

Die Ravioli-Krise im Viadukt

Die vierjährige Tochter weint bitterlich, als der Hauptgang vor ihr steht. «Ich will keine Ravioli», sagt sie und schluchzt. Das hat bei der Bestellung noch ganz anders getönt. Aber als sie die Farfalle mit Tomatensauce und Spinat (kleine Portion 14 Fr., grosse 21 Fr.) sieht, die ihrem sieben Jahre alten Bruder serviert werden, will sie dasselbe haben wie er.

Begonnen hat der Abend im Restaurant Viadukt im Kreis 5 eigentlich ausgezeichnet. Die Eltern trinken einige Gläser süffigen Riesling zum Apéro (Rieselle aus Rheinhessen, 5.50 Fr./dl), während die Kinder draussen auf der Josefweise Fangis spielen. Auch während der Vorspeise bleiben die Eltern ungestört. Sie essen weisse Spargeln mit selbst gemachter Sauce hollandaise und Kräuterbrösmeli (14 Fr.). Eine äusserst gelungene Kombination, perfekt gekocht: Die Spargeln haben genau die richtige Bissfestigkeit.

Kurze Zeit später beginnen die Probleme. Die Kinder kommen hungrig an den Tisch zurück und freuen sich auf die Hauptgänge – doch die lassen in dem an diesem Montagabend bis auf den letzten Platz gefüllten Lokal auf sich warten. Einem frisch verliebten Paar käme die Wartezeit wohl nicht lang vor, den Eltern schon. Es ist

In der Rubrik **«A point»** besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



bereits acht Uhr, und die Kinder beginnen neben dem Hunger auch Müdigkeit zu verspüren. Eine ungute Mischung, wie die Eltern wissen. Sie löst letztlich

die Ravioli-Krise der Tochter aus, als das Essen vom äusserst freundlichen Personal endlich serviert wird.

Glücklicherweise kann das Problem überwunden werden. Der Bruder gibt der Schwester die Hälfte seiner Teigwaren ab, der Vater steuert Kartoffelstock bei, die Mutter ihre Polenta, die fast ganz im Magen der Tochter verschwindet. Die Tränen fliessen nicht mehr, Ruhe kehrt ein, die Familie geniesst.

Das Essen im Restaurant Viadukt ist hervorragend. Geführt wird das Lokal von der Stiftung Netzwerk, in ihm arbeiten vorwiegend Jugendliche und junge Erwachsene, die im Rahmen eines Arbeitsintegrationsprojekts auf das Berufsleben vorbereitet werden. Wer deshalb Unausgereiftes erwartet, sieht sich getäuscht, und wie!

Die Mutter isst ein aufgeschnittenes Lammierstück mit Olivenöl, grünen Spargeln und Bramatapolenta (39 Fr.). Das Fleisch ist innen noch etwas rot, wie es sich für Lamm gehört, und

schmeckt ausgezeichnet, die Spargeln sind wiederum knackig, die Polenta ist sämig und luftig – perfekt.

Der Vater geniesst einen saftigen Biokalbshackbraten (36 Fr.), den er nicht genug loben kann. Auch die Beilagen, ein Sauerrahm-Kartoffelstock und Rüeblli, munden ihm. Die Kinder sind mit dem, was sie essen, ebenfalls sehr zufrieden. Ausser mit den hausgemachten Ravioli, die mit Kartoffeln und Dörrbirnen gefüllt sind und mit Salbeibutter und Parmesan serviert werden (kleine Portion: 15.50 Fr., grosse 27 Fr.). Den Vater freuts: Er isst den Teller der Tochter leer. Und hat so das Beste aus der Ravioli-Krise gemacht, wie er findet.

Georg Gindely

*Restaurant Viadukt, Viaduktstr. 69/71, 8005 Zürich; Tel. 043 204 18 99. Mo bis Fr von 8 bis 24 Uhr, Sa von 9 bis 24 Uhr, So von 10 bis 18 Uhr.
www.restaurant-viadukt.ch*