Allein unter Fleischessern

In manchen Ländern haben es Vegetarier besonders schwer

Mitte 20, weiblich, überdurchschnittlich gebildet und in einer Großstadt lebend: Das ist, laut Vegetarierbund Deutschland, der typische deutsche Vegetarier. „Reist gerne“, könnte man wohl noch hinzufügen, aber das wurde in der Studie der Friedrich-Schiller-Universität Jena, in der 4000 von geschätzten sechs Millionen deutschen Vegetariern befragt wurden, nicht erhoben. Dabei ist es gerade auf Reisen nicht immer einfach, sich durchgehend fleischlos zu ernähren.

In den meisten Großstädten Europas ist eine fleischfreie Ernährung dank vegetarischer Supermärkte und vielzähliger vegetarischer Restaurants kein Problem. Doch in ländlichen Gebieten und bestimmten Ländern wird es schwierig, wenn man nicht zwei Wochen lang nur von Salatbuffet und Beilagen leben möchte. Schon bei der Anreise fange es an, sagt Silke Bott, Mitglied der Bundesleitung des Vegetarierbunds: „Trotz rechtzeitiger Ankündigungen kommt es immer wieder vor, dass im Flugzeug ein Fleischgericht anstatt des bestellten vegetarischen Menüs serviert wird. Das ist enttäuschend.“ Und auch heute noch biete nicht jede Fluggesellschaft vegetarische Gerichte an.

In Indien eröffnet nächstes Jahr das erste vegetarische McDonald’s-Restaurant

Im Reiseland angekommen, gibt es große Unterschiede, die oft in der einheimischen Küche begründet liegen. Lateinamerika, Osteuropa und, jawohl: Frankreich sind laut Vegetarierbund Reiseziele mit einem noch nicht weit verbreiteten vegetarischen Angebot. „Die Aufklärungsarbeit über die Folgen des hohen Fleischkonsums, sowohl aus ökologischer, gesundheitlicher als auch aus ethischer Sicht, ist hier noch nicht so fortgeschritten wie in anderen Ländern“, sagt Elisabeth Burrer, Sprecherin des Vegetarierbunds. Asien, speziell Indien und Thailand, würden sich wesentlich besser als Reiseziele für Vegetarier eignen. In Indien mit geschätzten 200 Millionen Vegetariern passt sich sogar der Fastfood-Betrieb an: Der erste vegetarische McDonald’s soll im Juli 2013 im nördlichen Bundesstaat Punjab eröffnet werden. Ein weiteres Lokal ist in Kaschmir nahe des Vaishno-Devi-Tempels geplant und soll hinduistische Pilger anlocken.

„Es gibt einen hohen Bedarf an veggiefreundlichen Hotels in Urlaubsländern“, sagt Thomas Klein. Um Vegetarier auf Reisen einen Ausweg aus dem Fleischlabyrinth zu bieten, hat er 2011 die Homepage www.veggie-hotels.de gegründet, auf der 304 rein vegetarische Hotels in 60 Ländern vorgestellt werden. Die Internetseite soll es reisenden Vegetariern erleichtern, einen passenden Urlaubsort zu finden. Auch Ziele wie Ghana, Uruguay und Guatemala sind mit fleischfreien Hotels auf der Webseite vertreten.

In Deutschland ist die Zahl vegetarischer Hotels eher überschaubar. Die wenigsten Hoteliers halten es für sinnvoll, auf ein rein pflanzliches kulinarisches Angebot zu setzen. „Ich würde es nicht wagen, ein rein vegetarisches Hotel zu eröffnen. Das wäre der wirtschaftliche Tod. Da klaffen Anspruch und Wirklichkeit zu sehr auseinander“, sagt Ulrich N. Brandl, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands und gleichzeitig Inhaber eines Bio- und Familienhotels. Er bietet in seinem Hotel auch vegetarische Gerichte an, glaubt jedoch nicht, dass der Anteil der Vegetarier in Zukunft steigen wird. Es sei schon öfters versucht worden, das Label „Vegetarier-Hotel“ im deutschlandweiten Hotel- und Gaststättenverband zu etablieren, bisher jedoch erfolglos. Der Deutsche Tourismusverband spricht von einem „Nischendasein“ des vegetarischen Tourismus, für den bisher wenig geworben werde.

