

2019
2020

ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Agraffen, Bälle, BHs, Blazer, Blutwurst, Boots, Cardigans, Expeditionsjacken, Gürtel, Handschuhe, Hüte, Jeans, Käse, Kochbücher, Kutteln, Massanzüge, Mobiles, Nusstorte, Pasta, Pitchgabeln, Pokale, Rahmen, Reissnägel, Sackmesser, Sardinen, Schrauben, Seifen, Stilettos, Taschen, Wähen, Zitronen und mehr.

DIE 235 BESTEN SHOPPING- ADRESSEN



käuferinnen: Scrunchies von Liberty of London (Fr. 12.–), Lederclutches in verschiedenen Grössen (Fr. 49.– bis Fr. 98.–), rosa Bowls (Fr. 16.– bis Fr. 42.–), Zierkissen (Fr. 39.–), Ingwer-Duftseifen (Fr. 14.–), Haarschleifen (Fr. 18.–). Für Astrologie-Fans interessant sein dürften die Nachthimmel-Poster, welche die Position der Sterne über Zürich je nach Sternzeichen zeigen. Ergänzt wird das Wand-Deko-Sortiment durch zwei Prints mit je einem Zitat von Albert Einstein und Andy Warhol. Man hätte es auch noch durch ein Zitat der deutschen «Vogue» erweitern können, die den Zürcher Store auslobte: «Herziges, Lustiges, Schenkenwertes: Das Townhouse Sortiment macht richtig gute Laune.» Nicht nur das, die deutsche Modebibel nannte Townhouse sogar im Rahmen der besten Läden weltweit. Und wenn sich jemand mit Ia-Shopping-Adressen auskennt, dann ja wohl die «Vogue». *ls*

Weite Gasse 4, 8001 Zürich
Fon 043 843 70 00

www.ilovetownhouse.com
di–fr 10.30–18.30, sa 10–17 Uhr
mo & so geschlossen

Speziell: Townhouse Vodka mit Wassermelone oder grünem Apfel
Topliste: AUSGEFALLENES FÜR EINGEWEIFTE

Two Rooms

Vintage-Trouvaillen

Nach 14 Jahren an der Kalkbreitestrasse hat Stefano Wieting seinen Concept Store an eine noch bessere, ja man könnte sagen: an die beste Lage überhaupt verlegt. Zwischen Kunsthaus und Bellevue vertreibt er nun Möbel, Objekte, Kunst und Schmuck, vieles davon Vintage-Stücke, die Wieting aus Italien und Frankreich mitbringt. Das Suchen exklusiver Objekte und das damit verbundene Reisen bezeichnet er als das Schönste an seinem Beruf. Es käme ihm nie in den Sinn, die Fundstücke übers Internet zu kaufen. Er will vor Ort sein, die Dinge sehen und fühlen können. Viele seiner Trouvaillen sind Einzelstücke und von grossem Wert. Aktuell im Sortiment befindet sich etwa ein original Charlotte-Perriand-Hocker (erzielte an einer Auktion 17 000 Dollar, kostet hier 4800 Franken) und ein von Angela Cummings designter Tiffany-Ring (Fr. 7800.–). In der Schmuckauslage befinden sich weiter eine Yves-Saint-Laurent-Armspange und ein Gucci-Armband, beides aus Gold. Aber Wieting sammelt nicht nur, er lässt auch produzieren. Gürtel etwa, die sein Logo tragen. Diese sind mit Leder aus Sevilla gemacht und

werden in Paris mit einer handgemachten Gürtelschnalle versehen. Kostenpunkt der Unisex-Teile: 340 Franken. Auch die Messer haben einen interessanten Background. Ihre Griffe werden in Griechenland aus Schiffsschnur gefertigt, eine alte Münze dient als Untersatz. Two Rooms hat sich zur Design-Galerie gewandelt, in der es einiges zu sehen gibt. Möbel von Gio Ponti und Kunst von Lucio Fontana beispielsweise. Am besten fragt man einfach Wieting. Sein Lager umfasst weitaus mehr als das, was an der Rämistrasse 39 ausgestellt ist. *ls*

Rämistrasse 39, 8001 Zürich
Fon 043 817 29 80
www.tworooms.ch
di–fr 11–18.30, sa 11–16 Uhr,
mo & so geschlossen
Speziell: Regenschirme, in der Schweiz produziert
Topliste: AUSGEFALLENES FÜR EINGEWEIFTE

