

Ligurische Genialität mit bloss sieben Zutaten. *Dio mio!*

## Italienische Miesmuschelsuppe

UM IHR KULINARISCHES ERBE ZU bewahren, hat die Grande Nation vor zehn Jahren die Cuisine Française zum immateriellen Unesco-Kulturgut erkoren. Auch die Italiener sind um ihre Esskultur bemüht: Die Academia Italiana della Cucina setzt sich dafür ein, dass ihre Regionalküchen gehegt, gepflegt und auch im Zeitalter von Convenience und Fast Food weitergelebt werden. 2002 brachte die Academia eine Bibel der italienischen Küche heraus. Sie ist fast so dick und schwer wie ein ganzer Parmaschinken und umfasst – *dio mio!* – 2000 Rezepte aus allen Regionen des Landes. Wenn ich meine Kochbuchsammlung auf fünf Bücher reduzieren müsste, dieses Buch wäre eines der auserwählten. Denn es ist eine Fundgrube und eine Vorratskammer der Inspirationen. Unter anderem findet man darin auch ein Rezept für «Zuppa di Muscoli» aus Ligurien: Diese Miesmuschelsuppe enthält nur sieben Zutaten und ist in ihrer Einfachheit genial: Die Muscheln werden gewaschen, geputzt, sortiert und in wenig Wasser angegünstet. In einem separaten Topf erhitzt man Knoblauch und Petersilie, gibt Tomatenmark, Weisswein und die Muscheln dazu. Dann wird das Ganze auf gerösteten Brotscheiben in Suppenschalen serviert. Ich habe – die Hüter der Traditionen mögen es mir verzeihen – noch etwas Chili sowie eine Dose Pelati dazugegeben.

### Zutaten für 4 Portionen Zuppa di Muscoli (Miesmuschelsuppe aus Ligurien)

1 kg Miesmuscheln
1 dl Olivenöl
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 kleiner Bund Petersilie, gehackt
1 Chilischote, klein geschnitten
2 EL Tomatenmark
1 dl trockener Weisswein
1 Dose Pelati, gestückelt
Einige Scheiben Weissbrot, geröstet

**B** [Rezeptbeschreibung auf nzz.as/kochen](http://nzz.as/kochen)

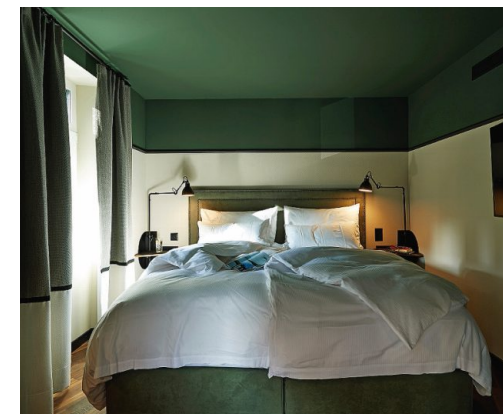
CHRISTINA HUBBELING kann nicht so gut Italienisch und ist froh, dass der Callwey-Verlag das Buch 2013 auf Deutsch herausgebracht hat.

### Der grüne Josef



ALLES MUSS MAN SELBER MACHEN», denkt die bequeme Besucherin, als sie vor dem Self-Check-in-Display ihren Namen, ihre Adresse und Passnummer eintippt. Nach dem Einchecken – so schwierig war das nicht! – in Zürichs jüngstem Boutique-Hotel geht es in eines der 32 Zimmer des Hotels Josef, wo man in eine in Grüntönen gehaltene, wohlige Bubble taucht. Auf kleinstem Raum hat die Zürcher Interior-Designerin Virginia Maissen ohne Schnickschnack vereint, was sich Städte- und Business-Reisende wünschen: Boxspringbetten mit kerniger Bettwäsche, blickdichte Vorhänge, smarte Ablageflächen, ein schwenkbarer TV-Screen, eine Kaffeemaschine, Pflegeprodukte von Molton Brown und – bei längeren Aufenthalten bestellbar – sogar eine Kochplatte. Spätestens der Blick von der Dachterrasse über die Geleise und die frisch hochgezogenen Gebäude vom HB Nord lässt das Wermutströpfchen vergessen, dass da kein Mensch war, der einen persönlich in Empfang genommen hat. *Andrea Bornhauser*

