

Bellevue

EVA

von
Jaermann/
Schaad



Clubkritik (11) Mausefalle

In der Gute-Laune-Falle

Das Bellevue besucht die Zürcher Clubs. Heute: die Happy-Weekend-Party in der Mausefalle.

Von Georg Gindely

Als wir jünger waren und regelmässig ausgingen, standen wir oft in Zürcher Clubs herum und taten, als wären wir sehr cool. Es lief coole Musik, man tanzte cool (das heisst: fast gar nicht) und ging meist alleine nach Hause. Was wir dabei verpasst hatten, zeigte sich vor einigen Jahren, als wir im Toggenburg eine Halligalli-Party besuchten. Da lief ein Ballermann-Hit nach dem anderen, cool war gar nichts, dafür alles sehr lustig, ausgelassen und unvergesslich. Und wir dachten: Mann, wieso hatten wir uns das vorher so selten gegönnt? Vielleicht, weil es in Zürich wenig Lokale gibt, in denen man zu schlechter Musik fröhlich feiern kann.

Gross war deshalb unsere Freude, als vor wenigen Wochen mitten in der Innenstadt die Mausefalle Eröffnung feierte: ein Import aus Österreich, der Après-Ski-Ambiente verspricht, und das nur wenige Schritte vom coolen Kaufleuten entfernt. Wir haben die Mausefalle an einem Freitagabend besucht, dann findet dort die Happy-Weekend-Party statt. Das Motto: «Wir feiern, als gäbe es kein Morgen.»

Preis: Vor 22 Uhr wärs gratis gewesen, wir kommen kurz danach. Und bezahlen 20 Franken. Die Stange kostet 6.80, der Gin Tonic 17 Franken. Die Preise haben die Österreicher also leider nicht mitimportiert, sondern sich gleich den Zürcher Verhältnissen angepasst.

Raum: Der Eingangsbereich beherbergt ein kleines Fumoir und die Kasse, dann öffnet sich der Raum. Der DJ und sein Mischpult stehen in der Mitte, daneben ein Baum und zwei Bars. Viel Holz ist hier verbaut worden, um Alphüttencharme zu erzeugen. Im oberen Stockwerk kann man in einem riesigen verglasten Fumoir rauchen und an der Bar Bier trinken. Menschen mit gehobenem Anspruch trinken in der Mausefalle-Vinothek. Die Tanzfläche ist von einer nahezu perfekten Grösse: Sie wirkt schnell voll, bietet aber dennoch Platz für genügend Menschen.



Ein Stück Österreich in Zürich: Der Eingang zur Mausefalle an der Uraniastrasse 40 bei der Sihlporte. Foto: Sabina Bobst

Publikum: Sehr durchmischt. Wer glaubt, in einem Lokal wie der Mausefalle tummeln sich nur traurige Gestalten, die ihre Jugend verpasst haben, täuscht sich. Viele sind jung, viele sind hübsch. Aber längst nicht alle. Übrigens: Oft war in letzter Zeit zu lesen, die Mausefalle sei schlecht besucht, doch bei unserem Besuch ist das Gegenteil der Fall. Es herrscht schon fast ein kleines Gedränge.

Stimmung: Ausgelassen. Wer als Frau auf die Tanzfläche geht, wird bald von unbekanntem Männern umarmt. Wer als Mann neben der Tanzfläche steht, wird

bald von unbekanntem Frauen angesprochen. Zum Beispiel so: Sie (ungefähr 18): «Warst du heute nicht auch in der Forchbahn?» - Er (38, Familienvater, schütteres und angegrautes Haar): «Nein, das ist nicht meine Gegend.» Sie: «Wo wohnst du denn?» Er: «In Unterstrass.» Sie: «Allein oder in einer WG?» Er: «Mit der Familie.» Sie: «Wohnst du noch bei deinen Eltern?» Ein Besuch in der Mausefalle kann dem Ego schmeicheln.

Dresscode: Es gibt keinen, ausser für die Mitarbeiter. Die männlichen Angestellten tragen Lederhose und kariertes Hemd, die weiblichen Dirndl. Fesch.

