

Egalitär

Von **Julian Schütt**—Zuweilen erreichen den Gastrokolumnisten sonderbare Mails, in denen sich Unbekannte ausmalen, wie so eine Kulinarikspalte entsteht. In ihrer Vorstellung sitzt man den lieben langen Tag am gedeckten Tisch und schreibt dann, knetbar wie ein Barpapapa, den Köchen nach dem Mund. Das Verfassen einer Kolumne erledigt sich in der Fantasie dieser Hämegeister quasi von selbst wie die Verdauung. Doch kein vernünftiger Esskritiker schreibt seinen Artikel unmittelbar nach dem Dinieren, nicht weil er zu angestrengt ins Glas geguckt hätte, vielmehr aus Respekt vor eben diesem Verdauungsakt. Nur wenn dieser glücklich abgeschlossen ist, lässt sich ein Essen mit der nötigen Freiheit beurteilen. Dann erst hat man die Gewähr, dass ein Restaurantbesuch keine üblen Folgen nach sich zieht.

Im sehr empfehlenswerten «Josef» in Zürich ist man noch in ganz anderer Hinsicht der Meinung, ein gutes Mahl müsse folgenlos bleiben. Dort verweigert man sich seit Jahren jeder hierarchisierenden Speisefolge, die ein Essen in Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch unterteilt. Auf der Menükarte steht ein entsprechendes Zitat der Zürcher Gastropäpstin Alice Vollenweider, die im unverkennbar antiautoritären Tonfall der NZZ gegen die «hundertfünfzigjährige Tyrannei der richtigen Speisefolge» aufbegehrt. Im «Josef» würden die charmanten Serviceangestellten denn auch keine Miene verziehen, wenn man zuerst die Bäggli vom Bio-Kalb bestellte, dann den zu Recht weitherum gerühmten Schoggikuchen und zum Dessert ein paar Austern mit Schalottenessig. So wie alle Menschen sind hier auch alle Speisen gleichrangig.

Okay, vielleicht bin ich ein verkappter Ancien-Régimeler: Ich schätze es jedenfalls, wenn ich nicht selbst ein Menü zusammenstellen muss, sondern mich auf die dramaturgischen Fähigkeiten eines Kochs verlassen kann. Selbst im Theater ist ja zum Glück die Zeit überstanden, wo man als Zuschauer wie in der Schule zur Mitarbeit gezwungen wurde. Die Hauptgangphobie im «Josef» nehme ich trotzdem ernst; ich wähle nur drei klassische Vorspeisen (für total Fr. 45.–). Nach den Austern faszinieren mich die gebratenen Wildwassercrevetten mit Sesam auf Chutney aus Mango und Peperoni. Und auch die Jakobsmuscheln auf Rahmwirz und Speck mit Kumquat-Croquant schmecken vorzüglich, ohne dass ich nun das Egalitätsprinzip verletzen und einem Gang den Vorzug vor den andern geben will.

Restaurant «Josef», Gasometerstr. 24,
8005 Zürich. Telefon 044 271 65 95.
Samstagmittag und Sonntag geschlossen