

**Aufgetischt** Ungezwungene Wohlfühlatmosphäre: Das und mehr bietet das «Konter» in Wetzikon

# Kulinarische Leckerbissen zum kleinsten Preis

Sich günstig kulinarisch verwöhnen lassen und dazu noch eine gute Sache unterstützen: Das kann man im Restaurant Konter in Wetzikon.

Misha Lüchinger



Wer sich hier allein an einen Tisch setzt, der muss meist nicht lange auf Gesellschaft warten. Im Restaurant Konter scheint die Klientel den Austausch zu schätzen. Neuankömmlinge setzen sich gerne dahin, wo bereits jemand sitzt: an die langen 6er-Tische am Fenster. Für jene, die lieber unter sich bleiben, sorgen kleine 2er-Tische für die nötige Privatsphäre. Das Servicepersonal begrüsst die Testesser freundlich und ungezwungen. Bei so viel Herzlichkeit verzeiht man das vergessene Mineralwasser gerne.

## Entdeckungsreise für den Gaumen

Holzische, schwarze Stühle und eine gemütliche Bar: Das Interieur ist schlicht gehalten. Eine übergrosse, schwarze Wandtafel gewinnt im Nu die Aufmerksamkeit des Gastes und erinnert daran, warum man eigentlich hergekommen ist: zum Essen. An jener Wand stehen täglich drei neue Menüs, eines davon vegetarisch. Drei Desserts wecken am Testtag süsse Vorfreuden.

Wenn man im Sommer nicht in die Ferien fährt, kann man dies wenigstens

kulinarisch tun, sagten sich die Testesser und entschieden sich für die südlich angehauchten Gerichte: Bio-Rindfleisch-tajine mit Dörrfeigen und Couscous – Marokko lässt grüssen – und Casarecce (Pasta) an Gorgonzolasauce – ach, Italien! Das Auge wurde für diese Wahl belohnt – beide Gerichte waren dekorativ und appetitanregend angerichtet. Und der Gaumen machte sich ungefragt auf Entdeckungsreise: Zimt und Datteln holten marokkanische Süsse an den Tisch, und die Gorgonzolasauce überraschte mit einer undefinierbaren, herb aromatischen Ingredienz. «Zerstampfte Pinienkerne», löste die Kellnerin das Rätsel. Beide Gerichte überraschten mit kulinarischer Kreativität, einziger Wermutstropfen: Das Rindfleisch war eine Spur zu zäh, schade!

Überraschend sind im Restaurant Konter auch die Preise, die Menüs kosten inklusive Suppe und Salat zwischen 15 und 20 Franken, die Desserts 5 Franken und ein Deziliter Wein maximal 7,50. Wer sich hier kulinarisch verwöhnen lässt, unterstützt ausserdem eine gute Sache: Im Konter arbeiten junge Menschen in begleitetem Rahmen, um schulische und berufliche Perspektiven zu entwickeln.

**Fazit:** Im Restaurant Konter kann sich der Gast in ungezwungener Wohlfühlatmosphäre kulinarisch verwöhnen lassen, schon dabei die Geldbörse und unterstützt ein gutes Projekt. **Note: 5.5**

ZO/AvU testet in loser Folge Restaurants in der Region. Bewertet werden das Essen, dessen Präsentation, die Kartenauswahl, der Service und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Alle im Text angegebenen Preise sind gerundet.



«Konter»-Geschäftsführerin Catherine Bolliger und Koch Diego Straumann. (hul)

## Auf einen Biss – das Wichtigste

**Essen:** Eine wahre Gaumenfreude! Man merkt, hier ist Kreativität im Spiel. Ausserdem sind die verwendeten Produkte marktfrisch und saisongerecht.

**Preise:** Unschlagbar! So können sich auch weniger Bemittelte verwöhnen lassen.

**Getränke:** Fünf verschiedene Rot-

weine, drei Weissweine und eine grosse Auswahl an Aperitifs und alkoholischen Mischgetränken.

**Öffnungszeiten/Adresse:** Montag bis Freitag, 9 bis 17 Uhr, Restaurant Konter, Stiftung Netzwerk, Ettenhauerstrasse 5, 8622 Wetzikon, Telefon 043 488 15 38, [www.restaurant-konter.ch](http://www.restaurant-konter.ch)

**Essen:** köstlich und kreativ (Note 5.5); **Präsentation:** Das Auge isst hier mit! (Note 5.5); **Auswahl:** drei Menüs, keine Karte (Note 4.5); **Preis/Leistung:** super Leistung, kleinste Preise (6); **Service:** freundlich, familiär (Note 5.5)

**Gesamtnote: 5.5**

