



Paul Blume vor der liebevoll zusammengestellten Weinvitrine.

## MILCHBAR

# ALLES IN EINEM

*Die gastronomische Institution im Bankenviertel ist zu neuem Leben erwacht. Wir sind nach dem Besuch leicht angetrunken, vor allem aber ziemlich beeindruckt.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

**CAFÉ** Ob Roger Schawinski neidisch ist auf Michel Péclard? Wir wissen es nicht. Sicher ist aber, dass Péclard frei nach dem Schawinski-Claim «Das han ich erfunde» immer wieder neue Gastronomiekonzepte entwickelt. Seine jüngste Erfindung ist das Gaumenfreudenhaus. Und so ist die neue Milchbar eine Kreuzung aus Delikatessenladen, Weinhandlung, Bäckerei, Café und Restaurant geworden – vor allem aber ein Ort mit viel Charme und einer unzürcherischen Portion Grossstadtflair.

Das Speiseangebot reicht von hausgemachten, glutenfreien Backwaren über erlesene Käse-, Charcuterie- und Traiteurspezialitäten von der grossen Theke im Parterre des Hauptgebäudes bis zu Ausgefallenerem wie grillierten Artischocken mit geräucherten Miesmuscheln (23.50 Fr.). Der Snack ist ein gelungenes Experiment, die pikante Sauce und das Raucharoma der zarten Muscheln geben ihm Charakter, das knackige Gemüse Frische.

Nicht ganz glücklich sind wir mit unserem Mittagsmenü, einem gelben Pouletcurry mit Gemüse und Basmatireis (23 Fr. inkl. Suppe/Salat), das offenbar nicht recht mit dem Salzstreuer anbindeln wollte. Das Defizit lässt sich am Tisch zum Glück leicht beheben, und spätestens nach einem Stück vom herzhaften Vollkornbrot schauen wir wieder beinahe so freundlich drein wie das stets aufmerksame, gut gelaunte Personal.

Im Restaurantteil sticht beim Rundgang die grosse Weinvitrine ins Auge. Paul Blume, im Alltagsbetrieb für den Service verantwortlich, hat sie mit Fokus auf weniger bekannte Winzer zusammengestellt. «Unser Ziel ist es, für jede Situation den passenden Wein anzubieten und die Gäste auch einmal zu überraschen», sagt er. Das geht auf.

Die Flaschen (in der Spalte rechts stellen wir vier davon vor) sind bemerkenswert fair kalkuliert; die Preisspanne reicht von 42 bis 64 Franken. Wer eine Trouvaile mit nach Hause nehmen möchte, bezahlt jeweils 30 Franken weniger.

Kaffeeliebhaber sind im vis-à-vis dem Hauptgebäude gelegenen Kaffeelabor bestens aufgehoben: Dort brüht die Schweizer Barista-Meisterin Nina Rimpl mit ihrer an eine Daniel-Düsentrieb-Konstruktion erinnernden Maschine alles, was das Herz begehrt. Wers besonders gesund mag, bestellt frisch gepressten Frucht-, Gemüse- oder Weizengrasssaft.

**KAPPELARGASSE 16  
8001 ZÜRICH**

TEL. 044 211 90 12 WWW.MILCHBAR.CH

Mo–Fr 5–24 Uhr, Sa 8–24 Uhr, So 10–18 Uhr  
Mittagsmenüs um 25 Franken

## PAUL BLUMES WEINEMPFEHLUNGEN

### FRUCHTIG

«Ein Paradebeispiel für einen Sauvignon blanc. Schön aromatisch, sehr duftig. Erinnert an Holunder, Stachelbeere und Honigmelone. Ein leicht zugänglicher Wein, der gut zu Rauchlachs, Weichkäse oder Antipasti passt. Wird im Friaul, rund 10 km von der Grenze zu Slowenien, angebaut.»

TALIS, SAUVIGNON 2012, VENEZIA GIULIA  
48 Franken/Flasche

### MARKANT

«Ein charaktvoller Österreicher mit Körper und Kraft, der die Spannung zwischen Mineralität und Säure einem schweren, tiefen Urgesteinsboden verdankt. Harmoniert mit Hartkäse wie Sbrinz, Manchego oder gereiftem Pecorino. Vom Biowinzer.»

WESZELI SCHENKENBICHL, GRÜNER VELTLINER 2011, KAMPTAL  
48 Franken/Flasche

### UNKOMPLIZIERT

«Ein preiswerter Rotwein, der sich als Begleiter von Pasta ausgezeichnet macht. Von einem nur sieben Hektaren grossen Weingut. Nicht der neue, süssere Ripasso-Stil, sondern unaufdringlich und nicht so voluminös, aber durchaus kräftig und würzig.»

LE CALENDRE, RIPASSO CLASSICO SUP. 2010, VAL POLICELLA  
48 Franken/Flasche

### VERFÜHRERISCH

«Grosse, elegante Cuvée aus den Reben, die man eigentlich für die Herstellung von Portwein verwendet. Kraftvoll und gleichzeitig weich. Zu diesem roten Portugiesen schmeckt gut gereifter Rohschinken vom Ibericoschwein perfekt.»

WINE ON THE ROCKS, MILF 2011, DOURO  
59 Franken/Flasche