



Die Tische draussen sind wieder gedeckt, auch im «Ristorante Italia» an der Zürcher Zeughausstrasse.

JOËL HUNN / NZZ

Endlich wieder währschaft auswärts essen

Zwölf Tipps für Terrassen und Gärtchen – sieben davon in der Stadt Zürich, fünf in der Region, basierend auf den NZZ-Restaurantkritiken.

URS BÜHLER

«Ristorante Italia» – so schmeckt der Süden

Stadtkreis: 4 | Gärtchen | Küche: Giro d'Italia

Darum lohnt sich ein Besuch: Es gibt viele Gründe, dieses Ristorante zu lieben – aber einer der wichtigsten ist zugleich der luftigste: Gnocchi! Diese Spezialität kommt im «Italia» so fabelhaft frisch und fluffig auf den Tisch wie kaum anderswo in der Stadt, und am liebsten ist uns die Version mit schnörkellosem Tomatensugo (Fr. 24.–). Ohnehin setzt man hier auf die Kraft gradliniger Gerichte, so, wie es zur italienischen Tradition passt. Dabei wird kulinarisch die ganze Länge des Stiefels ausgemessen, mit einem stets saisongerechten Angebot. Auch die Panna cotta (Fr. 9.–) ist so zartschmelzend, wie sie es immer sein müsste, und der mehllöse Schokoladekuchen (Fr. 9.–) eine Wucht.

Das «Italia» hat im Verlauf der Pandemie einen Lieferdienst eingerichtet, der

fast das ganze Stadtgebiet umfasst. Aber am besten schmecken seine Spezialitäten noch immer an Ort und Stelle. Das malerische Gärtchen mit Steintischen trägt dazu bei, dass man sich mindestens in der Sonnenstube der Schweiz wöhnen kann. Nun ist es wieder offen, und uns ist, als kehre ein Stück Feriengedächtnis zurück.

Zeughausstrasse 61, 8004 Zürich. Tel. 043 233 88 44, www.ristorante-italia.ch. Draussen offen: bei schönem Wetter täglich ausser sonntags.

«Eder's Eichmühle» Wädenswil – Familienangelegenheit

Region: Linkes Seeufer | Grosser Garten | Küche: währschaft-gehoben

Darum lohnt sich ein Besuch: Schon so lange zählt «Eder's Eichmühle» im alten Bauernhaus über dem See zu den festen Grössen der Zürcher Gastrolandschaft. Und seit rund drei Jahrzehnten führt die gleiche Wirtfamilie den Betrieb, wobei

inzwischen auch die nächste Generation tatkräftig mitwirkt. Das vereint Tradition und Spritzigkeit. Was Vater und Sohn Eder auf die Teller zaubern, ist eine zeitgemässe, leichtfüssige Interpretation der klassischen französischen Küche.

Es wäre jammerschade, das nicht im phantastischen Garten unter den mächtigen Bäumen geniessen zu können. Um in den ersten Wochen nach der Terrassenöffnung den Tritt wiederzufinden, hat das Team diesbezüglich einen Kompromiss gefunden: Draussen lässt sich nun jenes variabel gestaltete Menu verspeisen, das zurzeit für knapp 70 Franken auf Vorbestellung als Take-away-Angebot der gehobenen Sorte erhältlich ist. Zurzeit zählt zu den verlockenden Kombinationen eine Spargel-Tarte mit Burrata und Bärlauchpesto, ein Kalbs-Rib-Eye, am Stück gebraten, mit Morchel à la crème und Kartoffelpüree sowie Crèmeschnitte mit Himbeeren, Bourbonvanille und Schokoladensorbent.

Eichmühle 2, 8820 Wädenswil, Tel. 044 780 34 44, www.eichmuehle.ch. Draussen offen: Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr.