CONFISERIEN

Péclard im Schober

Süss und rauchig

Reden wir nicht sofort über die Torten, sondern erst über das zauberhafte Innere. Denn in den verwinkelten Räumen, auf mehrere Etagen verteilt, präsentiert sich Schober romantisch, barock und auch ein wenig eklektisch. Grossflächige Fresken lösen Südsehnsucht aus, vergoldeter Stuck, Kronleuchter, reich verziertes Mobiliar sowie elegantes Parkett machen Lust aufs Verweilen. Die alte Registrierkasse ist einer der vielen deutlichen Hinweise auf die lange Tradition dieser Konditorei, die schon Generationen von Zürchern mit ihren Kreationen beglückte. Denn schon 1842 eröffnete in dem historischen Haus, dessen Grundmauern aus dem Mittelalter stammen, der Konditor Heinrich Eberle einen «Süsskrاملaden», auf ihn folgten fünf Generationen der Familie Schober, die eine Zürcher Institution begründeten. Im Jahr 2009 kam die Konditorei ins Portfolio des Gastrounternehmers Michel Péclard. Dass der sich nun angesichts der schwierigen Ertragslage (allein der Pachtzins beläuft sich auf 240 000 Franken) zurückzieht, ist für alle Beteiligten eine Überraschung; es bleibt zu hoffen, dass die Tradition bestehen bleibt. Widmen wir uns lieber dem verlockenden Angebot: Ein Stück des klassischen Gugelhupfs mit Rosine und Zitrone kostet 6.50 Franken, Mandelgipfel gibt es für 4.50 Franken. Die schon legendäre



George Koutrios

Trinkschokolade kostet 7.50 Franken, Schlagrahm 2 Franken Aufschlag. Wir bewundern Blätterteig-Früchtegebäck, Schokotafeln, allerlei Tartes und Törtchen und sonstige zuckrige Geschenkideen, alles natürlich von Konditormeister Marc Döhning hausgemacht. Doch es gibt noch einiges mehr zu entdecken, darunter eine exzellente Teekarte mit über fünf Seiten. Selbstverständlich gibt es auch den rauchigen Lapsang Souchong (Fr. 8.–), dessen Blätter über Kiefernholzkohle geräuchert werden. *stm*

Napfgasse 4, 8001 Zürich
Fon 044 251 51 50
www.peclard-zurich.ch
mo–mi 8–19, do 8–20, fr & sa 8–23,
so 9–19 Uhr
Speziell: Den berühmten Schober-Gugelhupf gibt es nicht nur als Klassiker, sondern auch mit Schokolade überzogen (Fr. 6.90)
Topliste: SÜSSE VERSUCHUNGEN

DELIKATESSEN

Schwarzenbach Kolonialwaren

Die Dynastie

Es ist der vielleicht schönste Delikatessenladen der Stadt oder sogar noch weiter herum und schweizweit einzigartig. Die Geschichte begann 1864 mit

Heinrich I., der in St. Gallen den ersten Laden eröffnete. Heinrich II. eröffnete dann das heutige Lokal im Niederdorf, dessen Einrichtung weitgehend bis heute überlebt hat und von Heinrich V. geführt wird. Eine wahrhaftig Shakespeare-würdige Dynastie. Das gehört sich natürlich so, wenn man mit Colonialwaren, Südfrüchten und Konserven im Detail und Mi-Gros handelt, wie die Überschrift über der Eingangstür verkündet. Vielleicht aber nicht ganz einfach, wo ja heutzutage mehr und mehr lokale Produkte gefragt sind. Die berühmten Dörrfrüchte, Kaffeebohnen und Hülsenfrüchte werden allerdings auf dem Seeweg transportiert, was sie ökologisch nachhaltiger macht als näher angebautes Frischgemüse. Schweizerisches hat es hier jedoch auch zur Genüge. Aber gewisse Sachen, auf die wir kaum verzichten können, gibt es nun mal nicht von hier. Bourbon-Vanille beispielsweise, die kommt hauptsächlich aus Madagaskar, zu kaufen als Pulver oder in Schoten. Die Luxusvanille kommt aus Tahiti, hat aber einen weniger ausgeprägten Vanillegeschmack, dafür ist sie sehr blumig und würzig. Und dann die ganzen Pfeffersorten. Assam zum Beispiel, der wild wächst und aussieht wie Brombeeren, oder der lange Bali-Pfeffer