ANNE SOPHIE PFISTERER

Circa 100 Restaurants beteiligen sich mittlerweile in Gent am fleischlosen Donnerstag – sogar Pommesbuden verzichten auf Schweinefett. Das Café Vooruit bietet jedes Gericht in einer vegetarischen Form an. Außerdem ist es hier gemütlich – vor allem, wenn mal wieder ein Künstler Hängematten aufstellt. FOTOS: REINOUT HIEL

Ein Tag ohne

Gent gilt als Hauptstadt der Vegetarier. Jeden Donnerstag verzichtet man hier auf Fleisch

EVELYN PSCHAK

Ein struppig gezeichneter Eisbär, die rechte Tatze theatralisch an die Stirn gepresst: Er ist, so zeigt der Cartoon, wohl gerade einer Gefahr entronnen: „Uff! Es ist Donnerstag!“, steht in der Sprechblase über ihm. Das Raubtier bewirbt aber keinen Zoo, sondern die flämische Stadt Gent: Seit Mai 2009 ist hier „Donderdag Veggiedag“. Die Kampagne soll die 240 000 Einwohner dazu ermuntern, sich wenigstens einmal in der Woche vegetarisch zu ernähren. Seither gilt die Hauptstadt Ostflanderns auch als westliche Kapitale des Vegetarismus. Hasselt, Mechelen und Eupen folgten bereits dem Vorbild der drittgrößten Stadt Belgiens, weltweit reihten sich unter anderen São Paulo, Kapstadt und San Francisco ein.

Initiator dieser Städteparade ist Tobias Leenaert, ein schmächtiger Genter mit kurz rasiertem Haarkranz um den glänzenden Schädel. Er verabredet sich gerne im Café des Vooruit an der steilen Sint-Pietersnieuwstraat, nur wenige Meter unterhalb seines Büros. Neben Plattenläden, lässigen Kleiderlabels und minimalistischen Chocolatiers fällt das pompöse Café aus den Dreißigerjahren gleich ins Auge. Doch Tobias Leenaert hat den Ort nicht wegen des Ambientes ausgesucht, sondern wegen der Tageskarte, die jedes Gericht auch in einer vegetarischen Version anbietet. Der 37-Jährige gründete im Jahr 2000 die Non-Profit-Organisation EVA, die sich für vegetarische Ernährung in Flandern einsetzt. „Die Gabel gehört zu den mächtigsten Werkzeugen. Mit ihr kann ein Einzelner etwas für die Natur, die Gesundheit, für Tiere und für armere Länder tun.“ Inzwischen wird Leenaerts Unternehmung von städtischer und nationaler Seite unterstützt, er beschäftigt mittlerweile zwei Mitarbeiter in Gent und Brüssel. Unlängst wurde der überzeugte Veganer vom unterfränkischen Schweinfurt um vegetabilen Rat angegangen – und schlug den Verantwortlichen einen Namenswechsel zu „Tofurt“ vor. „Sie haben aber noch nicht darauf reagiert“, scherzt er.

Schweinfurt soll sich in Tofurt umbenennen, schlägt der Veganer vor

Im Mai 2009 begann der Genter Veggiedag passend mit einer Versammlung auf dem mittelalterlichen Gemüsemarkt. Passend einerseits – und doch auch gleichzeitig ein kleiner Tritt gegen einen großen Konkurrenten im Kampf um die Essgewohnheiten. Denn der „Groentenmarkt“ gleich am mittelalterlichen Hafen Gents ist nicht nur umrahmt von der alten Senffabrik, sondern auch von den Zunfthäusern, allen voran das Große Schlachthaus von 1404, an dessen Auslegebalken unter der Dachgaube einst Eingeweide verkauft wurden. Vor dieser Kulisse leisteten 600 Anwesende schriftlich den Donnerstagsschwur auf fleischlose Ernährung.

