

Abo Neues Pop-Up-Restaurant in Zürich

In der Goldige Guttere gibt es ordentlich Butter, Zucker und Rahm

Am Brupbacherplatz eröffnen Meret Diener und Linda Hüsser ihr erstes eigenes Restaurant. Überzeugen wollen sie mit ungekünstelter Küche – und es geht ans Eingemachte.



Emil Bischofberger
Publiziert heute um 15:13 Uhr

1 Kommentar  



Die Neu-Wirtinnen im Vorratskeller: Linda Hüsser (l.) steht im Restaurant «Zur Goldige Guttere» am Herd, Meret Diener ist Gastgeberin.

Foto: Ela Çelik

Meret Diener holt aus und kleckst mit einem Schöpflöffel schwungvoll ein braunes Mus mitten auf den Tisch. Dann bröckelt sie zweierlei Gebäck darüber, ehe sie wie eine Malerin auch noch eine weisse Crème darüber klackst. «What a mess» haben sie und Linda Hüsser das Dessert getauft, «was für eine Sauerei». Diener grinst. Die einigermaßen irritierte Reaktion der Gäste gehört offensichtlich zum Konzept. Die Irritation weicht langsam, als sie die einzelnen Komponenten erklärt hat – und ist mit dem ersten Löffel vollends verschwunden. Das braune Mus stellt sich als caramelisiertes Apfelmus heraus, das sich mit dem luftigen Kuchen, Crumble-Stückchen und Crème Double im Mund wunderbar harmoniert. Es ist ein Dessert ganz nach der Definition von Köchin Hüsser, die über Nachspeisen sagt: «Es braucht vor allem Butter, Zucker und Rahm.»

Der süsse Abschluss ist eine lustvoll-gewagte Angelegenheit der Debütantinnen, die damit ihr Auftaktmenü in ihrem neuen Restaurant «Zur Goldige Guttere» abschliessen. Die Idee fürs «Mess» kam von Diener: Sie war bei einem Besuch in Jerusalem von dieser Art der Präsentation begeistert. Und direkt vom Tisch müssen die Gäste das Dessert nicht essen: Diener hat vor der Kleckserei eine Lage Alufolie ausgerollt.

Kirschen vom elterlichen Hof, Äpfel von der Gotte

Dass das Caramel-Apfelmus dem Dessert den entscheidenden Dreh verleiht, passt. Denn dieses kommt aus einem der 741 Gläsern, die die beiden im Vorratskeller eingelagert und genau gezählt haben. Im Sommer pflückten Diener und Hüsser Kirschen auf dem Hof von Dieners Eltern, streiften auf der Suche nach Holunderbeeren durch Wiedikon, schnitzelten Sugotomaten und verkochten Äpfel, die auf den Bäumen von Dieners Gotte gewachsen waren.

Nun warten diese konservierten Sommererinnerungen darauf, ihre Gäste zu beglücken. Das Eingemachte ist integraler Bestandteil im Konzept des neuen Restaurants «Zur goldige Guttere 7», das Diener und Hüsser diese Woche am Brupbacherplatz im Kreis 3 eröffnen. Für ihr bislang grösstes gemeinsames Projekt haben sie das ehemalige Restaurant Santo übernommen. Dessen Betreiber entschied sich nach der pandemiebedingten Schliessung, nicht wieder zu eröffnen – und bot den beiden kurzerhand das Lokal zur Untermiete an, vorerst für ein Jahr.



Ein Keller mit 741 Leckereien: So viele Gläser voll mit Esswaren haben Diener und Hüsser diesen Sommer eingemacht.

Foto: Ela Çelik

Die Verhandlungen kamen schnell zum Abschluss, denn Diener und Hüsler hatten schon länger auf so eine Chance gewartet. Die beiden 27-Jährigen lernten sich an der Hotelfachschule in Lausanne kennen. Bald realisierten sie ihre gemeinsame Passion für das lustvolle Bewirten. Ihre Dinnerpartys für zehn Gäste wurden zum wöchentlichen Fixpunkt des Studentenlebens.

Von den privaten Dinnerpartys zum Käsetoast

Nach dem Studienabschluss 2019 trennten sie sich ihre Wege kurzzeitig – was die Lust auf gemeinsame Projekte nur noch verstärkte. Ein jetzige Restaurantkonzept hatten sie bereits ausgearbeitet. Dann kam Corona – und eine Chance. An Weihnachten 2020 erhielten sie das Angebot, bei der Olé Olé Bar einen Takeaway zu betreiben. Ein Pop-up erachteten sie als ideales Tummelfeld, um erste Erfahrungen in der Gastrobranche zu machen.

