



Hoch, höher, Bebek: Das neue Restaurant bietet aussergewöhnlich viel Platz.

CAFÉ BEBEK

ORIENT IM GROSSFORMAT

Die Macher des Maison Blunt haben in der Kalkbreite-Siedlung das Café Bebek eröffnet. Der Raum ist imposant, das Essen ausgezeichnet.

VON RIGO STEINEMANN (TEXT) UND DOMINIQUE MEIENBERG (BILD)

ORIENTALISCH Die Platzverhältnisse sind feudal. Erst wenn man durch die gläserne Eingangstür des Café Bebek tritt, wird einem das gewaltige Ausmass des Raumes bewusst. Vier eigens angefertigte Kronleuchter hängen von der fünf Meter hohen Decke, die Bar befindet sich zur Rechten, zur Linken zieht sich eine gepolsterte Sitzbank der Wand entlang. Es hat kleinere Tische für Gäste, die zu zweit kommen und grössere für Familien oder Gruppen. Durch die Fensterfront im hinteren Teil schaut man direkt ins Tramdepot, die Passagiere von ein- und ausfahrenden Trams können einem beim Essen über die Schultern schauen. Eine aussergewöhnliche Aussicht. Die ansonsten nackten Betonwände werden durch Bilder des Zürcher Künstlers Nic Hess belebt. Zudem beherbergt die Galerie im ersten Stock eine zweite Bar, die jeweils abends öffnet. Man kann sich hier an vielen kleinen und grossen Details erfreuen.

Wie aber unterscheidet sich das Bebek kulinarisch vom Schwesterbetrieb an der Gasometerstrasse? «Das Maison Blunt orientiert sich eher in Richtung Marokko, während das Bebek den Fokus auf östlichere Länder wie Griechenland, Türkei und

Libanon legt», erklärt Mitinhaber Jörg Guggisberg im Gespräch. Auch der Name holt seine Inspiration aus dem Osten. Bebek heisst einerseits ein wohlhabendes Quartier in Istanbul, andererseits bedeutet der Begriff auf Türkisch Baby. Entsprechend dazu das Logo auf der Menükarte; ein Kleinkind, das nach einem Stern greift.

Die meisten Zutaten sind bio und stammen aus der Region. Passend zur Kalkbreitesiedlung, die so grossen Wert auf Nachhaltigkeit legt. Von der reichhaltigen Karte wählen wir bei unserem anonymen Testbesuch am Mittag Hummus (8 Fr.), einen Ziegenfrischkäse (8 Fr.), Falafel (7.50 Fr.) und den Langstrassenteller (31 Fr.). Die Mezze schmecken alle tadellos, kleine Details wie zum Beispiel die gerösteten Pinienkerne auf dem Ziegenfrischkäse machen Freude. Noch besser aber gefällt uns der Langstrassenteller; ein Mix aus Poulet- und Köftespiesen, dazu Taboulé, Zaziki und Chili-Kartoffeln. Vor allem die Pouletspiesse mit einer raffinierten Marinade, basierend auf Fenchelsamen und Chili, bleiben lange in Erinnerung. Gegen den Durst empfiehlt uns die sympathische Bedienung die hausgemachten Eisteevariationen. Sie

sind an diesem warmen Sommertag genau das Richtige. Sowohl der Zitronenminztee als auch die Mischung Rooibush-Aprikose (beide 5 Fr.) sind herrlich erfrischend.

Zum Dessert hätten wir gern die Zitronentarte probiert, leider ist sie an diesem Tag nicht erhältlich. Es bleibt der einzige kleine Wermutstropfen. Wir trösten uns mit einem Schoggimousse (12 Fr.), das sich in punkto Qualität problemlos zu den übrigen Speisen gesellt, und sind uns beim Abschied einig: Hierhin kehren wir zurück.

**BADENERSTR. 171
8003 ZÜRICH**

TEL. 044 297 11 00 WWW.BEBEK.CH

Mo-Do 7-24 Uhr, Fr 7-1 Uhr, Sa 8-1 Uhr, So 8-24 Uhr
Mezze kleine Portion ab 6 Franken
als Vorspeise 12-16 Franken, Hauptspeisen 25-45 Franken

Anzeige

**Ciao
Ticino**

**TESSINER SPEZIALITÄTEN
IN RESTAURANTS IM HB ZÜRICH
19.8. - 15.9.2014**

WWW.CIAO-TICINO-HB.CH