«Kleine Freiheit» – zentrumsnahes Refugium

Stadtkreis: 6 | Parkchen | Küche: orientalisches

Darum lohnt sich ein Besuch: Der Name ist Programm – in dieses kleine Refugium direkt über dem Central kann fliehen, wer sich von der betriebsamen Innenstadt beengt oder gar erdrückt fühlt. Hier kommt man etwas zur Ruhe und zum Atmen. Ein Hauch von Berlin weht durch das Parklein, alternativ angehauchte Gäste fühlen sich hier ebenso wohl wie Herren im Anzug. Als Herzstück dieser ursprünglichen Sommerbeiz, die inzwischen ganzjährig geöffnet ist, dient ein roter, mit einem Holzpavillon ummantelter Schiffscontainer.

Es herrscht Selbstbedienung, am Samstagabend gibt's Konzerte und ganz-tägig zu rasonablen Preisen etwas zwischen die Zähne, von Frühstücksvarianten über feine Mezze (ab Fr. 4.–) bis zu Salaten. Auch eine kleine Auswahl an Weinen, Bieren und Cocktails steht be-

reit. Das Areal ist im Besitz der Stadt, deren Vertrag mit den Betreibern ursprünglich bis 2020 befristet war. Das aber muss hoffentlich nicht das Ende sein.

Weinbergstrasse 30, 8006 Zürich, www.kleinfreiheit.ch. Draussen offen: täglich bis mind. 22 Uhr (sonntags 21 Uhr).

«Sihlmatt» in Menzingen – Forellenquintett

Region: Zugerland | Grosser Garten | Küche: Forelle für alle

Darum lohnt sich ein Besuch: Spaziergänge sind zurzeit gross im Trend, so heisst es. Und eine kleine Wanderung durchs Sihltal lässt sich für Stadtflüchtige wunderbar abschliessen mit dem Verzehr frischer Forellen in der «Sihlmatt», im Volksmund als «Sihlmättli» bekannt und ganz im Grünen gelegen.

Ein teilweise in den Fels gehauener Weg und ein Tunnel führen die Fussgänger zum Gastbetrieb in der Zuger Gemeinde Menzingen – die Anfahrt per Auto ist zurzeit erschwert und höchstens unter der Woche möglich – und zu schlichten Gaumenfreuden auf dem ehemaligen Bauernhof: Auf den Tisch kommt seit gut einem halben Jahrhundert Fisch aus der Region, und zwar die weitherum bekannten Brüggli-Forellen vom Sattel, ob blau oder gebraten (ab Fr. 33.– mit Beilagen). Für den Nachwuchs gibt's die Tierchen auch in Form von Stäbchen (Fr. 13.50), und wer keinen Fisch mag, für den hält die Karte beispielsweise ein Rindsvoressen (Fr. 27.–) bereit. Natürlich ist zum Schluss ein Stück Zuger Kirschtorte (Fr. 9.50) von der ortsansässigen Bäckerei ein Muss!

6313 Menzingen, Tel. 044 755 12 44. www.sihlmatt.ch. Draussen offen: Mittwoch bis Sonntag ab 11 Uhr.

«Marktlücke» – überirdisch schön

Stadtkreis: 1 | Mini-Terrässchen | Küche: Kaffee und Kuchen

Darum lohnt sich ein Besuch: So manche stellen in diesen Zeiten verwundert fest: Seit die Pandemie an so vielen einstigen Selbstverständlichkeiten rüttelt, erfreut man sich wieder an Details wie ein kleines Kind. An der Zürcher Schipfe zum Beispiel gibt es ein Kleinod zu entdecken, das gerade in seiner unspektakulären Schlichtheit eine Sensation ist. Seit letztem Jahr existiert an der kleinen Uferpromenade direkt an der Limmat zwischen Gemüse- und Rudolf-Brun-Brücke ein winziges Paradies, das unser Blut mit Koffein und unsere Seele mit einer Extraladung Glück versorgt.