Kurzerhand kündigten sie ihre Jobs. Der Mut zahlte sich aus: Mit den Käsetoasts «iklämmt» landeten sie einen ersten Hit. Und legten mit «Atomicfritten» im Frühling nach, dieses Mal zu Gast in der Gotthardbar. Während bei den Pop-ups oftmals beide alles machen, sind nun die Rollen klar verteilt: Hüsler kocht, Diener gibt in der Gaststube den «Superhost» – und ist für die Buchhaltung verantwortlich.

«Irgendwie muss man in dieses <Game> hineinsteppen», sagt Diener im Hiphop-Jargon über ihren ziemlich rasanten Einstieg in die Gastroszene. Das passt: Zur Lancierung ihres Restaurants haben die beiden einen Rap aufgenommen.

Der Name ihres Restaurants, «Zur goldige Guttere», kam den beiden beim Kir-
schen lesen, auf Leitern stehend. Sie nennen Weinflaschen gerne «Guttere».
Das Wort war deshalb rasch gesetzt, hätte alleine aber eher auf eine Weinbar
als ein Restaurant hingedeutet. Deshalb wird diese leicht ironisch «goldig» ge-
nannt, und erhielt, damit sich der Restaurant-Kontext sogleich erschliesst,
noch ein «Zur» vorangestellt.

Ferdinand kostet extra

Die goldene Flasche existiert aber tatsächlich, das von den beiden Junggastro-
nominnen handgetöpferte Modell hat einen prominenten Platz direkt beim
Eingang. Ansonsten belassen sie den Raum, der für 40 Gäste Platz bietet,
grösstenteils, wie sie ihn vorfanden, gaben dem Interieur einzig mit alten Bis-
trosthühlen und Spiegeltischplatten ihren eigenen Touch.



Ehrenplatz für die goldige Guttere: Das Unikat war ein töpferisches Gemeinschaftswerk von Diener (l.) und Hüsser.

Foto: Ela Çelik

Und was wird serviert? Ganz konkret wollen die beiden nicht werden. Saisonal soll es sein und beschränkt auf Produkte aus der Nähe – ergänzt durch die Sommerschätze aus dem Keller. «Wir wollen verwöhnen von A bis Z. Es soll bei uns laut und lustig sein – ein abendfüllendes Programm», sagt Diener. Von Dienstag bis Samstag servieren sie abends eine Tavolata mit sechs Gerichten (vegetarisch 70 Franken pro Person, 75 Franken mit Ferdinand – mehr zu ihm weiter unten). «Hungrig wird bei uns niemand nach Hause gehen», versprechen die beiden.

Das Menü wollen sie monatlich wechseln, jenes zum Auftakt beschreibt Köchin Hüsler «herbstlich, eher traditionell. Aber nicht klassisch mit Spätzli und Rotkraut!» Sprich: Man soll die Geschmäcker auf den Tellern sehr wohl erkennen, mit Vorliebe in neuen Kombinationen. Zum Auftaktmenü der Koch-Autodidaktin gehören etwa ein flambierter Kürbis auf Salsa Verde oder eine fluffige Brioche mit Röstapfel-Butter, dazu Randenpickles aus ihrem Vorratskeller.



Herbstlich, aber anders: Die Gastronominnen servieren eine Tavolata, bei der man einzig wählen kann, ob Fleisch dabei sein soll oder nicht.

Foto: Ela Çelik

Den Karnivoren offeriert Hüsser im November ein Stück von Ferdinand. So haben die Guttere-Betreiberinnen das Wildschwein aus dem Zürcher Oberland getauft, das im Keller in einem separaten Kühlschranks darauf wartet, zubereitet zu werden. Die Edelstücke liess Hüsser beim Metzger zurück. «Ich koche kein Filet», sagt sie.

Wirtinnen sind in der Gastroszene immer noch deutlich in der Minderheit. Nicht so im Restaurant an der Sihlfeldstrasse. Einst stand hier die Gourmetköchin Agnes Amberg am Herd. Und vor dem Santo war das Lokal als französisches Restaurant «Chez Brigitte» bekannt – und mit ihm seine Wirtin. «Agnes und Brigitte selig hätten sicher Freude zu erfahren, dass hier wieder Frauen am Werk sind», sagt Diener.

Zur Goldige Guttere, Sihlfeldstrasse 45, Dienstag–Samstag 18–24 Uhr, www.zurgoldigeguttere.ch, Eröffnung 2. November

Emil Bischofberger arbeitet seit 2006 für Tamedia, zuerst im Ressort Sport, heute im Ressort Zürich Leben. Sein Spezialgebiet ist Freizeitsport.

 @bischofberger