

Chorizo schlägt veganen Hackbraten

Bon App Das LaSalle hat einen neuen Chefkoch. Viele Klassiker sind nach wie vor auf der Karte, was gut ist. Lediglich der Fleischersatz enttäuscht etwas.

David Sarasin

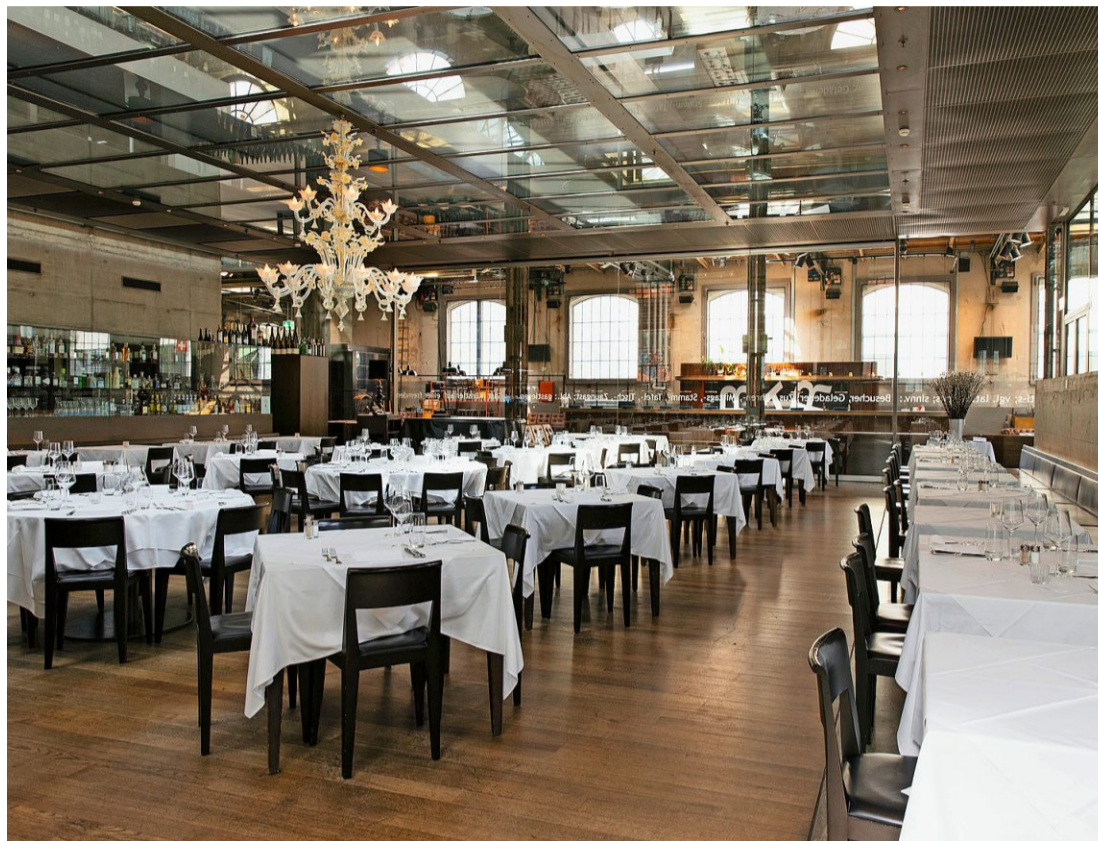
Das LaSalle im Schiffbau ist mittlerweile fast ein Vierteljahrhundert alt. Und doch ist jüngst vieles neu geworden. Nicht das Interieur, das seit der Eröffnung stilvoll gehalten ist – mit Kunst, weissen Tischtüchern, beeindruckender Architektur. Nachdem aber das Gründerpaar Claudine Brunner und Walter Schmid 2021 den Stab an die jüngere Generation weitergereicht hat, ist nun mit Andreas Medewitz seit einem Monat auch ein neuer Küchenchef am Start.

Im Vorfeld gab der Deutsche, der schon in zahlreichen ausgezeichneten Zürcher Lokalen (Löweneck, Gustav) gekocht hat, bekannt, dass er LaSalle-Klassiker wie Ravioli, Lebern oder Hackbraten beibehalten werde. Den Rest des Angebots aber wolle er Schritt für Schritt verändern. Da wir keine Stammgäste sind, interessieren uns zunächst vor allem die Klassiker. Oder besser: deren Varianten.

Insbesondere der vegane Hackbraten (38 Fr.). Es entspinnt sich am Tisch eine Diskussion darüber, ob vegane Gerichte die klassische Küche imitieren oder ob sie nicht besser überraschende neue Kreationen sein sollten. Der Standpunkt des Schreibenden: Da Essgewohnheiten hartnäckiger sind, vegane Küche aber erwünscht, sind ein guter veganer Hamburger oder eben ein fleischloser Hackbraten einen Test wert.