Mit den 600 gäbe sich Tobias Leenaert heute längst nicht mehr zufrieden: Laut einer Umfrage im letzten März versuchen 60 000 Stadtbewohner, den vegetarischen Donnerstag einzuhalten – das ist immerhin ein Viertel der Genter Bevölkerung.

Dass ein Projekt wie der „Veggiedag“ sich ausgerechnet im flämischen Gourmetgürtel um Gent realisieren ließ, hat laut Leenaert mehrere Gründe. Jeder vierte Bewohner der Stadt ist Student und für die fleischlose Nahrung aufgeschlossen. Auch gilt Gent als grünste und progressivste Stadt des Landes. Schon vor dem Initiativenbegінn 2009, erzählt Tobias Leenaert, bereicherten zwölf vegetarische Restaurants das Stadtbild: „Das ist die höchste Dichte vegetarischer Restaurants pro Kopf, die wir für eine westliche Stadt überhaupt kennen.“ Heute machen Krankenhäuser, städtische Kantinen, Schulen und noch knapp 100 weitere Restaurants am fleischlosen Donnerstag mit. Selbst Pommesbuden, die nicht in Schweinefett frittieren, sind im „Veggieplan“ eingezeichnet, den EVA für Vegetarier und andere Interessierte erstellt. „Unsere Studien haben jüngst gezeigt, dass die Anzahl von Vegetariern oder Teilzeit-Vegetariern hier zweimal so hoch ist wie in anderen Teilen Flanderns“, sagt Leenaert. Das ist vermutlich auch seiner Geschicklichkeit zu verdanken. Er war so clever, Genuss in den Fokus vegetarischen Lebensstils zu stellen: „Der Belgier ist Gourmet.“

Darum ist Leenaert froh um innovative Köche wie Kevin Storms, der seit 2008 das Avalon am Rand des Trendviertels Patershol betreibt. Er bietet in seinem vegetarischen Restaurant auch Kochkurse an. Auf der breiten Kücheninsel warten im Gegenlicht bereits weiße Porzellanschüsselchen mit grobem Salz, rosa Pfeffer und verschiedenen Ölen sowie große Mengen tiefgrüner Erbsenschoten auf ihren Einsatz. Storms verteilt Aufgaben und erteilt Lektionen. Zwiebeln schneiden – aber nur mit sehr scharfem Messer, denn wer die Bolle mit Kraft drückt, heult. An der furchteinflößenden, chromblitzenden Schneidemaschine den Tofu zu Carpaccio raspeln, aber merke: Tofu schmeckt erst einmal nach nichts. Das lässt sich mit Sesamöl und Gewürzen ändern.

Normalerweise gibt es ein großes Steak mit kleiner Beilage, hier ist es andersrum

Storms, eigentlich Ingenieur, frönt hier seiner wahren Passion – dem Kochen. Und zwar vegan, denn das, resümiert der Besitzer, sei „die interessanteste Art der Chefküche“. Der 35-Jährige gibt regelmäßig Workshops, seine Produkte stammen von Bauern der Region, deren saisonales Repertoire die Menüs im Avalon bestimmt. Für Storms ist gerade die fleischbasierte Küche Flanderns mit ein Grund für die vegetarische Wende in Gent: „Ich selbst bin mit Fleischgerichten aufgewachsen und glaube, dass gerade das viele Fleisch den vegetarischen Funken gezündet hat.“ Dabei ist der schmale Restaurantbetreiber kein Vegetarier, sondern Flexitarier. Der ursprünglich US-amerikanische Begriff gehört für viele Genter heute zum Vokabular, um fleischlose Essgewohnheiten zu bezeichnen, die zu ausgewählten Momenten das Stück Braten erlauben.