Der schon länger bestehende Laden «Marktlücke» hat nämlich seine winzige Terrasse direkt über dem Fluss zu einer Café-Bar umgestaltet. Es ist ein schmaler Holzbalkon, der sich über die ganze Hausseite erstreckt und so zurzeit immerhin maximal zwei Dreiergruppen mit gebührendem Abstand Platz bietet (und aus dem dahinziehenden Wasser steigt garantiert keine Ansteckungsgefahr). Zwischen Minze, Verveine, Klee oder Geranien, die hier in Kisten wachsen, kippt man einen anständigen Espresso (Fr. 4.50), gönnt sich dazu vielleicht einen feinen Zitronenkuchen aus der Vitrine und freut sich darüber, wie wenig es braucht, um glücklich zu sein. Und wird es auf dem Balkon dann doch zu eng, steht gleich neben dem Haus ein lauschiges Plätzchen bereit.

Schipfe 24, 8001 Zürich, Tel. 044 212 77 25, www.markt-luecke.ch/de/laden. Draussen offen: Mo–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–17 Uhr.

«Landgasthof Halbinsel Au» – Rebberg mit Seeluft

Region: Linkes Seeufer | Grosse Terrasse | Küche: Fischspezialitäten

Darum lohnt sich ein Besuch: Der «Landgasthof Halbinsel Au» profitiert von einer der schönsten Lagen weit und breit: Auf der Landzunge, deren Idylle schon Friedrich Gottlieb Klopstock in Verse goss, liegt er auf einem malerischen Weinberg, durch den eine bunt gestrichene Treppe hochführt.

Nun ist die grosse Terrasse mit Fernblick und Seesicht wieder ge-



Forellen gelten als Spezialität des «Sihlmättli».

GORAN BASIC / NZZ



Weinländer Wommen im «Hirschen» in Trüllikon.

PD



Auch vor dem Zürcher «Viadukt» wird wieder gewirtet.

GAËTAN BALLY / KEYSTONE

öffnet. Die Küche bietet solide Kost ohne Experimente mit einem Fokus auf Süswasserfisch und der Referenz, seit Jahrzehnten von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ausgezeichnet zu sein. Die Hauptgerichte, grossenteils auch als kleine Portionen erhältlich, umfassen eine Reihe wahrer Klassiker, vom auf der Haut gebratenen Zürichsee-Felchen-Filet (Fr. 38.–) bis hin zum Chateaubriand (Fr. 68.–). Und falls man über die Stränge geschlagen hat, nimmt man sich einfach eines der 18 Hotelzimmer.

Austrasse 59, 8804 Au, Tel. 044 782 01 01, www.halbinselu.ch. Draussen offen: täglich.

«Viadukt» – in der grünen Lunge

Stadtkreis: 5 | Grosser Kiesplatz | Küche: schlicht und zweckdienlich

Darum lohnt sich ein Besuch: Die Josefswiese ist eine grüne Lunge der Stadt und ein Freiluft-Treffpunkt, der aus dem ehemaligen Industriequartier kaum mehr wegzudenken ist. Das hat sich gerade in Zeiten der Pandemie wieder gezeigt, als die Grünfläche durchgehend zugänglich war. Ein angenehmer Ort, um diese Vorzüge auszukosten, ist der besonders grosszügige Aussenbereich des Restaurants «Viadukt»: Man sitzt an bunten Gartentischen, mit Blick auf die mächtigen alten Föhren, oder auf dem Kiesplatz unter der Brücke, während sich vielleicht die Kinder auf dem nahen Spielplatz tummeln.

Verschiedene Schattierungen von Grün mischen sich ins Grau umliegender Bauten und holen einen herunter. Pétanque-Spieler mit mutmasslichem Migrationshintergrund schicken Kugeln über den Kies, während man sich bei einem Pingpongmatch etwas Bewegung holt nach bewegungsarmen Zeiten. Nachher stärkt man sich im jeden Tag bis spät abends geöffneten «Viadukt», das als Teil der Zürcher Oberländer Stiftung Netzwerk auch in eine soziale Aufgabe eingespannt ist. Mittags gibt's zwei Tagesmenüs ab knapp 20 Franken, abends gönnt man sich vielleicht einfach einen preis-

Schön und hilfreich ist es, wenn die Gäste nun das Auswärtsessen landauf, landab wiederentdecken und auskosten.

günstigen Negroni (Fr. 12.–) und lehnt sich zurück.

