Auf der Sonnenseite

Von der Gastro-Provinz zur Gastro-Metropole – Christian Kramer ist einer der Akteure, die Zürichs Gastro-Szene in drei Jahrzehnten zu dem gemacht haben, was sie heute ist. *irw*

«Vor 30 Jahren war Zürich Gastro-Provinz. Heute kann es von der Vielfalt mit allen Metropolen mithalten.» Das sagt Christian Kramer, der als Koch begann und in drei Jahrzehnten eines der grössten Zürcher Gastro-Unternehmen aufbaute – mit heute 15 Restaurants und 500 Mitarbeitenden. Er begann mit dem Volkshaus und hat allein 2007 zwei Restaurants eröffnet: das Metropol und das Steinfels. Seit August ist Kramer auch unter die Bierbrauer gegangen (vgl. Seite 25).

Kramer sieht sich als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Gastronomische Tendenzen und bunte Ideen aus aller Welt werden aufgenommen. Das kommt gut an. So hat die japanische Küche in den Kramer-Betrieben Hochkonjunktur. Christian Kramer: «In vielen meiner Lokale macht Sushi die Hälfte aller Gerichte aus, die wir verkaufen.»

Metropol

Vor rund einem Jahr eröffnete in unmittelbarer Nähe zu Bahnhofstrasse und Paradeplatz das Restaurant METROPOL mit zugehörigem CAFE/BAR. Die Lokalitäten befinden sich im gleichnamigen Geschäftshaus der Privatbank Clariden Leu an der Börsen-/Fraumünsterstrasse und bieten eine moderne, stilvolle Ambiance in einem geschichtsträchtigen Umfeld. Das Geschäftshaus METROPOL gehört zu den wichtigsten Neu-Barock-Häusern und schönsten Gebäuden Zürichs überhaupt.

Küchenchef Andreas Posch hat unter anderem in den mit Gault Millau prämierten Betrieben Walserhof Klosters, Grand Hotel Park, Gstaad, Ermitage, Küsnacht und im Restaurant Mesa als Sous-Chef gearbeitet. Nebst asiatischen Noten lässt Posch auch seine österreichische Heimat in das Angebot einfliessen. Geführt wird das METROPOL von Maik Kunz, der über eine langjährige Erfahrung in der Fünf-Sterne-Hotellerie und Spitzengastronomie verfügt und zuletzt die Schatzalp in Davos führte. Die CAFE/BAR mit Take-away wartet zusätzlich mit einer kleinen Speisekarte auf. Auch hier wird auf frische Zubereitung geachtet. Eine besondere Attraktion ist die Boulevard-Terrasse – teilweise von einem Arkadengang überdacht. Die moderne Inneneinrichtung wurde von der erfolgreichen Innenarchitektin Iria Degen gestaltet und bietet einen Kontrast zur historischen Fassade. Iria Degen hat sich im Gastrobereich einen Namen gemacht mit Projekten wie dem Restaurant Noohn in Basel, dem Jasper in Luzern und dem neuen Globus Restaurant an der Bahnhofstrasse in Zürich. «Es freut uns, mit dem Restaurant METROPOL einen Betrieb in

einem wunderschönen Haus und an prominenter Lage führen zu dürfen. Wir sind überzeugt, dass das METROPOL ein kulinarisches Highlight wird und auch abends für eine Belebung der oberen Bahnhofstrasse sorgt», so Christian Kramer. «Natürlich ist die Versuchung gross, in einem Gebäude wie dem METROPOL etwas Historisches rekonstruieren zu wollen. Da dies aber immer nur Kulisse sein würde, haben wir uns für eine zeitgenössische Gestaltung mit warmen Farben entschieden. Die spannende Vergangenheit der Räume wird über Motive und einzelne Einrichtungselemente subtil thematisiert», so Iria Degen.

Steinfels

Im ständig wachsenden Geschäfts- und Wohnquartier Zürich WEST, in der Nähe der grössten Zürcher Sportstadien, inmitten von meinungsbildenden Lokalmedien und kreativen Ateliers, befindet sich das Restaurant STEINFELS. Es präsentiert sich hier Feinschmeckern und Nachtschwärmer multikulturell wie der Kreis 5 mit seiner Bar und Hausbrauerei in Aufmachung und Küche. Das Restaurant STEINFELS wurde vom Münchner Günter Specht designed. In der Einrichtung verbreitet das Restaurant den Charme der 70er Jahre mit bunten Farben, Gold und warmen Holztönen. Optisch eine fröhliche Kombination, überrascht das Restaurant mit einer Speisekarte, die gekonnt die moderne kalifornische Küche mit asiatischen Einflüssen und gehobener Bierkultur verbindet. Das selbstbewusste, moderne und frische Angebot ist geprägt von pan-pazifischen Einflüssen mit Herausragendem aus der kalifornischen und asiatischen Küche. Abgerundet wird dieser Mix mit einer Auswahl mediterraner Speisen. Der Tradition entsprechend wird im STEINFELS weiterhin Bier gebraut. Nur durch eine Glasscheibe getrennt, haben die Gäste die Möglichkeit dem Brauer bei der Arbeit zuzusehen und dem Müssiggang zu frönen.

www.kramergastronomie.ch

Kramergastronomie empfiehlt:

Spargelsalat an Sauce Vinaigrette
für 4 Personen

16 Flusskrebse • 8 Wachteleier • 16 Stangen weisse Spargeln • 16 Stangen grüne Spargeln • 1 Bund Kerbel

Die Flusskrebse in kochendes Wasser geben und 5 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und die Schwänze und Scheren ausbrechen. Die Wachteleier pochieren. Die Spargeln schälen und kochen. Inzwischen die Vinaigrette zubereiten und den Kerbel zufügen. Die Spargeln kurz in Eiswasser abschrecken und sofort auf Teller verteilen. Die Krebsschwänze und Scheren von je 4 Krebsen sowie je 2 Wachteleier darauf anrichten. Mit Kerbelblättchen ausgarnieren und ausreichend Vinaigrette darüber geben. Nach Belieben mit einigen Tropfen Krustentierbisque dekorieren.

Sauce Vinaigrette: 50 ml weisser Aceto Balsamico • 1/4 TL Salz • 1 TL Zucker • 1/2 TL Dijon-Senf • 50 ml Olivenöl • 25 ml Sonnenblumenöl • 1/2 TL fein gehackte Schalotten • 1 EL fein geschnittene Kräuter (Estragon, Petersilie, Kerbel)

In einer Schüssel Essig mit Salz, dem Zucker und dem Senf verrühren, bis Salz und Zucker aufgelöst sind.

Das Öl nach und nach einlaufen lassen und mit dem Schneebesen sorgfältig unterrühren. Erst kurz vor dem Anrichten die Schalotten und die Kräuter untermischen.