

## VEGAN KITCHEN & BAKERY

# SO? JA!

*Ein neues veganes Restaurant im Kreis 4 serviert Sushi aus braunem Reis und Hamburger aus Soja.*

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND SIMON TANNER (BILD)

**FLEISCHLOS** Ein fleischloser Hamburger? Was für viele Geniesser undenkbar scheint, kommt bei der neu eröffneten Vegan Kitchen and Bakery einmal pro Woche aufs Menü. Das karg eingerichtete Lokal bietet vegane Kost an, sprich es kommen weder Fleisch noch sonstige tierische Produkte wie Milch und Eier auf den Teller. Jeden Mittag gibt es ein anderes Gericht, montags beispielsweise tibetische Teigtaschen oder freitags orientalische Spezialitäten. Das Essen muss an der Theke geholt werden. Der «Züritipp» war einmal am Mittwoch, einmal am Donnerstag im kleinen Restaurant zu Gast; zuerst gabs den erwähnten Sojaburger, beim zweiten Besuch Sushi aus unbehandeltem braunem Reis. Wie hats geschmeckt?

Der Sojaburger überrascht positiv: Einerseits wegen des Brötchens mit Sesam, das ziemlich sicher hausgemacht war. Andererseits wegen des Burgers selber, der für die notwendigen Brataromen sorgt. Ausserdem kommen ins Sandwich ein würziger Schnittlauchdip, etwas Essig- und Schlangengurke sowie Tomate – Letztere ist auch im veganen Restaurant mitten im Winter geschmacklos. Zum Mittagsmenü für 20 Franken gehören zudem die besten Rosmarinkartoffeln seit langem und ein grüner Salat, der mit Apfelschnitzen vermenget ist. Diese werden mit viel Zitronensaft vor dem Braunwerden bewahrt, was sich geschmacklich allzu sehr bemerkbar macht.

Erfreulich sind die Sushi aus braunem Reis: Sie werden mit Tofu, Pilzen, Gurken, Rüeblen und Bohnen gefüllt und sind auffallend sättigend. Zum Gedeck gehören ein kleiner Algensalat und eine Miso-Suppe. Die Brühe – ein gefühlter halber Liter! – schmeckt wie beim Japaner nach wenig, sodass man gern zum Salzstreuer greift, der neben dem Kerzchen auf jedem Tisch steht. Kaum zu glauben, worüber die beiden Frauen am Nebentisch reden: vom Essen, und zwar – von Fleisch und Innereien. (boe)

Was unterscheidet diesen  
Hamburgeresser von anderen?  
Er geniesst vegan.



**MÜLLERSTR. 64  
8004 ZÜRICH**

TEL. 079 541 41 66 [WWW.VEGANKITCHENANDBAKERY.COM](http://WWW.VEGANKITCHENANDBAKERY.COM)

Mo–Fr 11–17 Uhr, Mittagessen 12–14 Uhr  
Am So wird von 11–17 Uhr ein veganer Brunch serviert

*Online*

**INTERVIEW MIT DER BETREIBERIN  
LAUREN WILDBOLZ**

**UND AUSSERDEM:  
11 WEITERE VEGIRESTAURANTS!**  
[www.zueritipp.ch/gastro](http://www.zueritipp.ch/gastro)