Viaduktstr. 69/71, 8005 Zürich. Tel. 043 204 18 99, www.restaurant-viadukt.ch. Draussen offen: täglich bis 23 Uhr.

«Geeren» in Gockhausen – Büllewähe und Brännli Crème

Adlisberg | Grosszügiger Garten | Küche: bodenständig-helvetisch

Darum lohnt sich ein Besuch: Diese veritable Landbeiz ist für uns seit Jahren ein Inbegriff der Gemütlichkeit: Was so manches Szenelokal in der nahen Grossstadt oft zu erzwingen versucht, gehört ganz selbstverständlich zur DNA dieses Betriebs. Im alten Bauernhaus wird seit über hundert Jahren gewirtet, seit gut einem Vierteljahrhundert unter derselben Pächterschaft, und die Lage lädt ein zu einem kleinen Spaziergang durch die umliegende Landschaft.

Wir schätzen die Atmosphäre der historischen Gaststube sehr, doch auch die grosse Gartenterrasse ist keineswegs zu verachten. Das kulinarische Programm bildet eine stimmige Einheit mit der Atmosphäre, von den formidablen Rösti oder Spätzli über feinste Chäs-Bölle-Wähe (Fr. 22.80) und die Brösmeli-Hörnli (Fr. 21.–) bis zur Kemmeriboden-Meringue unter einem ganzen Schaumbad aus Rahm (Fr. 11.50).

Obere Geerenstrasse 72, 8044 Gockhausen, Tel. 044 821 40 11, www.geeren.ch. Draussen offen: bei schönem Wetter Mittwoch bis Sonntag, 11.30–22 Uhr.

«Ziegelhütte» – städtische Landpartie 1

Stadtkreis: 12 | Biergarten | Küche: währschaft bis originell

Darum lohnt sich ein Besuch: Die «Wirtschaft zur Ziegelhütte» in Schwamendingen, seit elf Jahren von einem Wirtepaar mit trendgastronomischer Vergangenheit geführt (Stefan Tamò und Rose Lanfranchi), schafft den Spagat zwischen Szene- und Quartierlokal in einem nicht als besonders hip geltenden Aussenviertel.

Der grosse Biergarten kann nun seine Qualitäten voll ausspielen; das währschaft, sonst mit originellen Ansätzen aufgewertete Angebot wird zurzeit bewusst schlicht gehalten. Man darf seine Geschmacksknospen zum Beispiel zuerst mit einem Chnoblöbrot (Fr. 8.–) imprägnieren, dann mit einem Wurscht-Chäs-Salat (Fr. 20.–) bödele, ehe Kalbsbläberli mit Röschi (ab Fr. 31.–) den letzten Appetit stillen.

Hüttenkopfstrasse 70, 8051 Zürich, Tel. 044 322 40 03, www.wirtschaft-ziegelhuette.ch. Draussen offen: montags geschlossen, sonst 10–20 Uhr.

«Hirschen» in Trüllikon – Pflücke das Glück

Region: Weinland | Geschützte Sonnenterrasse | Küche: währschaft mit Pfiff

Darum lohnt sich ein Besuch: Das Landleben macht auch temporär mitunter glücklich, in diesen Zeiten sowieso. Und ein Ausflug ins Weinland lohnt sich gleich doppelt: Man kann den Schmaus mit einer Wanderung durch diese wunderbare Gegend verbinden. Ab Ossingen beispielsweise führt ein schöner Fussweg in rund anderthalb Stunden nach Trüllikon.

Dort bietet sich der «Hirschen» als passende Destination an, den grossen Hunger nach dem kleinen Marsch zu stillen: Die Küche ist währschaft, ohne einen Schuss Raffinement vermessen zu lassen. Die Karte ist zurzeit reduziert, hält aber noch immer für jeden Geschmack etwas bereit, zum Beispiel frisch gestochene Weinländer Spargeln (Fr. 32.–) oder die köstlich wärmende Trülliker Rieslingsuppe (Fr. 10.50), und der Service ist so herzlich, wie es Städter halt nicht jeden Tag erleben.

