



Im Barbereich wurde sanft renoviert. Doch die Hummer- & Austernbar in Zürich ist stolz auf die 75 Jahre ihres Bestehens.

Bilder zvg

Wunder-Hummer-Bar

Es brauchte Mut, vor 75 Jahren in Zürich auf Austern und Hummer zu setzen. Die Familie Manz bewies ihn. Und schuf mit der Hummerbar eine Ikone der Gastronomie.

ELSBETH HOBMEIER

Den Gast erkennt man daran, von woher er das Lokal betritt. Hotelgäste und «Neulinge» erreichen die Hummer- & Austernbar durch die Hotelhalle des «St. Gotthard» an der Zürcher Bahnhofstrasse. Das ist der offizielle, der noble Eingang. Die Habitués und Stammgäste aber steuern ihr Lokal via Schützen- und Lintheschergasse an, öffnen unerschrocken die rot-schwarze Tür mit Guckloch, die an einen Privatclub erinnert – und stehen



Frische Austern, ein Markenzeichen der Hummerbar.



Direktor Martin Santschi: «Ambiance bewahren».

mitten im Lokal, das für nicht wenige Prominente sogar eine Reise nach Zürich wert ist. Denn diese Bar ist schlicht eine Institution der Schweizer Gastronomie. Und sie war bei ihrer Eröffnung vor 75 Jahren eine mutige Pionierlei-

tung des damaligen Patrons und Hoteliers Ernst Manz.

Austern bis genug – weil die Zürcher ihnen nicht trauten

Sein Sohn, der im Jahr 2010 verstorbene Caspar E. Manz, erinnerte sich nur allzu gut an seine Jugendjahre, als er jeweils mit dem Vater Austern bis genug essen «durfte», weil die täglich frisch aus Paris angelieferte Delikatessen den Zürchern allzu fremdländisch und damit suspekt schienen. So wurde Caspar E. Manz zum grossen Austernspezialisten – er bevorzugte dazu ein Glas Sauvignon blanc, aber verbat sich jegliche Vinaigrette. Und auch die einheimischen Gäste gewöhnten sich mit den Jahren so sehr an Austern und Hummer, dass die Bar rasch zum In-Place von Zürich wurde.

Legendär sind die Feste, die im rotplüschigen Ambiente mit den echten Ölgemälden und den vielen Prominentenfotos an den Wänden gefeiert wurden. Legendär auch die Personen, welche die Gastfreundschaft des Lokals prägten, jahrzehntelang, wie die Leni an der Bar, oder Monsieur

Jean-Pierre Paillard, der 35 Jahre lang als charmanter Gastgeber wirkte.

Ebenso legendär sind die prominenten Gäste, die gerne und immer wieder im Haus einkehrten und einkehrten: Plácido Domingo, José Carreras, Erich Maria Remarque, Gottlieb Duttweiler,

Auszeichnung

Medaillen für «Das Beste der Region»

Am Wettbewerb der Regionalprodukte in Courtemelon wurden Produzenten aus dem Bereich von «Das Beste der Region» ausgezeichnet. Die Chäsi Girenbad, Hinwil und die Schafmilchkäserei Koster, Faltigberg aus der Region Zürcher Berggebiete sowie die Fromagerie Monible aus der Region Berner Jura erreichten Gold. Die Jury prüfte während sechs Tagen die eingereichten Produkte in fünf Kategorien auf Qualität und Güte. Insgesamt wurde 74 Mal Gold, 82 Mal Silber und 118 Mal Bronze vergeben.

Arnold Schwarzenegger, Cindy Crawford, Gunther Sachs, Orson Welles, Vladimir Ashkenazy, Jane Fona und Luciano Pavarotti, um nur einige zu nennen.

