

Mit Schweinefett gegen die Sommerfigur

Eigentlich wollten wir uns für die Ferien am Meer in Form bringen. Doch dann standen Griebenschmalz und Markbeine auf unserem Tisch.

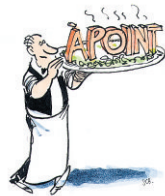
Serviert wurden sie meiner Frau und mir nicht in einer urchigen Landbeiz, sondern im Restaurant Markthalle im Kreis 5. Dort sitzen die Gäste bei gutem Wetter draussen. Diejenigen, die nur etwas trinken wollen, nehmen unter dem kleineren Bogen des Lettenviadukts Platz, der hier abzweigt. Wer isst, sitzt unter einem Bogen des Wipkinger Viadukts, der so hoch ist, dass man sich wie in einer Kathedrale fühlt, wenn man den Blick nach oben wirft.

Das tut man aber selten, weil es in der Speisekarte genug zu sehen gibt - vorwiegend Fleisch in allen Varianten: Leberwurst, Tatar oder Charcuterie-Spezialitäten als Vorspeisen, Koteletts vom Berglamm, Hohrückensteak sowie Siedfleisch vom Angusrind als Hauptgang. Beilagen

wie das Gemüse kauft das Restaurant gleich in der Markthalle im Viadukt ein. Die Frische schmeckt man ihm an.

Wir bestellen Kefen und Datterinitomaten (Fr. 8.90), die warm, knackig und aromatisch sind. Und wir essen trotz unserer Figurvorsätze zwei

In der Rubrik «A point» bespricht der TA bekannte Restaurants und Geheimtipps. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



grosse, herrlich duftende Markbeine, die mit Fleur de Sel und Holzofenbrot serviert werden (Fr. 12.20). Auf dasselbe Brot streichen wir das Griebenschmalz oder Grüebeschnal (Fr. 7.50). Das Schweinefett schmeckt so gut, dass

wir gleich das ganze Töpfchen aufessen und danach eigentlich satt sind.

Doch wir haben bei der aufmerksamen und freundlichen Bedienung noch Hauptspeisen bestellt. Diese werden auf Platten auf den Tisch gestellt, was Menschen freut, die gerne probieren. So nimmt meine Frau gleich ziemlich viele von meinen Pommes Alumettes (Fr. 7.50), während ich mich bei ihrem Ofengemüse mit Feta bediene (Fr. 22.50). Von meinen zwei Kalbshacktätschli (Fr. 19.50) gebe ich ihr nur ungern etwas ab: Sie sind saftig und munden auch ohne Sauce.

Leider macht sich mit zunehmender Dauer des Essens bemerkbar, dass Griebenschmalz und Markbeine den Magen bereits belegen. So essen wir die knackigen Pommes Alumettes nicht fertig, was eine Schande ist.

Ich trinke Bier zum Essen, was zum einzigen kleinen Versehen unserer Kellnerin führt: Sie bringt mir zuerst eine Stange Zürcher Turbinenbräu,

auch wenn ich Pfauenbier bestellte (beide 5 Fr.). Das Bier aus Rapperswil schmeckt mir besser. Meine Frau trinkt einen spritzigen Grünen Veltliner Ried Phelling aus Niederösterreich (Fr. 7.30/dl). Er stammt von der Weinhandlung Südhang in der Markthalle.

Die im letzten September eingeweihte Halle gilt bei vielen als zu teuer, zudem habe sie zu wenig Atmosphäre (TA vom Samstag). Vom Restaurant lässt sich Letzteres nicht behaupten, es verfügt über Charme und Ausstrahlung. Billig ist es nicht, aber für die Qualität des Essens bezahlen wir gerne einen Preis.

Auf ein Dessert verzichten wir. Mit der Strandfigur wirds dieses Jahr wohl nichts mehr.
Georg Gindely

Restaurant Markthalle, Limmatstr. 231, 8005 Zürich, Telefon 044 201 00 60. Mo bis Do von 10 bis 24 Uhr, Fr und Sa von 8 bis 24 Uhr, So von 9 bis 17 Uhr.