Diessenhoferstrasse 23, 8466 Trüllikon. Tel. 052 319 13 17, www.hirschen-truellikon.ch. Draussen offen: Dienstag bis Sonntagmittag.

«Waidhof» – städtische Landpartie 2

Stadtkreis: 11 | Grosse Terrasse | Küche: währschaft

Darum lohnt sich ein Besuch: Zürich-Nord ist der Stadtteil, in dem man noch Beizen findet, die diesen Namen verdienen. Neben der oben erwähnten «Ziegelhütte» tritt auch der «Waidhof» in Seebach diesen Beweis an. Seit über hundert Jahren wird hier gewirtet, wie beim Schwamendinger Pendant in ländlich-bäuerlicher Umgebung: An grasenden Kühen vorbei spaziert man von der Bushaltestelle her durch die Felder, ehe man die überdachte Gartenwirtschaft mit mehr als hundert Plätzen erreicht.

Das Speiseangebot ist bodenständig-traditionell, mit wenigen Konzessionen an den Zeitgeist. Als «Fueder Mischt» (ab Fr. 27.50) gehen keine übelriechenden Exkremente, sondern schmackhafte Pouletflügel über die Theke, die Rösti und die Schweins-Cordon-bleu in gut zwanzig Variationen (ab Fr. 27.50) gelten hier als Renner.

Schwandenholzstrasse 160, 8052 Zürich. Tel. 044 301 33 55, www.restaurant-waidhof.ch. Draussen offen: täglich ab 11 Uhr.

«Kaffeehaus zur Weltkugel» – Refugium im Bankenviertel

Stadtkreis: 1 | Sonnige Terrasse | Küche: kleine Mittagsgesichte

Darum lohnt sich ein Besuch: Dieses Lokal in einem verwunschenen Fachwerkbau hat zurzeit nur mittags geöffnet, verdient es aber aus mehreren Gründen, abschliessend in unsere Empfehlungen aufgenommen zu werden.

Erstens bietet seine Terrasse mit Kopfsteinpflaster deutlich mehr Platz als der Innenraum – ein wunderbarer Rückzugsort mitten im Bankenviertel der Innenstadt. Zweitens ist der Espresso (Fr. 4.60) aus Bohnen der Zürcher Rösterei Stoll ebenso gut wie das kleine Angebot an Mittagsgesichten, das zurzeit allerdings noch etwas reduziert ist (etwa auf Tagessuppe, Hacktätschli mit Kartoffelpüree oder Spargelquiche).

Drittens ist die kreative Variante von Crowdfunding zu loben, mit der die Wirtin Martina Schwaniger ihrem vor fünf Jahren gegründeten, auch als Lehrbetrieb fungierenden Lokal den Weg durch die Krise erleichtert hat: Gäste konnten zum Preis von 250 bis 1000 Franken das Patronat für je einen Stuhl übernehmen, der dann auf Wunsch mit ihrem Namen beschriftet wurde. Die angestrebte Zahl von vierzig Mitwirkenden scheint (noch) nicht erreicht zu sein, aber immerhin knapp die Hälfte, wenn wir die Liste auf der Website richtig interpretieren. Das ist ein schönes Zeichen. Und noch schöner und hilfreicher ist es, wenn die Gäste nun das Auswärtsessen landauf, landab wiederentdecken und auskosten.

Bärengasse 20, 8001 Zürich. Tel. 044 260 83 30, www.kaffeehauszurweltkugel.ch. Draussen offen: täglich 10–14 Uhr.

Bauen an lauten Strassen bleibt fast unmöglich

Strenge Auslegung der Lärmschutzvorschriften gestützt

ADI KÄLIN

Anlagestiftungen sind mit ihren Grossprojekten in Zürich in letzter Zeit ebenso gescheitert wie Genossenschaften. Immer wieder urteilen die Gerichte: «Unter lärmschutzrechtlichen Aspekten nicht bewilligungsfähig.» Wenn die Grenzwerte der Lärmschutzverordnung überschritten werden, sind zwar Ausnahmebewilligungen möglich. Die Zürcher Gerichte schraubten die Anforderungen für diese aber jüngst deutlich höher. Viele Bauherren hofften darauf, das Bundesgericht werde diese neue Gerichtspraxis wieder aufheben.

