



AUF DEM BÜRKLIPLATZ: «Neumarkt»-Wirt René Zimmermann tauscht sich mit dem Gemüsebauer Samuel Nötzli aus.



MIT STIL: Imposante Kronleuchter und alte Gemäuer schaffen ein stimmungsvolles Ambiente.

Vom Markt in den «Neumarkt»

Jeden Freitag radelt René Zimmermann auf den Markt und lässt sich von Metzgern und Bauern inspirieren. Und manchmal bringt der Wirt des Zürcher **NEUMARKTS** seine Köchin mit Spontankäufen ins Schwitzen.

TEXT: LEANDRA GRAF FOTOS: JÜRIG KUMMER

Kleinblättriger Nüsslisalat – vielleicht der letzte der Saison –, junger Bärlauch und zarter Löwenzahn: An Nötzlis Marktstand auf dem Zürcher Bürkliplatz kommt der Wirt der Wirtenschaft Neumarkt auch an diesem regnerischen Freitagmorgen nicht vorbei. Allwöchentlich und bei jedem Wetter fährt René Zimmermann, 59, auf seinem Velo mit Anhänger zum Markt. Er tut das aus reiner Freude. Weil sich da immer wieder interessante Gespräche ergeben. Mit Bauern,

Metzgern, Fischern, Bäckern, Käsern, Gärtnern. Denn er weiss: «Wenn man die Menschen kennt, kann man auch Vertrauen haben zu ihren Produkten.»

VEGETARISCHE KOST FÜR SCHWEINE

Bei solcher Gelegenheit erfuhr René Zimmermann, dass Gemüseproduzent Samuel Nötzli ein paar Schweine hält, an die er seine Rüstabfälle verfüttert. Das machte den Kenner und Liebhaber feiner Wurstwaren hellhörig, und er wollte wissen, wie denn

das Fleisch dieser wohlgenährten Tiere schmeckt. Deshalb liess er im Januar eines davon von seinem Störmetzger Thomas Volkart nach traditioneller Handwerkskunst zur Metzgete aufbereiten. Das Ergebnis an Würsten, Kotelettes, Braten, Voessen und Schinken begeisterte Wirt und Gäste so sehr, dass man die Einzelteile von Nötzlis Vegi-Sauen künftig regelmässig im Restaurant Neumarkt auftischen will.

Auch an diesem Morgen weiss Marktfahrer Nötzli Spannendes zu erzählen: In sei-

nem Betrieb in Bachs ZH habe er den Versuch gestartet, eigene Artischocken zu ziehen. Klar, dass René Zimmermann da dranbleiben wird. Vorerst stellt er sich an am Stand des Wädenswiler Metzgers Werner Schönholzer, bekannt für eigenes Lamm und Geflügel: «Hier gibts die allerfrischeste Geflügelleber.» Unerlässlich für das Parfait, dessen Rezept er uns später verraten wird. Er hat es sich in Zusammenarbeit mit seiner

Küchenchefin Fanny Löffler ausgedacht. Denn in der Regel lässt Zimmermann sein 20-köpfiges Team selbständig arbeiten: «Es gehört zu meinem Prinzip, dass der Laden auch ohne mich läuft.»

NOTFALLMÄSSIG QUITTEN SCHÄLEN

Ein grosser Laden, für den Zimmermanns Ausbeute vom Markt niemals ausreichen würde. Was Fanny Löffler in ihrer Küche un-

ter der Woche so braucht, bestellt sie bei ausgesuchten Lieferanten selbst. Und freut sich über die saisonalen Zugaben des Chefs, die sie in der Regel problemlos in ihre Menüplanung einbauen kann. «Ins Schleudern kommen wir höchstens, wenn er mit ein paar Körben voll Quitten oder Holunder ankommt, die sofort verarbeitet werden müssen», lacht sie. Da müssten halt alle beim Rüsten mithelfen. Spätestens im Winter, »



Geflügelleber-Parfait

ZUBEREITUNG: In grosser Lyonerbratpfanne Speck mit wenig Olivenöl glasieren, Schalotten sowie Kräuter zugeben und durchgaren. Die Schalotten dürfen nicht braun werden.

