

Schlemmen und schlafen in der neuen Milchbar

GASTRO Am Freitag eröffnet die neue Milchbar mit einem einzigen, exklusiven Hotelzimmer an der Kappeler-gasse 16 beim Paradeplatz. Szenegastronom Michel Péclard erklärt, was das Gaumenfreundenhaus zu bieten hat.

VON GINGER HEBEL

Kurz vor der Eröffnung ist die Milchbar noch eine Baustelle. Aber es ist wie so oft: Auf die letzte Sekunde wird dann doch alles fertig. Gastronom Michel Péclard kennt das, er ist gelassen.

Die neue Milchbar ist Cafébar, Mini-restaurant und Delikatessengeschäft in einem. 2012 wurde sie bereits als Provisorium geführt, danach wurde sie umgebaut und wird jetzt mit neuem Konzept und neuem Interieur eröffnet, mit amerikanischen Feuerwehredecken, weissen Marmorplättchen an den Wänden und einem feudalen Kronleuchter aus Paris, der die Arkade erstrahlen lässt. «Wir haben lange überlegt, was in Zürich fehlt, denn schicke Restaurants gibt es genug», sagt Péclard. Er wollte eine Cafébar mit Marktconcept eröffnen, etwas Unkompliziertes, Lässiges, wo man sich trifft, trinkt und isst.

Von der Decke hängen Schinken, in der Theke präsentieren sich erlesene Käse, Wurstwaren, frisch geräucherte Fische und Brote, alle glutenfrei, hergestellt in der eigenen Bäckerei. Wer Lust auf Delikatessen hat, der kann sie von früh bis spät vor Ort geniessen oder mitnehmen, dasselbe gilt für die vielen verschiedenen Weine aus der Wandregal-Vinothek. Auch die Teller, Spiegel, Tische und Stühle kann man kaufen.

In der neuen Milchbar spielt Kaffee



Gastronom Michel Péclard (l.) und Geschäftspartner Florian Weber eröffnen die Milchbar mit Zürichs erstem 1-Zimmer-Hotel. Hier genießt man Kaffeespezialitäten aus aller Welt und lässt sich an der Saftbar seine eigene Vitaminbombe pressen. Bilder: GH/PD

die Hauptrolle. Die aktuelle Barista-Schweizer-Meisterin bereitet die Kaffeespezialitäten vor den Augen der Gäste zu: türkischen Kaffee, japanischen Kaffee – den man übrigens kalt trinkt. «Danach ist man die nächsten 24 Stunden hellwach», sagt Péclard und lacht. Auch stehen sechs verschiedene Arten von Filterkaffee im Angebot. «In Amerika liegt Filterkaffee im Trend, hier noch nicht,

doch das wird noch kommen», ist er überzeugt.

Wer einen Vitaminschub will, kann sich seinen eigenen Saft pressen lassen, das Angebot reicht von Green Smoothies über Gemüsesäfte bis hin zum Weizengrassaft – einer weiteren Neuheit in der Stadt. Weil es dafür eine spezielle Saftpresse benötigt, sind Michel Péclard und Geschäftspartner Florian Weber ex-



tra nach New York gejetet und haben sie mitgebracht. Und wie schmeckt der Wunderdrink? «So, als würde man in ein Büschel Gras beißen. Gewöhnungsbedürftig, aber supergesund.» Weizengrassaft verfügt über einen hohen Gehalt an Antioxidantien und zahlreiche Vitamine und Vitalstoffe.

Die Milchbar ist künftig von morgens um fünf bis Mitternacht geöffnet, dadurch können sich hier Menschen treffen, die von der Arbeit kommen und zur Arbeit gehen. Und wer sich etwas Besonderes gönnen will, der übernachtet im einzigen, exklusiven Hotelzimmer, eingerichtet von Künstler Max Zuber. Der Clou: Man kann es nicht buchen, sondern nur ersteigern. Wer den Zuschlag erhält, schläft unter der teuersten Bettdecke der Welt: aus isländischen Eiderenten-Daunen. ■

Öffnungszeiten: Mo–Fr: 5 bis 24 Uhr, Sa: 8 bis 24 Uhr, So: 10 bis 18 Uhr.
www.milchbar.ch

SCHNEEKETTEN – TIPPS UND TRICKS FÜR KAUF UND MONTAGE

RATGEBER

«Ich fahre zwar nur selten in die Berge, überlege mir aber trotzdem, Schneeketten zuzulegen. Auf was muss ich beim Kauf achten, und wie kann ich sie schnell montieren», fragt Ruedi Lerch.



Reto Blättler (36), Experte Produkte- und Komponententests beim TCS, weiss Rat.

Für diejenigen, die in einer höher gelegenen Ortschaft wohnen oder regelmässig in die Skiferien fahren, lohnt sich der Kauf von Schneeketten praktisch immer. Der TCS empfiehlt aber allen, während der schneereichen Tage Schneeketten im Auto mitzuführen. Denn bleibt man stecken oder muss man umkehren, dann ärgert man sich meist enorm, dass man die 70 bis 580 Fr. für Schneeketten nicht investiert hat, zumal in unserem Test (www.tcs.ch/de/test-sicherheit/testberichte/reifen/schneeketten.php) das günstigste Modell mit «Sehr empfehlenswert» abgeschnitten hat.

Beim Kauf von Schneeketten muss man darauf achten, dass sich deren Grössenangaben mit der Bereifung decken bzw. diese abdecken. Bezüglich der Typenauswahl sind klassische Modelle mit Gummi- oder Kettenspannung zwar etwas um-

ständlicher in der Handhabung, dafür preislich top und sehr robust. Die meist teureren «Schnellmontierketten» sind zwar weniger stabil, haben aber den Vorteil, dass man sie einfach und vollumfänglich von aussen montieren kann, ohne dafür unter das Fahrzeug kriechen oder es in Bewegung setzen zu müssen. Grundsätzlich gehören Schneeketten auf die Antriebsräder (Betriebsanleitung des Autos beachten). Wenn Sie beim Aufziehen der Ketten möglichst wenig Zeit verlieren wollen, dann üben Sie die Montage vor dem Ausflug mindestens einmal trocken in der Garage. Sorgen Sie beim Montieren immer für eine ebene und möglichst saubere Unterlage. Oft hilft es auch, die Räder vor dem Aufziehen der Ketten leicht nach rechts einzuschlagen. Ob Überwerfen oder Aufrollen besser ist, hängt vom jeweiligen Schneekettenmodell ab. **SB**

Das «Tagblatt» sucht Kochbegeisterte



Kochen liegt im Trend. Immer mehr Personen verabreden sich zu Dinner-Events, bekochen Freunde und Familie.

Wir suchen für eine Artikelserie Mütter, Paare und Singles, die für ihre Liebsten das Liebste kochen und uns in den Kochtopf schauen lassen. Erzählen Sie unseren Leserinnen und Lesern, was Ihr Lieblingsgericht ist, was Ihnen kochen bedeutet und welche Kochtipps Sie haben. Gerne besuchen wir Sie daheim.
ginger.hebel@tamedia.ch