ein hochwertiges Gegenprogramm zum Vegetarismus, von international bekannten Spezialitäten wie Jamón Ibérico in Bellota-Qualität oder Culatello, für viele die Krönung der italienischen Schinken, bis zu Würsten der Zürcher Metzgerei Keller, einer Hauptlieferantin nebst dem Kreuzlinger Schrofenhof.

Entgegen dem Trend in Zürichs Altstadt wird die Gastronomie in dem Fall nicht durch den Detailhandel verdrängt, eher umgekehrt: Letztes Jahr sind zwei Läden aus dem Parterre des Fünfsternehotels ausgezogen, und dieses verlegte seinen angrenzenden Fitnessraum ins Untergeschoss, um die ganze Fläche freizuspielen für das fünfte Gastroangebot des vom Direktorenpaar Jan und Regula Brucker geleiteten Hauses. Das Restaurant liegt an der Ecke von Augustinergasse und Rennweg, an dem ab Frühling dreissig Aussenplätze hinzukommen. Drinnen hat die Architektin Tilla Theus höchstpersönlich gewaltet, die schon das 1995 eröffnete Hotel gestaltete. Dieses ist der Metzgerzunft zum Widder verbunden, und so spielt auch das Interieur des «AuGust» unverhohlen auf karnivore Gelüste an: Da hängt Fleischerwerkzeug aus dem kleinen Metzgermuseum der Zunft, das nun aufgelöst ist, und man erspäht einen Hackstock neben einer Wurstpresse. Die Würste und Schinken fallen nicht vom Himmel, sie hängen über einer Theke, die fast die ganze Raumlänge einnimmt.

Scherenlampen sorgen für etwas Industrie-Charme, das schwarz-weiße Karomuster des Marmors an den Wänden weckt Erinnerungen an Brasserien, und so vermengt sich Deftiges und Edles zum eigenständigen und bodenständig-stimmigen Mix. Dabei galt es manche Schwierigkeit zu meistern: Der Platz war eng begrenzt, zumal nebenan noch eine kleine Anrichteküche hineinpassen musste, und die Verbindung mit der Hauptküche des Hotels im dritten Untergeschoss war ebenso zu meistern wie denkmalpflegerische Auflagen.

Im «AuGust», das wie das Gourmetrestaurant des «Widders» kulinarisch von Dietmar Sawyere geleitet wird, kann man ab diesem Freitag täglich von früh bis spät schlemmen: ab 6 Uhr 30, wenn sich beim Frühstück Hotelgäste unters Publikum mischen, bis um 22 Uhr 15, wenn die Küche letzte Bestellungen entgegennimmt. Die Preise wirken für die Lage sehr vernünftig, von Kaffee samt Gipfeli (Fr. 6.–) über Crèmeschnitte am Meter (ab Fr. 7.–) oder Siedfleischsalat (ab Fr. 16.–) bis zum Züri-Gschnätzlete (Fr. 38.–). Auch gibt es Kutteln oder Schwartenmagen, an den man sich beim Anblick des Terrazzobodens vielleicht erinnert fühlt. Es wird also insofern sinnvoller Fleischkonsum praktiziert, als nicht einfach nur Filetstücke auf den Teller kommen. Und wie schrieb einst Augustinus: «Die Seele ernährt sich von dem, woran sie sich erfreut.» Für den Bauch gilt das sowieso.