Dinners für Gourmets zum 75-Jahr-Jubiläum

«Wir achten sorgfältig darauf, diese traditionelle Ambiance zu erhalten», betont Martin Sant-



Gediegene Gemütlichkeit auch für grössere Runden.

sch, seit acht Jahren Direktor des Hotels St. Gotthard. Renoviert wurde sehr sachte im Bereich der Bartheke, wo sich Zürcher Geschäftsleute und Passanten gerne zu ein paar Austern und einem Glas Champagner treffen. Sanft renoviert wurde auch die Philosophie der Küche, welche mit dem Chef de Cuisine Filipe Alexandre Alloin – ein Schüler des «Lasserre»-Stars Jean-Louis Nomicos – dem Trend zu marktfrischen Gerichten und einer modernen Interpretation der französischen Küche folgt, aber die geliebten Klassiker wie Hummer Champagne und Bouillabaisse sorgfältig pflegt.

Zum 75-Jahr-Jubiläum lädt die Hummerbar Zürich zu einer Reihe von Gourmetdinners mit Jean-Louis Nomicos, Reto Mathis oder Jérôme Manificier. Die Details und Daten finden sich auf www.hummerbar.ch.

Event

Gourmesse: Fachtagung zum Thema Qualität



iStockphoto

Am 10. Oktober 2011 findet im Rahmen der Gourmesse im Kongresshaus Zürich eine Fachtagung zum Thema «Qualität in der Gastronomie» statt. Nach einer kurzen Einführung durch Food-Journalist Patrick Zbinden geben Experten aus Gastronomie, Handel und Wissenschaft in drei Moderationsgesprächen Tipps zur Qualität von Kaffee, Brot und Trüffeln. cl

ANZEIGE

Jetzt bestellen! Grapillon im Oktober in Aktion

Grapillon Nektar
20 cl Glas

-.10 CHF günstiger

Grapillon Nektar
100cl Glas

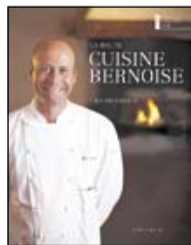
-.20 CHF günstiger



Grapillon, C'EST SI BON...
Der leicht kohlenensäurehaltige Traubennektar.

Neue Bücher

Urs Messerli
hohe Schule der
Berner Landküche

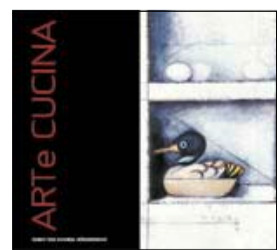


Der Berner Urs Messerli, bekannt durch seine Mille Sens Gruppe und 2011 mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertet, präsentiert in «La haute cuisine bernoise» 13 mehrgängige Menüs nach alter Tradition. Die Rezepte werden modern und mit hochwertigen Produkten aus der Region interpretiert und sind saisonal geordnet. Grossformatige Landschaftsaufnahmen aus dem Bernbiet vom Fotografen Marcus Gyger werten das Buch zusätzlich auf.

Urs Messerli, **La haute cuisine bernoise**, Weber Verlag, 240 Seiten, Fr. 89.–.

Gesamtkunstwerk
für Gaumen, Augen
und das Gehör

Die Bündner Rudolf Pazeller, 15-Punkte-Koch, und der Kunstmaler Rudolf Mirer haben mit **Arte Cucina** ein gemeinsames Buch erschaffen. 78 Rezepte, welche Pazeller von Spitzenköchen aus 14 Tal-schaften Graubündens zusammengetragen hat, werden mit Illustrationen von Mirer ergänzt. Die beigelegte Musik-CD mit Stücken der Opera Viva Obersaxen runden das Kunstwerk ab.



Rudolf Mirer, Rudolf Pazeller, **ARTE CUCINA, Kunst und Kochen. Bündnerisch**, Südostschweiz Buchverlag, 190 Seiten, Fr. 56.–.

Sarah Wiener lässt
sich von Österreich
inspirieren

In ihrem neuen Buch «Herdhelden» widmet sich Sarah Wiener der österreichischen Küche. Sie



besuchte Dorfgasthäuser, Bauernhöfe und das Wiener Stadtpalais und schaute in deren Kochtöpfe. Daraus ist ein Buch mit neuen und traditionellen, einfachen und raffinierten Rezepten aus Österreich entstanden. cl

Sarah Wiener, **Herdhelden**, Gräfe und Unzer Verlag, 216 Seiten, Fr. 42.90.

Zu beziehen bei:
www.hotelleriesuisse.ch/buchshop