Musik: «Live Is Live», «Fürstenfeld», «Skandal im Sperrbezirk», «Mambo No. 5»: Ein Hit jagt den anderen, jeweils unterbrochen durch die Ansagen des langhaarigen, blond gelockten DJs, der wie die Mausefalle selbst aus Österreich stammt. Am Anfang machts Spass, ziemlich bald aber wird es etwas zu viel des Schlechten. Erträglich ist es auf Dauer nur durch den überaus grosszügigen Einsatz von Alkohol. Ein bitterer Abend ist es für den Freund, der nie welchen trinkt. Er feiert denn auch nicht, als gäbe es kein Morgen, sondern will um halb eins heim. Es macht den Eindruck, als traure er den coolen Zeiten nach.

A point Pot au Vert, Zürich

Geranien und reizarmes Gemüse

Wir sind Gastro-Geier. Nicht, dass wir das wollten. Aber fast überall, wo wir bisher einkehrten, isst heute keiner mehr: Die Vegan Kitchen & Bakery - sie schloss wenige Wochen nach unserem Besuch. Das Gleiche beim Zic Zac - statt auf Burger und Ami-Feeling macht das Lokal inzwischen auf Bayerischen Hof und Weisswürste.

Zufall? Liegt es an unserem Urteil? Wir wissen es nicht. Jedenfalls hat nur das Restaurant Schipfe unser Testessen überlebt. Was daran liegen könnte, dass es der Stadt gehört. Und bis die bachab geht, müssten zuvor noch einige Banken mehr ihre Steuerüberweisungen einstellen.

Um weitere Opfer unseres Fluches zu vermeiden, wählen wir für dieses Mal einen stabil scheinenden Betrieb: das Pot au Vert, eines der fünf Vegi-Restaurants, die Zürich bietet. Es ist ein unauffälliges Lokal an auffälligem Ort. Im ersten Stock direkt am Central gelegen, existiert es seit

über zehn Jahren und sollte damit einem Lunch unter Geiern standhalten. Anders als die Vegan Kitchen vermittelt das Pot au Vert auf Fleisch verzichtenden Menschen nicht das Gefühl, einer zukunftsweisenden Elite

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



anzugehören. Die Einrichtung (das Lokal dient auch als Frühstücksraum des Hotels Limmathof) zementiert im Gegenteil alte Anti-Vegi-Vorurteile: lustfeindlich, stier, langweilig. Ein wenig erinnert das Pot au Vert ans Gleich, den Zürcher Vegi-Tempel selig,

wo es so still gewesen sein soll, dass man das Knacken von weich gekochtem Blumenkohl gehört habe.

Auch im Pot au Vert liegt der Geräuschpegel tief, angenehm tief, wenn man vom Central kommt. Etwa die Hälfte der Tische ist besetzt, meist von Frauen, deren Haarfarbe mit dem Grauweiss der Tische harmoniert. Die Aussicht auf die Stadt wäre toll, wenn sie nicht von einem Balkongeländer verstellt würde, das von Geranien gekrönt wird. Man fühlt sich ein wenig wie in der Kiste, in der Geranienkiste sozusagen. Nach kurzer Angewöhnung widmen wir uns der Karte. Im Vegetarier bewirkt sie Endorphinausschüttungen. Freie Wahl, ohne nach verpönten Zutaten zu forschen. Der Karnivore arbeitet sich skeptisch durch die rund zehn nicht sonderlich ausgefallenen Gerichte. Mutig versucht er sich in der Königsdisziplin und bestellt sozusagen eine vegetarische Metzgete: eine

Omelette mit einem Berg Gemüse (Fr. 21.50). Der Vegetarier, überfordert vom Angebot, wählt das Tagesmenü, Peperonata zu Champignons-Polenta, davor gibts eine Tomatencremesuppe (Fr. 17.80). Abgesehen davon, dass der Karnivore die ersten Bisse in sein Gemüse-Bouquet als reizarm bezeichnet (er wird dafür die würzige Omelette umso mehr loben), schmeckt das Essen bestens. Besonders die Polenta und die Pilze darin ergänzen sich hervorragend. Zum Espresso gibts grosszügig Schokolade. Nach 45 Minuten ist die Nahrungsaufnahme damit beendet, und wir tun, was Arbeitgeber an ihren mittags essenden Angestellten mögen: Wir zahlen, gehen und tauchen in die Reizflut des Centrals.