Etwa, wenn die Feinschmecker bei Olly Ceulenaere essen, dessen Restaurant Volta zu den besten in Gent gehört. Wer zu ihm möchte, muss das gemütliche Genter Altstadtviertel mit den Kopfsteinpflastergassen verlassen und dorthin gehen, wo die Straßen mehrspurig und die Fassaden betonlastiger werden. Im Klinkerbau eines ehemaligen Elektrizitätswerkes steht der Chef entspannt am Tresen, die Bar ist schon gut besetzt, das Restaurant öffnet gleich, es ist kurz vor 19 Uhr. „Wir machen zwar nicht am Veggie-Tag mit“, erklärt der schlaksige 32-Jährige, der zu Flanderns jungen wilden Köchen, den „Flemish Foodies“ gehört. „Aber was die Proportionen anbelangt, liegt auch bei uns das Gemüse ganz klar vorne.“ Während man üblicherweise zum großen Tellersteak noch ein bisschen grüne Beilage erhalte, sei es hier genau anders herum.

In der Küche spritzen seine Sous-Chefs Petersilienschaum in hohe Gläser, mit einer Rakel wird in schneller Maurermanier Karottenmousse quer über den Teller angerichtet, darauf legt der Meister ein nicht mehr als zwei Finger breites Stück Lamm in Kräutersalzkruste. Sein routinierter Blick verfolgt nicht nur die Bewegungen der Mitarbeiter, sondern auch das Mienenspiel der Restaurantbesucher. „Vegetarische Gäste“, sagt er, „schätze ich fast mehr als Fleischesser.“ Bei Vegetariern wisse er, „dass sie dem Essen respektvoll begegnen und über das, was sie zu sich nehmen, wirklich nachdenken.“

Spätestens bei Ceulenaeres Dessert sind Vegetarier und Fleischesser wieder vereint: Wie eine zartgrüne Eisscholle erhebt sich das Granité von saurem Apfel gegen den Tellergrund. Näher an Eisbären kommt man in Gent wohl auch an einem ganz gewöhnlichen Freitag nicht. Uff!

Anreise: Fünfmal täglich fährt der Zug Thalys von Köln nach Brüssel und zurück. Das Thalys-Ticket gilt für alle belgischen Bahnhöfe und kostet in der günstigsten Klasse 26 Euro für die einfache Fahrt. www.nmbs.be
Unterkunft: Ghent River Hotel nahe am mittelalterlichen Vrijdagmarkt, mit Blick auf die Leie, DZ ab 124 Euro pro Nacht, www.ghent-river-hotel.be
Restaurants: Avalon, Geldmunt 32, www.restaurant-avalon.be; Volta, 2b Nieuwe Wandeling, www.voltagent.be; Café des Vooruit, Sint-Pietersnieuwstraat 23, www.vooruit.be
Weitere Auskünfte: Vegetarischer Stadtplan über die Organisation EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief), www.evavzw.be/resto; info@evavzw.be

Das Haus des grünen Geistes

In Zürich, wo man traditionell gerne rohes Fleisch isst, steht das älteste vegetarische Restaurant der Welt

VON MARCO MAURER

Das Haus duftet. Etwa 50 Meter davor, dahinter, links und rechts davon – wahrscheinlich hängt die Aromawolke sogar über dem Dach des Anwesens in der Sihlstraße 28 und vermengt sich dort mit dem Himmel über Zürich. Der Inhaber des Hauses sagt, diese Note aus Kreuzkümmel, Kurkuma und verschiedenen Currys sei nicht zu leugnen. Und da man sich in Zürich befindet, muss man unweigerlich an die prominentesten, stark riechenden Häuser der Schweiz denken: an all die Chäsfondue-Stuben und das hartnäckige Odeur, das sich über die Jahrhunderte darin festgesetzt hat. Rolf Hiltl, der Inhaber des duftenden Hauses unweit des Hauptbahnhofs im Zürcher Kreis 1, sagt deswegen: „Käsefondue wird es bei uns nie geben.“ Obwohl das Gericht alles hätte, um auf Hiltls Karte zu kommen.