Leber halbieren und von Sehnen befreien, in einzelne Flügel teilen. In heisser, grosser Lyonerpfanne mit Olivenöl braten und dabei salzen. Sie sollen innen noch weich, aber nicht mehr blutig sein. Hitze so einstellen, dass die Leber immer leicht brät und kein Wasser zieht. Bei zu grosser Hitze wird die Leber bitter. Wenn die Leber ganz durchgebraten wird und hart ist, wird das Parfait griesig.

Nach dem Braten Pfeffer zugeben. Leber, Schalotten und Speck in Cutter geben oder mit Mixer zerkleinern, Kräuterzweige vorher entfernen. Während des Cutterns den Portwein zugeben. Die Masse durchs Haarsieb streichen. Zimmerwarme Butter schaumig rühren und salzen.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen, aber nicht zu steif. Handwarme Lebermasse mit schaumiger Butter mischen. Eiweissmasse Teil für Teil sorgfältig darunterziehen. In geeignete Terrineform oder Schüssel füllen, abdecken und kühl stellen. Mit gemischtem Blattsalat und Brioche-Toast servieren.

VORBEREITUNGSZEIT: Ca. 30 Minuten **KÜHLZEIT:** 2–3 Stunden **SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

ZUTATEN für 4 Portionen

- 100 g Schalotten (oder Zwiebeln), in feine Streifen geschnitten
- 50 g Speck (nicht zu stark geräuchert), in kleinen Würfeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 400 g topfrische Geflügelleber von erstklassiger Herkunft
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 40 g guten gehaltvollen Portwein oder anderen Süsswein
- 200 g Butter, zimmerwarm
- 50 g Eiweiss
- Olivenöl zum Braten

WIRTSCHAFT NEUMARKT IN ZÜRICH

Das Führungsteam von links: Wirt René Zimmermann, Köchin Fanny Löffler, Bar-Chef Peter Sandrieser, Restaurant-Chef Alex Hannemann. Das rauchfreie Restaurant ist geöffnet Mo–Sa 12–14, 18–24 h, die Café-Bar (Foto) Mo–Sa 9–24 h, der Sommergarten auch So-Abend. Säle für Bankette. Neumarkt 5, Zürich, Tel. 044 252 79 39 ■ www.wirtschaft-neumarkt.ch



wenn sie auf die tiefgekühlten oder zu Saucen oder Konfitüren gekochten Herbstfrüchte zurückgreifen könne, habe sich diese Mühe gelohnt.

GESPRÄCHS- UND TISCHKULTUR

Die Mühe und den Spass, sich die besten Lieferanten von Speis und Trank in der Schweiz zu suchen, macht man sich im Neumarkt seit nunmehr zehn Jahren. Zum Jubiläum hat René Zimmermann seine Gäste denn auch «zu informativen und unterhaltenden Gesprächen mit aussergewöhnlichen Produzenten in persönlichem Rahmen» eingeladen. Diese begannen im Oktober 2006 mit «den besten Schnäpsen der Schweiz». Als Jurymitglied des Schweizer Schnapsforums, das alljährlich die besten einheimischen Fruchtbrände prämiert, führte René Zimmermann selbst durch die Verkostung.

Es folgten Weingespräche mit den Winzern Urs Pircher aus Eglisau, Martha und Daniel Gantenbein aus der Bündner Herrschaft, Anne-Catherine und Denis Mercier



EDLE BRÄNDE: Wirt René Zimmermann ist Jury-Mitglied des Schnapsforums.

aus dem Wallis und Christian Zündel aus dem Tessin. Weitere Abende drehten sich um herausragende Grand-Cru-Schokoladen, Luxusgüter Brot und Käse, und darum, welchen Fisch oder welches Fleisch man noch essen kann. Zum Abschluss der Reihe stellt der Weinjournalist Stefan Keller am 3. April das Projekt «Mémoire des Vins Suisses» vor. Dieses hat zum Ziel, das Renommee des Schweizer Weins im In- und Ausland zu fördern. Dazu werden seit fünf Jahren von jedem Jahrgang je 60 Flaschen von bisher 25 hochkarätigen Tropfen eingelagert.