**Publikum:** *Weekender und Geschäftsreisende*  
**Design:** *warmer Material-Mix mit Stil*  
**Gastronomie:** *Kaffee und Pasta im Hotel-Bistro*



HOTEL JOSEF, Josefstrasse 13, Zürich;  
[hoteljosef.ch](http://hoteljosef.ch)

### Ein Schössling mit grossen Ambitionen



DAS «KLE» VERSTEHT sich als «kleines Nachbarschaftsrestaurant». Als solches hegt es grosse Ambitionen: Es versucht, den lockeren Charme einer Quartierbeiz mit einem ausgefuchsten, auf Pflanzenbasis beruhenden Menu zu verquirlen. Eröffnung war am 17. Januar, also mitten im neuen Trend-Monat «Veganuary».

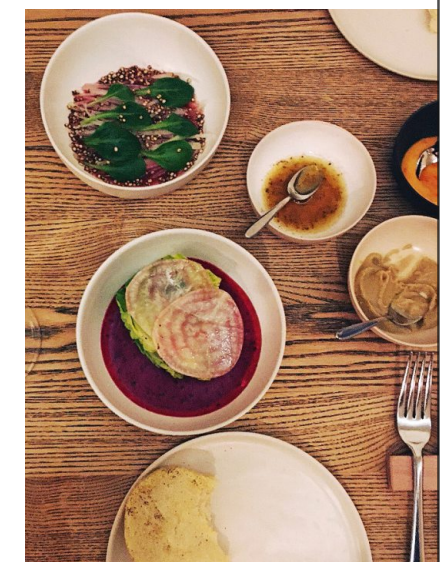
Doch wir sind nicht des Verzichtes wegen hier in Zürich Wiedikon, und so soll ein Brut vom Weingut Obrecht den Abend eröffnen – ein Absender, von dem wir noch nie enttäuscht wurden. Dass dann Obrechts «Monolith» kredenzt wird, darüber können wir nur lachen: richtige Traubensorte zwar, aber dunkelrot statt lachsrosa und natürlich ohne Perlage; zudem befindet sich der Rote nicht im Offenausschank.

Die jämmerliche Verwechslung wird sofort behoben von Bernd Vogel, «Resident DJ» und «Beverage CEO» des Lokals. Er wird uns später einen weiteren hervorragenden (veganen) Pinot noir vom Weingut Fromm aus Malans servieren. Bis zu diesem Zeitpunkt ist der anfängliche Fauxpas längst vergessen.

Das liegt primär am Essen, das so viel Genuss bietet wie Gesprächsstoff. Wir entscheiden uns, zu teilen, weswegen es bereits bei den Vorspeisen zum Handgemenge kommt: Die Aguachile mit roten Zwiebeln,

Kohlrabi und Nüsslisalat für 12 Franken ist ein Showstopper. Und die Salatherzen mit Pinienkernen an Mohn-Miso und Randen-Dressing veranlassen uns, vom hausgemachten «Kissen-Brot» nachzubestellen, um die blutrote Sauce aufzutunken, die der Keramik von Hanna Bükler zusätzlichen Reiz verleiht. Doch als das Brot dann endlich auf dem Tisch landet, ist der Teller bereits abgeräumt – trotz mehrfachem Insistieren, diesen doch bitte, bitte behalten zu dürfen. Doch auch das sei dem Jungspund «Kle» verziehen.

Der Kürbis mit Safran-Fudge und «Käse» aus Cashewnüssen sowie die von Hand gemachten, schön gummigen Malloreddus an Zitrone und Mandelsplittern sind gut gesalzen und nahrhaft, aber geschmacklich horizont-erweiternd. So wie «Zizis weisse Mole» mit Pinienkernen, Sesam, Aprikose und Schokolade. Zizi? Das ist der Rufname von Küchenchefin Zineb Hattab; zu ihr will im Moment jede und jeder. Auch Andreas Caminada war schon da, Zizis Ex-Boss. *Oliver Schmuki*



RESTAURANT KLE, Zweierstrasse 114, Zürich;  
[restaurantkle.com](http://restaurantkle.com)