Das Hiltl existiert seit 1898 – laut Guinnessbuch der Rekorde ist es das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Einst wurde es als „Wurzelbunker“ verspottet, und die Leute, die es besuchten, als „Grasfresser“. 1897 gründeten deutsche Einwanderer die „Vegetaria AG“, unter deren Trägerschaft das Lokal als „Vegetarierheim und Abstinenzcafé“ am heutigen Standort eröffnete. Laut Rolf Hiltl hing das mit einem „Verein für Volksgesundheit“ zusammen. Dieser stand wiederum einer lebensreformerischen Künstlerkolonie im Tessin nahe. „Das waren reiche Leute, die eigentlich alles hatten, aber in der Reduktion ihre Freude fanden“, sagt Rolf Hiltl. Und somit war auch das Hiltl um die Jahrhundertwende ein asketischer Ort für Sonderlinge.

Einer der ersten Gäste des Hauses war Ambrosius Hiltl, Rolf Hiltls Urgroßvater. Der nach Zürich ausgewanderte Schneider aus Neumarkt in der Oberpfalz hatte von seinem Arzt den Rat bekommen, seinem Rheuma fleischlose Nahrung entgegenzusetzen. Hiltl, der auch eine Freundschaft mit dem Vollwertkost-Pionier, Arzt und Müsli-Entwickler Maximilian Bircher-Brenner pflegte, übernahm das Restaurant. Er hatte sich nicht nur in die Gastronomie des Hauses, sondern auch in die Küchenchefin Martha verliebt. Die Liebe hielt, die Krankheit verschwand, das Hiltl steht noch heute in der Sihlstraße. Früher wählten die Gäste den Hintereingang, um sich nicht dem Spott der Leute aussetzen zu müssen. Auch lag das Haus einst noch am Rande Zürichs, eingekeilt zwischen einem Wald und einem Friedhof. Eine Laune der Stadtentwicklung brachte mit den Jahren das Zentrum nahe. „Bis in die siebziger Jahre war das Haus ein Körnlipicker-Laden“, sagt Rolf Hiltl. Dann lacht er sein lautes Schulbuben-Lachen, und man kann ihn sich gut beim Skifahren in Zermatt vorstellen. Er ist braun gebrannt, kommt gerade von einer „Gastro-Trendtour“ aus Shanghai zurück. Dort hat er sowohl Gasenküchen als auch edle Lokale besucht.

Das Hiltl gilt weit über Zürich hinaus als Kult, die Hiltls selbst als Szene-Gastro-Familie. Mittlerweile hat der Chef eine eigene Kochshow im Radio. Trotzdem scheint Hiltl, der sein Haus in vierter Generation führt, geerdet zu sein. Man trifft ihn nicht nur in seinem Büro an, sondern kann ihn auch dabei zuschauen, wie er Tabletts im Erdgeschoss des Buffetbereichs wegräumt, der das Herzstück des Hiltls ist. Hier stehen Hunderte Schüsselchen mit Chutneys, indischem Dal, Salaten und diversen Currys bereit. Bis zu 2000 Gäste bedienen sich dort täglich – vom Zürcher IT-Girl mit Mops über Mütter mit ihren Babys bis zu Bankern in Anzügen. Das Hiltl ist eine Zürcher Institution geworden und kein Ort für Eigenbrötler mehr. So zeigt sich an der Geschichte des Hauses auch der veränderte gesellschaftliche Stellenwert der fleischlosen Ernährung.

Ab und zu schmuggeln Gäste ein Stück Bündner Fleisch ins Restaurant, sagt der Chef

„Heute gehört es zumindest für kosmopolitische Leute zum guten Ton, sich zwischendurch vegetarisch zu ernähren“, sagt Hiltl. Ein Abstinenzverein ist das Hiltl gewiss nicht mehr, es gibt sich vielmehr urban und szenig. Zumeist schallt sanfter Soul aus den Lautsprechern, nachts ist das Restaurant ein Club, derzeit schmücken riesige, knallbunte Weihnachtsengel die Räume. Ein Kellner grüßt den Chef mit „Hoi, Rolf“, Hiltl klopft ihm auf den Rücken, hält einen Plausch – Nachnamen existieren im Hiltl nicht. Jeder Angestellte trägt einen Aufkleber mit seiner persönlichen E-Mail-Adresse. Rolf@hiltl.ch steht auf Hiltls Brust.

