

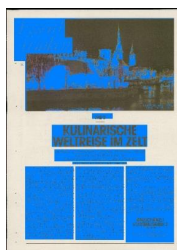
Dieses Zelt sieht aus wie ein UFO,
ist aber ein Pop-up-Restaurant.

THE 5

KULINARISCHE WELTREISE IM ZELT

*Fünf Köche, fünf Kontinente, fünf Gänge: Die Tschanz-Gruppe
nutzt ihren letzten Winter auf dem
Bauschänzli für ein aufwendiges Dinnerspektakel.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND DOMINIQUE MEIENBERG (BILD)



POP-UP Im Winter auf dem Bauschänzli zu sitzen, das hat etwas. Erst recht, wenn in der Zeltkuppel über einem wie in einem Harry-Potter-Film die Abbilder der fünf Köche erscheinen und ihre Gerichte vorstellen. Die fünf, das sind Meta Hiltbrand, der wohl eigenwilligste Kopf der hiesigen Kulinarik, die aus Tim Mälzers TV-Sendung «Kitchen Impossible» bekannte Deutsche Maria Gross, der frühere Fifa-Koch Jacky Donatz, der mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Inder Alfred Prasad und der junge Deutsch-Ägypter Karim Schumann, der sich hierzulande schon 16 Punkte im «Gault Millau» erkocht hat.

Los geht die Reise in Europa – mit Forelle, Birne und Vogelmiere, einem vermeintlichen Unkraut, das es offenbar auch Maria Gross angetan hat. Den Fisch gibts als Tatar mit Birnensorbet und Pesto aus dem Grünzeug sowie konfiert mit Kartoffelschaum und Peperoniwürfelchen. Nicht spektakulär, aber stimmig.

Schokolade, Hummer, Riesencrevette, Mais, Erdnuss und Avocado sind als Komponenten von Meta Hiltbrands Australien-Gang aufgeführt. Kann das gut gehen? Das weisse Praliné mit Hummerfüllung schmeckt erstaunlich harmonisch; weil sich im Glas aber auch noch Guacamole und gehackte Erdnüsse befinden, entsteht ein ziemliches Durcheinander der Aromen. Erst recht nach Beigabe der sehr dominanten Popcorncremesuppe mit Knistereffekt à la Tikipulver. Doch es gibt auch Fans der Kreation im Zelt.

Weil uns die freundliche Dame, die sich um den Wein kümmert, stets sehr grosszügig nachschenkt, sind wir bei Jacky Donatz' kulinarischer Amerika-Interpretation schon ordentlich ange-trunken. Gut, bekommen wir in Gestalt eines saftigen Burgers aus Kalb und Rind mit Coleslaw, Süsskartoffelpüree und buntem Bohnengemüse etwas Rustikales in den Magen. Was uns irritiert, ist das graue, wurstähnliche Etwas, das anhand

der auf dem Kärtchen notierten Komponenten aus Ente hergestellt sein dürfte. Ausgezeichnet ist dafür die Blue-Cheese-Creme, die zusammen mit BBQ-Sauce zum Dippen bereitliegt.

Alfred Prasad – er übernimmt Asien – gibt mit seinem indisch marinierten, zarten Lamm mit Kürbis, Kichererbsen, Kümmel und Tandooripilzen eine ausgezeichnete Visitenkarte ab. Gleiches gilt für Karim Schumann, dessen afrikanisches Dessert aus einem ausgebackenen Couscousbällchen mit Joghurt, Feige, Honig-glace und Mandelmilch besteht.

Jeden Gang begleitet Wein vom jeweiligen Kontinent. Der Mellifera Noble Late Harvest von den Jordan Wine Estates in Südafrika, ein Desertwein aus Rieslingtrauben, ragt heraus, der thailändische Shiraz von der Sima Winery im Monsoon Valley wird ziemlich sicher keinen Boom auslösen.

Mit 245 Franken für das Menü inklusive Weinbegleitung kostet der Besuch bei The 5 nicht eben wenig. Das Zelt, das an ein leuchtendes UFO erinnert, ist aber sehr aufwendig gestaltet, und durstig bleibt keiner. Wir finden den Abend trotz der durchwachsenen Bilanz auf den Tellern durchaus gelungen, möchten aber festhalten, dass dies ein Ort fürs Amusement und nicht für kulinarische Höhenflüge ist. Dafür gibts andere Adressen in Zürich.

BAUSCHÄNZLI STADTHAUSQUAI 2

WWW.THE5.CH

Noch bis 3.3. Jeweils ab 18.30 Uhr
Menü mit 5 Gängen inkl. Weinbegleitung 245 Franken,
nur Menü (auch vegan erhältlich) 195 Franken