

«Neun von zehn Zürcher Restaurants sind nicht der Rede wert»

Der Gastrokritiker Pascal Grob isst sich durch die Stadt und erklärt, warum Zürich nicht mit Paris mithalten kann. Zudem sagt der Szenekenner im Gespräch mit Oliver Camenzind, warum er nie über die Preise der Gerichte schreibt

Seit sieben Jahren betreibt Pascal Grob im Auftrag von Gault-Millau seinen Blog «Züri isst». Darin berichtet er von Neueröffnungen, gibt seine Geheimtipps preis und porträtiert die zentralen Figuren der Zürcher Gastrozene. Er weiss, was in der Stadt gerade angesagt ist. Wir treffen uns im Restaurant «Bom e Belli» bei der Hardbrücke im Kreis 5. Es ist ein heller, minimalistisch eingerichteter Raum im ersten Stock. Viele der farbigen Tische sind noch frei – am Dienstag über Mittag scheint nicht viel zu laufen.

Normalerweise geht Grob nur abends ins Restaurant. Aber für dieses Gespräch macht er eine Ausnahme: Zur vereinbarten Zeit ist er schon da, die Karte hat er bereits studiert. Grob ist 35 Jahre alt und hat ursprünglich Kunst studiert. Nach dem Abschluss arbeitete er als Modedesigner, später kam er zu Ringier. Das Medienhaus gibt die Schweizer Version des Restaurantführers «Gault-Millau» heraus.

Herr Grob, warum haben Sie dieses Restaurant ausgewählt?

Wir sitzen hier bei zwei Gastgebern, die ich seit Jahren kenne. Ich habe über Naomi Biaduo und Raban Jacoby einige Male geschrieben und vertraue ihnen voll. Ihre Konzepte sind einfach und ehrlich. Das hat mich bis jetzt noch immer überzeugt.

Dann wissen Sie schon, was Sie bestellen? Der Küchenchef Jacoby hat mehrere Monate im weltberühmten «Amerigo» in Bologna verbracht. Dort hat er gelernt, wie man von Hand wirklich frische Pasta herstellt. Nun serviert er hier eine hervorragende Lasagne. Die kann ich empfehlen.

Wenn Sie ein Restaurant noch nicht kennen, wonach halten Sie Ausschau?

Vor allem suche ich nach einem emotionalen Zugang: Ich will wissen, wer in dem Lokal arbeitet, welche Stationen die Köche durchlaufen haben, was für eine Philosophie sie leben. Ich möchte die Persönlichkeit der Gastgeber spüren – das bedeutet mir viel.

Aber ums Essen geht es auch?

Klar. Die Qualität der Speisen steht über allem.

Wenn man sich einen Restaurantkritiker vorstellt, denkt man an einen älteren Herrn im Sakko, dem nie etwas gut genug ist. Sie entsprechen diesem Bild überhaupt nicht – stehen Sie für einen Generationenwechsel in der Gastrokritik?

Ich entspreche diesem Bild nicht, weil es falsch ist. Unser Job braucht viel Erfahrung und Feingefühl. Wir versuchen Talente zu entdecken und zu fördern. Und da gehört Kritik manchmal einfach dazu. Trotzdem würde ich sagen: Wenn ich so werde, wie Sie es beschreiben, hänge ich meinen Job sofort an den Nagel.

Aber ein Gespür für den Zeitgeist haben Sie schon.

Der Zeitgeist ist uns bei Gault-Millau tatsächlich sehr wichtig. Das gastronomische Angebot in Zürich ist in den letzten fünf oder sechs Jahren sehr breit geworden, dem wollen wir gerecht werden. Und ja: Wir sind heute viel näher an der Szene als früher und haben ein viel grösseres Netzwerk.

Woher rührt Ihre Faszination fürs Essen? Meine Mutter stammt aus Thailand und ist eine sehr leidenschaftliche Köchin. Das hat mich stark geprägt.

In Ihrem Blog schreiben Sie vor allem über kurzlebige Pop-ups und einfache Lokale. Haben Sie mit der klassischen Spitzengastronomie gar nichts mehr am Hut? Doch, doch. Aber es sind ja nicht nur die hochstehenden Restaurants, die das Food-



Bis Ende Jahr ist «Bom e Belli» zu Gast in der «Kantine» im Industriequartier. Donnerstag- und Freitagabend gibt's das grosse Menu: Antipasti, zweimal Pasta, einen Gemüsegang und ein Dessert.



