

## METZGEREI KELLER

# ALLES WURST!

**LIEFERDIENST** Das Socken-Abo war gestern, heute verschenkt man das Wurst-Abo: Die Metzgerei Keller liefert ihre stadtbekanntesten Wiedikerli neu frei Haus. Für drei oder sechs Monate und 90 respektive 180 Franken bekommt der Glückliche jeweils am ersten Donnerstag im Monat zwei Fünferpacks der Spezialität vakuumverpackt zugestellt. Die Rostbratwürste lassen sich für längere Haltbarkeit problemlos tiefkühlen. Beliefert werden die ganze Stadt Zürich, Zollikon, Zollikerberg, Uitikon-Waldegg, Kilchberg, Rüschlikon und Adliswil. Bestellungen sind via Internet oder im Ladenlokal am Manesseplatz möglich. (ak)

**MANESSESTR. 88  
8045 ZÜRICH**

TEL. 044 462 00 80 WWW.METZGEREI-KELLER.CH

Mo-Fr 7-18.30 Uhr, Sa 7-15 Uhr

## MARTHA'S SALAD

# GESUND

**TAKE-AWAY** Sie mögen Kohl und Konsorten nicht? Das wird Ihnen Sabrina Zbinden von Martha's Salad nicht glauben. Sie behauptet: «In der richtigen Kombination schmeckt Wintergemüse praktisch jedem.» In ihrem Take-away, den sie zusammen mit Geschäftspartnerin Séverine Götz betreibt, sind Kabis, Wirz und Federkohl während der Wintermonate zwischen Brotscheiben, in Suppen, Eintöpfen und Salaten zu finden. Das Rosie-Sandwich (9.50 Fr.) beispielsweise punktet mit hausgemachter Meerrettichcreme, Fleischkäse, Gruyère vom Zugerberg und einer Kreation aus Apfel, Kabis und Wirz. Im Mary-Salat (12 Fr.) verbinden sich saisonale Blattsalate, Kartoffeln, Apfel, Kabis, Wirz, geröstete Zwiebeln und Orangen-Rosmarin-Dressing zum vitaminreichen Genuss. (ak)

**DIENERSTR. 33  
8004 ZÜRICH**

WWW.MARTHASSALAD.CH

Mo-Fr 12-14 Uhr

Bestellungen auch über die Website möglich



Fleisch trifft Frucht: Tajine mit schonend gegartem Lamm und Pflaumen.

## ARGANA

# DER BAUCH TANZT VOR FREUDE

*In Winterthur wirtet ein Marokkaner mit Leib und Seele.  
Wer den Weg dorthin nicht scheut, ist Nordafrika  
kulinarisch ganz nah – und weit weg von der Servicewüste.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND URS JAUDAS (BILD)

**MAROKKANISCH** Für ortsunkundige ÖV-Benutzer ist das Argana nicht ganz leicht zu finden, und so griffen wir zum Handy, um uns bei Gastgeber Mohamed Barbidou nach dem Weg zu erkundigen. Eine Erklärung bekamen wir nicht, dafür schickte uns der Chef kurzerhand einen Fahrer an die einen knappen Kilometer entfernte Busstation! Noch ein wenig sprachlos ob so viel Liebenswürdigkeit, studierten wir wenig später bei einem Glas Prosecco mit Dattelstückchen, Grenadinemolasse und Rosenwasser (10 Fr.) die Liste der Gerichte aus Monsieur Barbidous marokkanischer Heimat. Dazu stillten wir mit einem einfachen, aber sehr leckeren Amuse-Bouche aus weissen Bohnen, Kartoffeln und Zitrone den schlimmsten Hunger.

Es folgten Mezze, eine Auswahl kalter und warmer Vorspeisen (16 Fr./Person), und reichlich Fladenbrot. Neben den berühmten Pasten wie Hummus aus Kichererbsen und dem leicht rauchig schmeckenden Babaganoush aus Auberginen und Sesampaste fanden wir auf den Tellerchen schön saftige Pouletstückchen an einer pikanten Tomatensauce, einen erfrischenden Salat aus Gurken, Tomaten, Peperoni und Blatt Petersilie sowie verschiedene orientalische Krapfen. Die einen aus knusprigem, hauchdünnem Brickteig, gefüllt mit Thunfisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilie und Ei, die anderen in einem etwas zu robusten Teigmantel mit fein gewürzter Rindfleischfüllung.

Natürlich darf in einem marokkanischen Menü die Tajine nicht fehlen. Wir bestellten sie in der Version mit Lamm am Knochen, süssen gelben Pflaumen und Gemüse (29 Fr.). Das Schmorgefäss aus gebranntem Lehm, wie das Gericht selbst als Tajine bezeichnet, leitet die Hitze gleichmässig weiter, so wird sein Inhalt besonders schonend gegart. Überzeugen konnte uns auch der zweite Hauptgang: Gambri 1001 Nacht (35 Fr.), mit Feigenschnaps flambierte Riesencrevetten mit Tomaten, dazu Saffranreis mit gerösteten Mandeln und Pinienkernen.

Die Weinkarte enthält eine Reihe marokkanischer Positionen zu moderaten Preisen. Unser CB Signature Grande Reserve 2011 (59 Fr.) konnte durchaus mit einem soliden Bordeaux mithalten, war voluminös und samtig. Den Abschied versüsste uns ein Tellerchen orientalisches Gebäck mit Pistazien, Mandeln und Honig (10 Fr.). Es war ein schöner Abend in äusserst herzlicher Atmosphäre.

**REUTLINGERSTR. 67  
8404 WINTERTHUR**

TEL. 052 242 15 40 WWW.RESTAURANT-ARGANAWINTERTHUR.CH

Di-Fr 11-14 Uhr und 18-23 Uhr, Sa 18-23 Uhr

So 11-14 Uhr und 18-23 Uhr

Vorspeisen 9-20 Franken, Hauptspeisen 19-48 Franken