



Neu in Zürich: Maison Raison

By **Simone Knittel**

7. Juni 2020

Next Level Maison Blunt

Das Maison Blunt gehört zu den sicheren Werten in Zürich. Ob zum Brunch mit Freunden oder zum Apéro am Abend, feine Mezze in orientalischer Ambiente sorgen jahrein, jahraus stets für ein volles Haus.

Trotzdem ruhte sich das Maison Blunt nicht auf den Lorbeeren aus und nimmt das nächste Level in Angriff. Das heisst im Falle von Maison Raison: Eine komplett vegane Mezzefusion mit nordafrikanischen und japanischen Elementen. Unter der Ägide der kreativen Köchin Lauren Wildbolz hat sich das Maison Blunt während des Lockdowns klammheimlich neu erfunden.

Frischer Wind: Lauren Wildbolz

Wer jetzt seufzt: «Mezze? Wie langweilig! Vegan? Wie unnötig!» sei eines Besseren belehrt. Bestellt man etwa Meseki für zwei Personen füllen ganze 17 Köstlichkeiten den Tisch, die farbenfroher und abwechslungsreicher nicht sein könnten. Schwarze Linsen mit Birnen und Mandeln haben wir in dieser Art noch nirgends gegessen - es ist ein herzhaftes, vielseitiges Gericht. Auch der saftige rote Reis mit Limette und Koriander überzeugt uns sehr. In den geschmorten Auberginen und eingelegten Artischocken stecken mindestens so viel Umami wie in einem Fleischspießli.

Kreationen weit weg vom Alltag

Und selbst der obligate Hummus wird dank Mango und Kurkuma zu einer speziellen, frischen Kreation.

Vegane Ersatzprodukte wie Tofu und Tempeh finden sich nur wenige, diese überzeugen dafür in Kombination mit Shiitake Pilze umso mehr. Und damit ist noch nicht mal die Hälfte der Häppchen erforscht. Auch das vegane Dessert - ein Cheesecake ohne Frischkäse - wäre einer Lobeshymne würdig. Wir halten es hier aber kurz und empfehlen eine eigene Entdeckungsreise.

Schlaraffenland für Food & Drinks

Selbst wenn man voller Hingabe bei dem Verzehr der Meze ist, kommt man nicht umhin, das Treiben an der Bar zu beobachten. Dort gehen frische Gurken-Wacholder-Cocktails und perlende Crémants über die Theke. Und weil das Servicepersonal unsere fragenden Blicke bemerkt, gibt es sogleich einige Informationen zu den Drinks und einen Probierschluck. Hat jemand gesagt, dass Zürichs Restaurant nur schlechten Service bieten? Wir sind an diesem Abend vom Gegenteil überzeugt worden.

Das Maison Blunt – schon immer erfolgreich – wird dank Lauren Wildbolz zu einem richtigen Schlaraffenland.

Nicht günstig, aber 100% fair

Für 69 Franken pro Person für das Meseki-Menu (exkl. Getränke) rollt man satt und zufrieden aus dem Maison Raison. Den Preis empfinden wir als fair – überrascht worden sind wir mehrmals, geschmeckt hat es sehr, und auch biologischen Zutaten in guter Qualität haben nunmal ihren Preis.

Unkompliziert vegan

Neben dem kompletten Menu können Gäste auch Gerichte à la Carte bestellen. Daneben gibt es im Maison Raison auch Mittagessen und Brunch. Zürich hat einige vegane Kulinarik-Tempel - aber hat es einer von ihnen wirklich schon mitten ins Herz von Zürich geschafft? Falls nicht, hat das Maison Raison die besten Aussichten. Wir kommen gerne wieder - rechnen aber damit, dass das Maison Raison ziemlich voll sein wird in den nächsten Monaten!

foodscope.ch findet Neues und Unbekanntes, Altes und Vergessenes aus der Food-Welt und bereitet es für Dich auf. Er ist neugierig, entdeckungsfreudig und immer hungrig.