Vieles stimmte an dem Gericht, das klassisch mit geschmorten Rüebli, Kartoffelstock und Bratensauce serviert wurde. Der Hackbraten, freilich ausgewogen gewürzt und kross gebraten, entpuppte sich allerdings als Gemüsemedaillon und hielt deshalb nicht ganz, was der Name versprach. Bei der Bratensauce dagegen gelang die Illusion vom kräftigen Fleischgeschmack, Säure und Süsse hielten sich die Waage.

Welche Würze Fleisch einem Gericht geben kann, zeigte sich



Ein Klassiker neu interpretiert: Der vegane Hackbraten im Restaurant LaSalle. Fotos: Rahel Zuber

an dem Abend am besten – eine schlechte Nachricht für vegetarisch lebende Menschen – am gebratenen Pulpo (21 Fr.), der mit fein gehackter und knusprig gebratener

Chorizo serviert wurde. Das gab dem Gericht eine ausgesprochen herzliche Note. Begleitet wurde der Tintenfisch von Fenchelsalat, Orangen und einer Art Aioli.

Auch die weiteren Gerichte überzeugten: Wir assen einen Sommersalat aus Tomaten und Pfirsichen (14.50 Fr.), ange-macht an einer Estragon-Vinaigrette. Als wir die

Restaurant LaSalle

— **Preis-Leistungs-Verhältnis**
38 Franken für einen veganen Hackbraten ist etwas viel. Mehrheitlich sind die Preise im LaSalle der Qualität der Speisen aber angemessen.

— **Ambiance**
Das grosszügige Lokal ist noch immer spektakulär anzuschauen. Der Blick wandert von der Kunst an den Wänden auf die Architektur des Saals. Gediegen, aber nicht verkrampft.

— **Service**
Der Service war professionell und freundlich. Fragen nach Zutaten klärt er bei Bedarf beim Küchenchef ab, den Aperol Spritz, dem es an Kohlensäure fehlt, ersetzt er umstandslos. Wer möchte, kann auch einen Sommelier in Anspruch nehmen.

— **Adresse und Öffnungszeiten**
La Salle, Schiffbaustrasse 4, 8005 Zürich. 044 258 70 71, Montag bis Freitag 11 bis 23 Uhr. Mit dem Tram Nummer 8 und 4 oder den Bussen 33, 72 oder 83 bis Schiffbau. www.lasalle-restaurant.ch

Vinaigrette lobten, sagte die Bedienung, dass der Chef eben ein Augenmerk auf Saucen lege. Das konnte man auch der zweiten Hauptspeise anmerken, Randenravioli mit Ricotta-füllung (36 Fr.), die mit einer buttrigen Sauce serviert wurden.

So lässt sich sagen, dass diese Institution im alten Industriequartier auch nach dem Wechsel des Chefs ihr hohes Niveau behalten hat. Diesem Eindruck kann selbst der blau und gelb beleuchtete Turbinenplatz nichts anhaben, der, wie ein Spaziergang auf dem Nachhauseweg einmal mehr zeigte, wie immer etwas gespenstisch wirkte. Und der sich, ganz im Gegensatz zum LaSalle, in all den Jahren nie richtig hat etablieren können.

Patrice Siegrist

Mann giesst in Wiedikon Benzin um Synagoge

Brandanschlag verhindert In der Nacht von auf gestern soll bei der Synagoge Agudas Achim in Wiedikon ein Mann versucht haben, diese in Brand zu setzen. Das schreibt der Zürcher Gemeinderat Jehuda Spielman am Abend auf X. Der Täter sei vom Sicherheitsdienst auf frischer Tat ertappt worden.

Die Polizei bestätigt den Sachverhalt gestern Morgen: «Gemäss bisherigen Erkenntnissen begab sich ein Mann kurz nach 20 Uhr zur Synagoge an der Erikastrasse und verschüttete dort beim Eingang Benzin. Dabei wurde er von einem Mitarbeiter des hauseigenen Sicherheitsdienstes überrascht und angesprochen. Sofort ergriff er zu Fuss die Flucht», heisst es in einer Medienmitteilung.

Gegenüber «20 Minuten» betont Spielman: «Es war keine Zufallsattacke – auf Videoaufnahmen ist ersichtlich, wie er zuvor im Quartier unterwegs war und auch bei mindestens einer anderen jüdischen Institution gesichtet wurde.» Zudem soll er mindestens eine jüdische Person verbal belästigt haben, wird Spielman zitiert.