Wolfi@hiltl.ch bereitet gerade neben der heimeligen Bibliothek im Stockwerk über dem Buffet einen Kochkurs vor. Wolfgang Potzmann ist ganz in Weiß gekleidet, trägt ein Kochhemd mit silbernen Knöpfen und ein schwarzes Tuch um den Hals. Seine Biografie klingt wie ein gepuderter Kuchentraum: Ausbildung im Hotel Sacher, Stationen im Waldorf Astoria in New York und im Mandarin Oriental in Bangkok. Jetzt ist er zuständig für das Kochatelier und damit an diesem Sonntagnachmittag für 14 Frauen jeden Alters. Die Küchenecke ähnelt den in Deutschland so beliebten Fernseh-Kochstudios: hochmodernes Interieur, 32-fach geschmiedete Messer aus Damaszener-Stahl, Blick durch die großen Eckfenster auf die Sihlstraße.

Potzmann teilt die Frauen in Gruppen ein. Francesca und ihre Mutter Pierangela aus dem Tessin sind für das Käse-Soufflé aus Ricotta und Räuchertofu zuständig. Vy Chi, eine vietnamesischstämmige Zürcherin und zwei junge Studentinnen bereiten den Hauptgang, Peperoni-Apfel-Gulasch mit Petersilien-Kartoffelstampf, vor. Und Eva, eine an der Zürcher Goldküste lebende deutsche Architektin und ihre Schwiegermutter Prisca aus dem Zürcher Oberland kümmern sich um die Gnocchi aus Shiitake- und Steinpilzen. Die Frauen wollen, wie Vy Chi sagt, den „Spirit des Hiltls“ kennenlernen.

„Gell, Fisch gibt’s nicht in der vegetarischen Küche?“, will Prisca wissen. Darauf fällt Potzmann zum ersten Mal kein Wiener Schmäh ein. Er sagt, die meisten Gäste des Hiltl seien „Flexitarier“, also Menschen, die nicht ganz, aber hauptsächlich ohne Fleisch auskommen. Vegetarier seien die Minderheit. Von den 14 Teilnehmerinnen des Kochkurses lebt keine vegetarisch, Vy Chi schwärmt später sogar von den Vorzügen eines blutigen Entrecôtes.

„Ab und zu schmuggeln Gäste ein Stück Bündner Fleisch rein“, erzählt Rolf Hiltl. Nicht nur deswegen sei es wichtig, dieser zumeist männlichen Klientel, welche gut 30 Prozent der Hiltl-Kunden ausmache, „Fleisch-Ersatz“ wie Seitan und Tofu anzubieten, obgleich Hiltl das Wort „Fleisch-Ersatz“ nicht mag. Er sagt: „Im Gegensatz zu den Indern haben wir in der Schweiz eine Fleisch-Tradition. Unser Dal ist das Cordon bleu.“ Er selbst habe immer noch ab und an den Geruch eines Schnitzels mit Rahmsoße in der Nase. „Das sind Traditionen, und da müssen die Gäste abgeholt werden“, sagt er. Dann zeigt er auf ein von Tommy Hilfiger entworfenes Sofa. Man kann sich auf ihm, im Gegensatz zur Bibliotheksecke, ziemlich gut Don Draper, den kantigen Protagonisten und Steak-Esser der US-Serie „Mad Men“, vorstellen. „Wir wollen uns nicht nur als netten Frauenladen präsentieren, sondern auch Männer ansprechen – und dazu gehören das vegetarische Zürcher Geschnetzelte und das fleischlose Tatar.“