PASCAL GROB

Angebot einer Stadt bereichern. Es gibt Gastronomen, die sich ihr Handwerk selber beigebracht haben, es gibt asiatische Imbisse, Burgerbuden, Pizzerien und so weiter. Dieser Vielfalt bin ich auf der Spur.

Wie vergleichen Sie eine Pizzeria mit einem Spitzenrestaurant?

In der Bewertung bin ich flexibel. Ein einfacher Take-away muss ja nicht das Gleiche bieten wie ein Lokal von ambitionierten jungen Gastronomen. Das ist das Schöne an «Züri isst»: Der Blog lebt von mir und meinem Geschmack. Dadurch kann ich über Sachen schreiben, die sonst keine Beachtung fänden.

Zum Beispiel?

Kürzlich war ich im «Garwhal», einem indischen Restaurant beim Schwamendingerplatz im Kreis 12. Das ist ein Familienbetrieb, der Vater kocht Gerichte aus Nord- und Südindien, die sein Vater ihm beigebracht hat. Der Onkel wacht über den Tandoori-Ofen und bäckt darin perfektes, luftiges Naan-Brot. So ein Lokal verdient mehr Aufmerksamkeit.

Wie haben Sie das «Garwhal» entdeckt?

Wir tauschen uns im Gault-Millau-Team fleissig aus, und ich kenne auch privat etliche gut informierte Leute. Wenn mich etwas interessiert, gehe ich hin – natürlich ohne Ankündigung. Dann esse ich mich quer durch die Karte, stelle dem Personal Fragen oder schaue sogar in die Küche. Wenn ich danach etwas schreiben will, melde ich mich für einen Fototermin an.

Und wer zahlt?

Ich zahle natürlich selbst.

Weshalb schreiben Sie nie über Preise?

Solange der Preis im Rahmen ist, gibt es dazu nichts zu sagen. Gastronomie ist harte Arbeit, das gibt es nicht umsonst. Übrigens ist das Lohnniveau in der Branche sehr tief. Viele schieben endlos Überstunden, arbeiten in der Nacht und am Wochenende und haben am Ende des Monats nur gerade das, was sie zum Leben brauchen.

Ist das ständige Gejammer über die Preise also unberechtigt?

Viel wichtiger als die Preise sollte den Gästen meiner Ansicht nach das sein, was sie in einem Restaurant geboten bekommen. Bei der Qualität haben die



Pascal Grob
«Gault-Millau»-
Blogger

«Viele der gehypten Berliner Orte sind keineswegs besser als die Zürcher Restaurants.»

meisten Gäste ja hohe Ansprüche. Dafür sollen sie auch zahlen.

Was bekommt man in Zürich fürs Geld? Sehr viel, denke ich. Klar, wir sind hier nicht in Paris, aber das ist auch okay.

Was ist in Paris besser?

Paris ist eine gigantische Stadt und lebt vom Tourismus. In Pariser Lokalen ist es normal, dass ein Tisch am Mittag dreimal besetzt wird. Die Gäste wissen das und gehen nach dem Essen wieder, statt eine Stunde lang mit einem Glas Wasser herumzusitzen. Dadurch können die Gastronomen ganz anders kalkulieren, talentierteres Personal einstellen und bessere Produkte einkaufen. Das Resultat ist ein besseres Restaurant.

Hilft der Tourismus der Gastronomie, oder ist es umgekehrt?

In Kopenhagen zum Beispiel war die Gastronomie zuerst. Nachdem Journalisten von der «New York Times» und anderen grossen Publikationen über die Restaurants geschrieben hatten, ging es dort ab. Aber Tourismus ist ein zweischneidiges Schwert. In Paris gibt es unzählige miese Touristenfallen. Auch in Berlin muss man lange suchen, bis man in der jungen Szene etwas Hochstehendes findet.

Tatsächlich?

Absolut. Viele der gehypten Berliner Orte sind keineswegs besser als die Zürcher Restaurants.

Ist Zürich, international gesehen, ein Geheimtipp?

Absolut.

Täuscht der Eindruck, oder gibt es hier mehr Pop-ups als in anderen Städten?