Der mutmassliche Täter, ein offenbar psychisch verwirrter, 32-jähriger Schweizer, habe im Verlaufe der Nacht festgenommen werden können, schreibt die Stadtpolizei. «Anhand von ersten Abklärungen handelte der Täter allein, und es steht kein extremistisches Motiv im Vordergrund.» Verletzt wurde niemand. Das Forensische Institut sichterte am Tatort Spuren. (fem)

Brian Keller im Ausland verhaftet

Deutschland Brian Keller wurde am Samstagabend gemäss Angaben der Kantonspolizei Zürich in Deutschland gestützt auf einen internationalen Haftbefehl verhaftet. Was Keller im Detail vorgeworfen wird, ist derzeit noch unklar. In einem Tiktok-Video, das in Deutschland aufgenommen und vor vier Tagen veröffentlicht wurde, erklärt Keller, dass er mit einem aus der Schweiz stammenden Tiktokker einen verbalen Schlagabtausch gehabt habe. Daraufhin habe dieser Keller bei der Polizei angezeigt, worauf die Staatsanwaltschaft für ihn wiederum U-Haft beantragt habe. Eine Anfrage dieser Redaktion bei der Zürcher Staatsanwaltschaft zu diesen Vorfällen ist noch hängig. (hob)

Über 100 Millionen Franken für neue Schule in Schwamendingen

Abstimmungen Die Schulanlage Luchswiesen soll erweitert werden. Für die Gegner ist das Projekt überrissen.

— Worum geht es?

Bereits heute gehen 16 Klassen in der Schulanlage Luchswiesen im Quartier Hirzenbach in Schwamendingen zur Schule. Die Stadt plant nun einen Erweiterungsbau für weitere 15 Primarschulklassen, eine Dreifachsporthalle und eine Tiefgarage. Sagen die Stimmbürgerinnen und -bürger Ja zur Vorlage, könnten die Bauarbeiten in den Sommerferien 2025 starten und würden bis 2028 dauern. Laut der Stadt wird der Schulbetrieb während der Bauzeit in Provisorien stattfinden.

— Wieso braucht es den Erweiterungsbau?

Das Quartier wächst. Die Stadt rechnet mit über einem Dutzend Primarklassen mehr bis zum Jahr 2040. Diesen zusätzlich benötigten Schulraum will die Stadt mit dem Erweiterungsbau abdecken. Alternative Standorte, die Miete anderer Liegenschaften zur Schulnutzung oder der zusätzliche Bau von Schulpavillons sind laut Stadtrat keine Option. Durch den Erweiterungsbau können auf der Schulanlage Luchswiesen dereinst 34 Klassen mit 750 Kindern unterrichtet werden.

— Was kostet der Bau?

Der Gesamtkredit beträgt 102,4 Millionen Franken, dieser beinhaltet 20 Prozent Reserven. Die Erstellungskosten schätzt der Stadtrat in seiner Weisung auf 85,3 Millionen Franken.

— Was beinhaltet die Anlage?

Geplant ist ein achtgeschossiges Schulgebäude mit fünf oberirdischen Stockwerken für den Schulbetrieb und drei unterirdischen Geschossen für den Sportbereich sowie einer Tiefgarage. Es entstünden eine unterirdische Dreifachsporthalle mit zusätz-

lichen Räumen für Gymnastik, Zuschauerinnen und Zuschauer sowie ein Sportkiosk. Draussen möchte die Stadt ein Rasenspielfeld, Allwetterplätze, eine Laufbahn und einen Schulgarten bauen.

— Wer ist dafür?

SP, Grüne, AL, GLP, Mitte/EVP und FDP waren im Stadtparlament für die Vorlage. Zu reden gab vor allem die Tiefgarage mit 27 Autoparkplätzen. Grüne und AL wollten diese streichen. Doch für eine Mehrheit reichte diese Forderung nicht, weil sich die SP

auf den Standpunkt stellte: wenn schon Parkplätze, dann lieber unterirdisch.

— Wer ist dagegen?

Die SVP. Sie erachtet das Projekt als überrissen, spricht von «Übertherapierung». So würden je drei Primarschulzimmer einen Cluster mit zwei Gruppenräumen und einem Aufenthaltsraum bilden. «Das heisst: Drei Klassen haben zusammen sechs Zimmer. Es fehlt nur ein Kinosaal», sagte ein SVP-Sprecher im Gemeinderat.

Tages-Anzeiger

Herausgeberin Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG Werdstrasse 21, 8004 Zürich, Tel. 044 248 44 11

Leserschaft: 295'000 Personen (MACH Basic 2024-1). Verbreitete Auflage: 103'087 (WEMF 2023) Davon verkaufte Exemplare: 91'322 Ex.

Verleger Pietro Supino

Chefredaktion Tages-Anzeiger Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Adrian Zurbruggen (azu), stv. Chefredaktor. Matthias Chapman (cpm), Kerstin Hasse (kh), Ressort Zürich: Benjamin Geiger, Chefredaktor. Angela Barandun, stv. Chefredaktorin. Redaktionelle Steuerung: Newschef: Adrian Eng. Tagesleitung: Jacqueline Büchi, Anja Burri. Planungscheffin: Ursula Schubiger. Printleitung: Rolf Eisenhut, Tatiana Grusso, Lukas Lampart, Thomas Möckli, Stephan Reuter, Thomas Wernli, Corsin Zander.

Ombudsmann: Ignaz Staub Postfach 116, CH-6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch

Eine Marke von Tamedia

LEADING EUROPEAN – NEWSPAPER ALLIANCE