Ausnahme als Ultima Ratio

Nun ist der erste der aufsehenerregenden Zürcher Fälle vom Bundesgericht behandelt worden, wie die Tamedia-Zeitungen publik gemacht haben. Das höchste Gericht stützt die Praxis des Zürcher Verwaltungsgerichts und des Baurekursgerichts allerdings weitgehend. Es handelt sich um eine vergleichsweise kleine Überbauung in Rüslikon. Inwiefern der Fall für die verschiedenen Zürcher Grossüberbauungen mit jeweils über hundert Wohnungen wegweisend sein wird, ist umstritten.

Die Verschärfung der Gerichtspraxis war in mehreren Schritten gekommen: Zunächst hatte das Bundesgericht die sogenannte Lüftungsfensterpraxis aufgehoben und den Kantonen untersagt, Bewilligungen für übermässig beschallte Wohnungen zu erteilen, wenn diese ein Lüftungsfenster gegen die Hofseite hin aufweisen. Es wurden zwar Ausnahmen erlaubt, in einem späteren Urteil entschied das Bundesgericht aber, diese dürften nur Ultima Ratio sein und nur nach einer detaillierten Interessenabwägung erteilt werden.

In seinem Urteil zum Rüslikler Fall widerspricht das Bundesgericht der Einschätzung, dass es sich dabei um eine Verschärfung der Praxis handle. Es habe damals nur verdeutlicht, wie Umweltschutzgesetz und Lärmschutzverordnung auszuulegen seien. So dürfen Ausnahmen nur erteilt werden, wenn alle verhältnismässigen baulichen und gestalterischen Massnahmen ausgeschöpft worden sind. Der Geschworenengericht muss aufzeigen, dass er diese Möglichkeiten geprüft hat. Wenn die Überschreitungen des Grenzwerts hoch sind, muss er sich noch vertiefter mit Alternativen befassen.

Im Rüslikler Fall sind die Überschreitungen mit 6 Dezibel am Tag und sogar 10 Dezibel in der Nacht erheblich. Das Bundesamt für Umwelt (Bafu), das vom Bundesgericht um eine Beurteilung gebeten worden war, kam zum Schluss, dass längst nicht alle Möglichkeiten geprüft worden seien, etwa Lärmschutzwände, vorgehängte Fassadenelemente oder andere Anordnungen der Zimmer.

Gesetz würde unterlaufen

Die Baudirektion hatte dieser Auffassung klar widersprochen: Eine Lärmschutzwand sei schon Teil des Projekts, und vorgehängte Fassaden widersprächen der Wohnhygiene. Das Projekt könne mit verhältnismässigen Massnahmen nicht weiter optimiert werden. Das Bundesgericht schlägt sich in seinem Urteil nun allerdings auf die Seite des Bafu und stützt damit auch das Urteil des Verwaltungsgerichts. Eine Ausnahmebewilligung in diesem Fall würde das Gesetz unterlaufen.

Was heisst das nun für die lärmgeplagte Seestrasse in Rüslikon? Kann dort gar nicht mehr gebaut werden, wie die Gemeinde befürchtet? Das Bundesgericht verweist auf zwei Möglichkeiten: Zum einen wäre es denkbar, die Empfindlichkeitsstufe des Gebiets heraufzustufen, womit stärkere Überschreitungen des Grenzwerts toleriert würden. Allerdings gäbe es nachts auch dann noch eine erhebliche Überschreitung des erlaubten Werts. Die zweite Möglichkeit wären Massnahmen an der Quelle, also beispielsweise ein anderer Belag oder eine Temporeduktion auf der Seestrasse.

Urteil 1C_91/2020 vom 4. 3. 21.