Das ist so. Hohe Mieten und strenge gesetzliche Auflagen sind für junge Gastronomen ein Problem. Sie tun sich schwer damit, eine Fläche zu bekommen. Sie suchen zum Teil länger als ein Jahr, bis sie etwas Passendes und vor allem Finanzierbares finden.

Und in der Zwischenzeit hangeln sie sich von Provisorium zu Provisorium.

Im Prinzip ja. Die Lizenz für ein Pop-up ist einfacher zu bekommen, man kann ohne grosses Risiko einsteigen. Wenn eine Gastronomin mit einem Pop-up Erfolg hat, dann spricht sich das schnell herum. Pop-ups sind also vor allem eine Chance.

Gehen Sie eigentlich in jedes Pop-up? Nein, nein. Alles kann ich nicht abdecken – obwohl ich bis zu sechs Mal pro Woche auswärts esse. Es sind übrigens auch nicht alle Pop-ups gut. An manchen Orten servieren die Köche ziemlich missratene Experimente. Da bekommt man in einem Restaurant mehr fürs Geld.

Wie oft werden Sie enttäuscht?

Neun von zehn Restaurants in der Stadt sind nicht der Rede wert. Das heisst nicht, dass sie schlecht sind. Aber nicht interessant genug, um darüber zu schreiben.

Sie schreiben keine negativen Besprechungen?

Das habe ich mir am Anfang ziemlich lange überlegt. Aber ich bin zu dem Schluss gekommen, dass niemand etwas davon hat, wenn ich über ein unbekanntes Restaurant schreibe, in dem mir die Vorspeise nicht geschmeckt hat.

Sagen Sie es dem Personal, wenn etwas nicht gut war?

Wenn ich direkt gefragt werde, versuche ich, ehrlich zu sein. Dann sage ich zum Beispiel: Das war für meinen Geschmack zu wenig salzig oder überkocht. Ich kann Denkanstösse zum Aufbau der Gerichte und des Menüs liefern. Aber ich belehre niemanden. Das ist nicht meine Aufgabe.

Geben Sie eine zweite Chance?

Manche Lokale besuche ich nach einem halben Jahr ein zweites Mal. Dass ich dann meine Meinung ändere, kommt durchaus vor. Wenn das Küchenpersonal wechselt, kann das die Qualität eines Restaurants sofort verändern – zum Guten, aber auch zum Schlechten.

Sie betreiben Ihren Blog nun schon seit sieben Jahren. Was hat sich verändert?

Die Food-Szene in den sozialen Netzwerken ist noch grösser geworden. Als ich angefangen habe, musste ich mir meine Informationen mühsam in Foren und auf Blogs zusammensuchen. Heute findet fast alles auf Instagram statt.

Was bedeutet das für die Gastronomen?

Insta bringt extrem viel Tempo. Wenn zum Beispiel das «Noma» in Kopenhagen etwas Gewagtes serviert, wird das sofort auf der ganzen Welt kopiert. Früher haben junge Köche jahrelang Erfahrungen gesammelt, bevor sie sich sicher genug fühlten, um etwas Eigenes aufzumachen. Heute geht es extrem fix.

Wie gehen Sie mit diesem Tempo um? Sind Sie immer der Erste in einem neuen Lokal?

Ich will nicht der Schnellste sein. Ein Küchenteam muss sich einspielen, egal, wie gut die Leute sind. Deshalb gebe ich jedem Restaurant einen Monat Zeit. Bei Pop-ups muss ich natürlich schneller sein. Denen gebe ich ein, zwei Tage.

Instagram hat Essen zur Obsession gemacht. Hört das wieder auf, dass Leute ihre Teller fotografieren und dauernd der besten Pizza der Stadt nachjagen?

Natürlich ist Essen für viele zu einem Lifestyle geworden. Selfies in teuren Restaurants sind auch ein Statussymbol. Instagram animiert aber auch viele dazu, sich mehr Gedanken über ihr Essen zu machen, über die Arbeit hinter einem Gericht und die Qualität der Produkte. Das finde ich gut.

Was essen Sie eigentlich, wenn Sie frei haben? Kochen Sie?

O ja! Ich liebe es, Rezepte nachzukochen oder etwas Eigenes auszuprobieren. Ich bewirte auch gern Gäste.

Sind Sie mit sich selbst auch so kritisch wie mit anderen?

Ich bin sehr selbstkritisch. Auch wenn meine Gäste mich loben, ich weiss immer, was ich verbessern könnte.