Von Beat Metzler und Marcel Reuss

Pot au Vert, Limmatquai 142, Zürich, Telefon 044 267 60 40. Küche Mo bis Fr von 11.30 bis 13.30 Uhr und 18 bis 21 Uhr. Sa und So geschlossen.

B-Side

Geili Teili
Der Samichlaus
ist ein Velo-Wicht

Bevor Sie jetzt die Knarre hervorholen: Der Samichlaus ist kein Velodieb! Nur ein Wicht mit Rädern. Und als solcher liefert er ab übermorgen Donnerstag Mandarinen und Nüsse und Schokolade ins Büro oder auch nach Hause. Die Idee zum Wichtel-Kult-Revival hatten die Kurriere von Ultra. Ihre Chlaussäckli stammen vom Oerliker Reformhaus Müller und kosten inklusive Wichteldienst 20 Franken. Mit der Aktion wolle man zeigen, dass Velokurriere auch im Winter nicht schlappmachen - Glatteis und Kälte hin oder her, wie es in einer Mitteilung heisst. Aufträge nehme man noch bis zum 23. Dezember per Telefon-Hotline (0840 860 880) oder per E-Mail (info@ultrakurier.ch) entgegen. Auf den Weg macht sich der nette Velo-Wichtel am nächsten Geschäftstag. (pa)

Content for People

Hallo,
wer spricht denn da?

Nach der Curry-Wurst zeichnet sich nun die Weisswurst-Schwemme ab. Macht ja auch Sinn bei den vielen Deutschen. Den ersten Schritt - siehe Gastrokritik unten - macht der Bayerische Hof. Statt «best burger in town» bietet das frühere Zic Zac nun eine Brotzeitkarte an. Brot auf Zeit, Zeit für Brot - was immer das ist, man wird es schnell lernen. Schleunigst umstellen muss man auch bei Navyboot. Die wollen sich ja voll im Luxusbereich positionieren und machen nun ganz auf Englisch. Gut sieht man das in der Filiale bei der Gemüsebrücke. Die wird gerade umgebaut, was einem die folgende Inschrift näherbringt: «During the rebuilding we would like to welcome you...» Und so weiter. «Re-opening» soll jedenfalls «Beginning of December 2011» sein. Und falls Sie dann zufällig Halbschuhe bräuchten: Der Übersetzer im Internet gibt dafür die Begriffe «loafer», «low shoe», «mid-height footwear» an. «Low shoe» gefällt uns dabei am besten. Was uns gar nicht gefallen hat, war am Sonntag der Roger Federer. Der spricht jetzt sogar mit Kaffeemaschinen. «Wir beide wissen: Wer ganz oben stehen will, muss doppelt so viel leisten», sagte Roger am Morgen in einem Inserat für die neue GIGA 5. Am Nachmittag - und das war beruhigend - zeigte er, was er damit meinte: Er gewann das Turnier. Die Kaffeemaschine übrigens, die hat geschwiegen. (reu)

Das Rezept

Pilzküchlein



Für 6 Förmchen von 8 cm Durchmesser

1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt, 2 Schalotten, fein gehackt, 75 g gekochter Schinken, fein gewürfelt, 100 g Pilze (Steinpilze,

Eierschwämmli, Champignons), 3 EL Olivenöl, 1 EL Petersilie, fein gehackt, 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten, Salz und Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskat. Guss: 1 Ei, 1 EL Parmesan, gerieben, 50 g Milch, 50 g Rahm.

Gerüstete Pilze klein schneiden. Schalotten und Pilze in Olivenöl anbraten, bis die Pilzflüssigkeit verdunstet ist. Schinken dazugeben und kurz mitbraten. Auskühlen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken, Kräuter dazugeben.

Ausgebutterte Förmchen mit Blätterteig auskleiden und mit Gabel mehrmals einstechen. Pilze in Förmchen verteilen. Für den Guss alle Zutaten verquirlen und darüber giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 20-25 Minuten backen. Mit Salat servieren.

Miele Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Neue Miele Backöfen:

Klimagaren

Für luftigen Brotteig und saftiges Fleisch!

Miele