



Für Shabu Shabu verwendet man am besten schön marmoriertes Entrecôte.

## METZGEREI KELLER

# REIN DAMIT!

*Fondue chinoise ist das liebste Festessen der Deutschschweizer.  
Doch was macht ein gutes Chinoise aus –  
und welche Alternativen gibt es zum Klassiker?*

VON ALEXANDER KÜHN

In den meisten Menschen scheint es tief drin ein Teufelchen zu geben, das beim Anblick grosser Aktionspackungen «Kaufen!» schreit. So lässt sich auch die ungebrochene Popularität von tiefgefrorenem Fondue chinoise erklären, obwohl dieses bei Verbrauchertests alles andere als gut abschneidet und oft gar aus restrukturisiertem Fleisch besteht.

Schlauer, wenn auch ein wenig kostspieliger ist es, den Festtagsklassiker in einer Metzgerei mit hohen Qualitätsstandards zu kaufen. Statt der hauchdünnen, tiefgefrorenen Fetzen, die in der Regel gerade einmal zwischen 6 und 8 Gramm wiegen, gibts dort bedeutend ansehnlichere Stücke, die mit dem Gefrierfach nichts am Hut haben.

«Wir schneiden das Fleisch stets frisch und von Hand. Die einzelnen Stücke sind mit 20 bis 30 Gramm bedeutend schwerer als herkömmliche Industrieware», erklärt Urs Keller, der Chef der Zürcher Traditionsmetzgerei Keller am Manesseplatz. Weil das Fleisch gut abgehangen ist, saftet es auch nicht auf der Platte, zudem verfärbt es sich längst nicht so schnell wie Tiefkühl-Chinoise.

Neben Chinoise bietet die Metzgerei Keller auch Shabu Shabu an, das japanische Pendant zum laut Statistik beliebtesten Festmahl in unseren Breiten. Für das Gericht, das ein Enkel Dschingis Khans im 13. Jahrhundert als Soldatessen etablierte, wird hier nur Rindfleisch verwendet, vor allem Entrecôte. «Dieses ist reicher an intermuskulärem Fett als die mageren Edelstücke, die wir zu Fondue chinoise verarbeiten», sagt Urs Keller.

Da das marmorierte Beef ein intensiveres Aroma besitzt, braucht man anders als beim Chinoise nicht unbedingt ein Arsenal von Saucen. «Man kann Shabu Shabu einfach mit etwas Wasabi und Sojasauce essen, natürlich haben wir aber auch ein paar leichte Saucen entwickelt», erklärt der Metzgermeister. So hat man eine leichte Alternative zur Kalorienbombe Fondue chinoise, bei dem die beliebtesten Dips zu einem beträchtlichen Teil aus Mayonnaise bestehen.

Die Zubereitung bleibt beim Shabu Shabu gleich: Man hält die Fleischstücke in heisse Bouillon, 20 bis 30 Sekunden reichen. Kunden, die ihr Fondue chinoise oder ihr Shabu Shabu nicht bereits an Heiligabend essen, empfiehlt Urs Keller, das Fleisch vakuumieren zu lassen. So behält es länger seine schöne rote Farbe.

200 Gramm US-Beef für Shabu Shabu kosten 25 Franken, die Premium-Mischung mit zwei Dritteln US- und einem Drittel Wagyu-Beef 40 Franken. Für 7 Franken pro Person gibts bei Abholung vor Ort eine Gemüseplatte mit Chinakohl, Sojasprossen, Rübli, Broccoli und Champignons, die man zum Abschluss mit der Bouillon essen kann.

**MANESSEPLATZ  
8045 ZÜRICH**

TEL. 044 462 00 80 [WWW.METZGEREI-KELLER.CH](http://WWW.METZGEREI-KELLER.CH)

Mo–Fr 7–18.30 Uhr, Sa 7–16 Uhr

**BARISTA CORADO  
TEMPORARY**

**ITALIANITÀ  
IM KREIS 3**

*Hier gibts zwischen den  
Festtagen alles,  
was das Herz begehrt.*

VON CLAUDIA SCHMID

CAFÉ Lochergut, Weststrasse, Idaplatz – kein Zürcher Quartier wurde in den letzten Jahren kulinarisch so aufgerüstet wie Wiedikon. Im geografischen Zentrum allerdings, um die Schmiede herum, gibt es vergleichsweise wenig Orte, an denen man gerne einkehrt. Mit dem Barista Corado Temporary sorgen jetzt die Brüder Michael, Patrizio und Valerio Minutillo bis Ende Januar für Gastfreundschaft und Italianità. Die Bar befindet sich an der Ecke Bremgartner-/Birmensdorferstrasse und ist bis Ende Januar offen.

Die Minutillos haben sich in den letzten Jahren mit ihrem mobilen Kaffee-Catering Barista Corado (benannt nach ihrem Nonno) einen Namen gemacht. Ihr erstes Lokal kommt dem, was man unter einer authentischen, unaufgeregten italienischen Bar für den ganzen Tag versteht, extrem nahe: Morgens gibt es Espresso und Cappuccino aus dem Röstlabor in Höngg, für die Mittagspause frisch zubereitete, dicht gefüllte, knusprige Focacce, am Nachmittag warten Torta della nonna und Amaretti von der Bäckerei Fenuta in Schlieren. Softdrinks, Bier und Cocktails mit auserlesenen Spirituosen, etwa dem formidablen Hanz-Wodka aus Bern, erweitern das Angebot am Abend. Die Bambini dürfen sich auf Spielsachen und Babychino freuen. Der grosse, lange Tisch lässt sich für Apéros reservieren. Ein idealer Ort, um sich mit der Familie oder Freunden zwischen Weihnachten und Neujahr zu treffen.

**BREMGGARTNERSTR. 66  
8003 ZÜRICH**

TEL. 043 317 03 73 [WWW.CORADO.CH](http://WWW.CORADO.CH)

Di–Do 14–22 Uhr, Fr–Sa 10–23 Uhr, So 10–16 Uhr  
Geschlossen 24.–26.12. und 31.12./1.1.