Den direkten Draht zu den besten Schweizer Produzenten hat sich René Zimmermann während seiner langen Karriere >



Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleschlagrahm

ZUBEREITUNG: Backofen auf 210 Grad vorwärmen. Couverture und Butter im Wasserbad schmelzen. Ei und Zucker im nicht zu heissen Wasserbad schaumig rühren. Die Masse soll handwarm sein. Flüssige Couverture und flüssige Butter gut mischen. Ei-Zucker-Masse mit Couverture-Butter-Masse mischen und das gesiebte Mehl unterziehen. Die leicht warme Masse in gut gebutterte Förmchen füllen und sofort in den vorgewärmten Ofen geben. Etwa 9 Minuten backen. Das Innere des Küchleins soll noch feucht oder leicht flüssig sein. Die Küchlein warm servieren. Man kann die Schokoladenküchlein auch erkalten lassen und vor dem Servieren auf kleiner Stufe im Mikrowellenofen leicht erwärmen. Vollrahm mit Vanille steif schlagen. Die Zubereitung im Rahmbläser funktioniert ebenfalls sehr gut. Die Schokoladenküchlein schmecken auch ausgezeichnet mit einem passenden Früchtecoulis, etwa mit Himbeeren oder Aprikosen. Dazu die frischen, aromatischen Früchte mit etwas Zucker mixen und durch ein Sieb streichen.

ZUTATEN
für 4 Portionen

Schokoladenküchlein:

- 100 Gramm erstklassige dunkle Couverture (mindestens 65 %, z. B. Maracaibo von Felchlin)
- 80 g Butter
- 80–100 g Zucker
- 130 g frische Bio-Eier
- 40 g Weissmehl
- Butter für die Förmli

Vanillerahm:

- 2 dl frischen Vollrahm
- 1–2 echte Vanilleschoten, natürliche Vanilleessenz oder -pulver (künstliches Vanillearoma beleidigt die erstklassige Schokolade)

VORBEREITUNGSZEIT: 15–20 Minuten **BACKZEIT:** 9 Minuten **SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach

als Koch und Wirt erarbeitet. Was 1978 im «Rössli» in Stäfa, einer der ersten Kollektivbeizen des Landes, begann, führte über «Oberwass», «Strauss» und «Walfisch» in Winterthur 1993 schliesslich zur Eröffnung der «Alpenrose» in Zürich. Das erste Restaurant der Schweiz, das zu 100 Prozent Schweizer Wein im Angebot hatte. Damals konnte er Kontakt knüpfen mit aufstrebenden Winzern, die zu guten Freunden wurden und deren Spitzenweine man heute nicht mehr so einfach bekommt. «Man kann nicht nur die Rosinen picken. Von Marie-Thérèse Chappaz führen wir nebst den Raritäten auch den einfachen Fendant.»

DAS GUTE LIEGT SO NAH

So kam eines zum andern: zum Wein die Wurst und das Brot und der Käse und die Schokolade. Sogar in der Nähe von Zürich entdeckte der «Neumarkt»-Wirt Köstliches: «Die Milchproduzenten der Vereinigung «Naturli» machen abgefahren guten Rohmilch-Käse und das beste Bio-Joghurt.» (www.naturli.ch) Solche Lebensmittel vereinigen alles, was René Zimmermann wichtig ist: Sie sind naturbelassen und daher gesund. Und es ist eine Lust, sie zu essen. <

AUS DER SPEISEKARTE

- Geräucherter Schinken (von Nötzlis Vegi-Sauen) mit Salzkartoffeln und Sauerkraut 25.50 Fr.
- Tages-Menüs (mit Suppe oder Salat):
- Salatteller mit Bio-Freilandeier 16.50 Fr.
- Äplermagronen 16.50 Fr.
- Elgger Rindsgulasch «Stroganoff» mit Bio-Nudeln und Broccoli 25.00 Fr.
- Moules Marinères mit dicken Pommes frites 22.50 Fr.
- Feigensorbet mit edlem Grappa 12.50 Fr.