Das bereitet Potzmann nach einem Geheimrezept aus Aubergine und Soja zu. Für Rolf Hiltl ist Tatar „ein Klassiker der lokalen Küche“. Die Zürcher mögen rohes Fleisch. Der *Tagesanzeiger* hat vergangenes Jahr etwa 20 Tatars gekostet – das vegetarische von Hiltl kam unter die Top Sechs. Die Tester nannten es „außergewöhnlich“. Weil sie im Hiltl so undogmatisch mit dem Thema Vegetarismus umgehen, habe das Haus mehr als 100 Jahre überlebt, glaubt Rolf Hiltl. Und weil die Küche international ist. „Wenn wir die Auswahl zwischen einem kongolesischen Koch und einem Schweizer haben, dann nehmen wir den aus dem Kongo“, sagt Wolfgang Potzmann. Die Küche stammen aus 55 Ländern. Nach ihrer Anstellung werden sie nach den drei Lieblingsrezepten aus ihrer Familie befragt. „Die besten Köche sind die Mütter unserer Köche“, glaubt Potzmann. Den prägendsten internationalen Einschlag bekam das Hiltl bereits Ende der fünfziger Jahre, als Margrith Hiltl, die Großmutter von Rolf Hiltl, am Welt-Vegetarier-Treffen in Delhi teilnahm und in ihren Koffern neben Kardamom und Koriander vor allem indische Rezepte mit nach Zürich brachte. Heute gehören Currys zum primären Merkmal der Hiltl-Küche.

Das Tatar aus Auberginen und Soja wurde von Testern hoch gelobt

Aus den Urzeiten des Restaurants steht so nur noch die „ländliche Platte“ – Pellkartoffeln, Salz und Käse – auf der heutigen Speisekarte. Kein Gericht für Veganer. Die Hardliner unter ihnen, für Hiltl „Fundamentalisten, die Vegetarismus als Erretungsphilosophie für die Menschheit betrachten“, beschweren sich manchmal beim ihm. Hiltl hält dagegen: „Wenn ein Gericht vegan interpretiert werden kann, ohne dass der Genuss darunter leidet, dann machen wir das.“

Dann gibt es noch die extremen Gäste „von der anderen Seite“, wie Hiltl sagt. Das seien „Männer über 60, Zigarrenraucher und politisch rechts zu verorten“, in der Schweiz auch „Bünzlis“ genannt. Diese würden manchmal von ihren Frauen ins Lokal „geschleppt“. Neulich stand Hiltl vor seinem Lokal und beobachtete, wie eine Frau ihren Mann aufforderte: „Komm, lass uns ins Hiltl gehen.“ Er sträubte sich. Rolf Hiltl ging auf das Paar zu, lud sie ein und ließ dem Mann das vegetarische Geschnetzelte und ein Bier servieren. Als er ging, habe sich der Gast bedankt und gesagt, er komme bald wieder. Auch mit Essen kann man Politik betreiben.

Vom „Vegetarierheim und Abstinenzcafé“ zum urbanen Szenetreff mit nächtlichem Clubbetrieb. Wer um das Jahr 1900 in der Sihlstraße zum Essen ging, brauchte Selbstbewusstsein – als „Grasfresser“ wurden die Vegetarier damals verunglimpft. Mancher Gast wählte da lieber den Hintereingang, um sich nicht dem Spott der Leute aussetzen zu müssen. Heute ist es schick, sich ab und zu fleischlos zu ernähren.

FOTOS: HILTL; GEORG KNOLL/LAIF

Anreise: Mit der Bahn über München bis Zürich in gut vier Stunden, Hin- und Rückfahrt etwa 150 Euro, www.db.de, www.sbb.ch
Unterkunft: Hotel Seidenhof, in der Nachbarschaft des Hiltl, Sihlstrasse 9, 8001 Zürich, DZ ab 264 Euro für zwei Personen, www.seidenhof.ch
Hiltl: Sihlstrasse 28, 8001 Zürich, Telefon: 0041/44/227 70 00, www.hiltl.ch; Kochkurse ab etwa 150 Euro pro Person, eine frühzeitige Anmeldung ist ratsam. Die Öffnungszeiten des Restaurants: Montag bis Mittwoch 6 bis 24 Uhr, Donnerstag bis Samstag „6 Uhr bis fertig“ (ab etwa 23 Uhr Club-Betrieb), Sonntag „8 Uhr bis fertig“. Büffet täglich 11 Uhr bis 23 Uhr.
Weitere Auskünfte: www.zuerich.com, www.myswitzerland.com

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de
hoaaaa
SZ2012120651670dd