

ZÜRI BEER WEEK

38 EVENTS, 21 ORTE

*Zahlreiche Bars, Beizen
und Brauereien machen
bei dieser Riesensause mit.*

VON CLAUDIA SCHMID

Die Schweiz hat sich in den letzten Jahren zu einem regelrechten Bierparadies entwickelt: Nirgendwo ist die Dichte an Brauereien höher. Davon zeugen auch immer mehr Bierfestivals. Das bisher längste und neuste, organisiert vom Getränke-lieferanten Intercomestibles, startet am Wochenende und dauert eine Woche. Zahlreiche Gastronomiebetriebe konnten dabei als Gastgeber für fast 40 verschiedene Events gewonnen werden. In der Beiz zum Gaul gibt es am 4.10. eine Blinddegustation von Billig- und Craftbieren, die Bar 63 serviert durchgehend Bier-Cocktails; die Brewdaz und das Bierlab laden am 28.9. zum Tag der offenen Tür. Auch diverse Restaurants sorgen für bierselige Stimmung. Am 2.10. verwandelt sich die Wirtschaft im Franz in eine Spelunke mit Chansons und feinstem Craft-Schankwasser des Brausyndikats. Das Southern-BBQ-Restaurant Brisket im Kreis 5 serviert am gleichen Abend ein Dinner, das auf die Biere von Dr. Brauwolf aus der Binz abgestimmt ist.

Ebenfalls in der Binz, im Hauptquartier von Intercomestibles, findet am 5.10. mit dem Craft Beer Festival das «Grande Finale» der Beer Week statt. Top-Brauereien aus dem Ausland wie Evil Twin (USA) und ein Dutzend Schweizer Produzenten präsentieren ihr Schaffen. Ein Festivalshop, Speisen und Musik runden das Craft-Beer-Happening ab.

AB SA DIVERSE ORTE

WWW.ZUERIBEEERWEEK.CH

Bis Sa 5.10.

Das Craft Beer Festival findet
am Sa 5.10. an der Binzstr. 23 statt

Auch solch hübsche Etiketten gibts
an der Beer Week zu entdecken.



Bilder: Züritipp

ENDI

SAFTIG, SAFTIG

*Herzhafte Hamburger lieben die meisten Kinder. Wie gefällt
ihnen das neue Burgerlokal in der Nähe der Fritschiwiese?*

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND ANDREA ZAHLER (BILD)



Das dunkle Geschirr schmeichelt
dem Burger und den Pommes.

FAST FOOD «Und», frage ich die Kinder nach dem Restaurantbesuch, «wollt ihr wieder mal ins Endi?» Die Meinungen sind zweigeteilt: Der 8-jährige Sohn käme jederzeit wieder in dieses Burgerlokal mit. Die 10-jährige Tochter dagegen, seit einigen Monaten keine Freundin des Fleischgenusses mehr, ist wenig begeistert. Dabei gab es für sie an der Ecke Zypressen-/Badenerstrasse einen Vegiburger.

Was dem Sohn im neu eröffneten Familienbetrieb gefallen hat? Allem voran die Saftigkeit des Fleisches, das innen noch perfekt rosa war: Seine klare Meinung: «So muss ein Burger sein.» Gute Noten bekommen auch das an Brioche erinnernde, luftige Brötchen, die leicht rauchige BBQ-Sauce und der hausgemachte Coleslaw, der zum Fleischsandwich dazugehört. Noch ein Pluspunkt vergibt der junge Mann dafür, dass in die Variante «Classic» – wenn nicht ausdrücklich so bestellt – kein Käse hineinkommt (18.50 Fr.). Den mag der selbst ernannte Hamburgerfachmann nämlich gar nicht.

Wir diskutieren am Tisch über die Pommes frites, die mit einer paprikahaltigen Würzmischung bestreut worden sind (5.80 Fr. klein; 7.80 Fr. gross). Die Kids finden dies super, der Vater ist diesbezüglich Purist, ihm hätte Salz gereicht. Zufrieden ist er jedoch mit seinem «Black Diamond Burger», bei dem das Fleisch optisch sehr ansprechend in schwarzem, mit Kohle gefärbtem Brot serviert wird. Würziger Cheddar-käse und karamalisierte Zwiebeln ergänzen die

Sache (24.90 Fr.). Wieder ist das Patty (aus Schweizer Produktion, von der Fleischrasse Limousin) tadellos. Die zusätzlich bestellten Jalapeño-Chilis sorgen für eine angenehme Schärfe (2 Fr. extra).

Bleibt die Tochter, die am Ende wie gesagt nicht allzu begeistert vom Essen bei Endi ist. Weshalb? Zwischen ihre beiden Brothälften kommt als fleischlose Alternative ein Gemüse-Patty, das erstens allzu gemüsig schmeckt und Röstnoten vermissen lässt («Inzwischen gibt es besseren Fleischersatz!») und zweitens beim herzhaften Zubeissen auseinanderfällt (18.50 Fr.). Ihre Kritik kann man gut verstehen. Der Hummus, den sie als zusätzliche Sauce bestellt hat, bekommt aber doch Lob (3 Fr. extra).

Sollen wir also wieder hin? Das Zünglein an der Waage ist wohl der Preis. Wir bezahlen am Ende über hundert Franken für einen Erwachsenen und zwei Kids (je einen Burger, je ein Getränk; dazu eine grosse und eine kleine Portion Pommes frites). Das ist dann halt, wie schon das Fleisch zuvor, eher saftig.

ZYPRESSENSTR. 49 8004 ZÜRICH

WWW.ENDI.CH TEL. 044 401 49 49

Mo–Do 11.30–14.30 Uhr und 17.30–23 Uhr
Fr 11.30–24 Uhr, Sa 13–24 Uhr, So 16–22 Uhr

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

26.9. – 2.10.2019