Mein Zürich

Der 18-Punkte-Koch NENAD MLINAREVIC pendelt täglich zur Arbeit an den Vierwaldstättersee. Doch zu Hause ist der 36-Jährige in Zürich. Hier zeigt er in einer Stadtrundfahrt seine zehn Lieblingsorte.

1

DAS STADTHOTEL

«Wenn ich in der Stadt übernachte, gehe ich hierhin: ‹The Dolder Grand› ist der perfekte Ort, um sich etwas zurückzuziehen und trotzdem mittendrin zu sein.» Mlinarevic hat im «Dolder Waldhaus» seine Lehre gemacht, Kollege Heiko Nieder vom «The Restaurant» schätzt er als besten Koch der Stadt.

The Dolder Grand
Kurhausstrasse 65
8032 Zürich
www.thedoldergrand.com

TEXT **DAVID SCHNAPP**
FOTOS **THOMAS BUCHWALDER**

Es war ein bemerkenswerter Gang, den der junge, hochtalentierte Nenad Mlinarevic auftischte: «Hot Duck»! Das war Anfang Oktober 2015, die Elite der Schweizer Spitzenküche kam im Park Hotel Vitznau zum traditionellen Abendessen zusammen, das der nächste «Koch des Jahres» jeweils ausrichtet. Und dann forderte der heute 36-jährige Zürcher die versammelten 19-Punkte-Köche auch noch auf, die Entenwurst von Hand zu essen – statt mit Messer und Gabel.

Warum wir diese Episode hier erzählen? Der «Hot Duck» war nicht nur ein erfrischend frecher Gang, wie man ihn sonst kaum auf den Tisch bekommt in Restaurants, die so hoch mit Punkten und Sternen bewertet werden wie Mlinarevics «Focus» am Vierwaldstättersee. Für Nenad war dieses Gericht nicht bloss eine kleine Provokation, sondern vielmehr eine Hommage an seine Heimat. «Ich bin im Kreis 7 aufgewachsen, meine Schulzeit habe ich im Ilgen verbracht», erzählt er. Während die Mlinarevics zu viert in einer durchschnittlichen Dreieinhalb-Zimmer-Wohnung lebten, wohnten die Kameraden, mit denen er sich verabredet hat, teilweise in stattlichen Anwesen am Zürichberg. «Das habe ich dann jeweils erst gemerkt, wenn ich zum Spielen bei jemandem zu Hause war, und es war auch völlig egal», sagt Nenad heute.

Seine wichtigsten Schweizer Berufsjahre hat der ambitionierte junge Mann zwar in ziemlich ländlichen Orten wie Lömmenschwil SG oder Vitznau LU verbracht, aber sein Herz hing immer an Zürich. Vor einigen Monaten ist Mlinarevic deshalb privat wieder von Weggis nach Zollikon gezogen. Nun pendelt der BMW-Fahrer täglich vom Zürich- an den Vierwaldstättersee. Aber Ende November 2017 ist vorläufig Schluss mit Spitzengastronomie im Luxushotel. Als Nächstes folgt ein Pop-up-Restaurant in der alten Stadthalle beim Hallwylplatz, Ideen für viele weitere Projekte fallen ihm fast stündlich ein. Und auch sein nächstes, vermutlich eigenes Restaurant werde sicher in Zürich stehen, sagt er.

Das Zentrum seines Lebens hat Mlinarevic schrittweise in seine Heimatstadt zurückverlagert. Hier geht er in das Fitnessstudio mit veganer Bar, holt sich sein Früchtebrötchen bei der In-Bäckerei John Baker oder geht ins Kino. Beeindruckt hat ihn in letzter Zeit «The Founder», die wahre Geschichte des Vertreters Ray Kroc, der relativ spät in seiner Berufslaufbahn die Brüder McDonald kennenlernt und ihnen schliesslich mit einigen recht faulen Tricks ihr eigenes Geschäft abnimmt, um daraus die grösste Restaurantkette der Welt zu bauen. «Beharrlichkeit», sagt Kroc, sei das Wichtigste im Berufsleben.

Im Gegensatz zu Ray Kroc aus Illinois ist Nenad Mlinarevic aus Zürich ein durchwegs sympathischer junger Mann. Aber Beharrlichkeit und Fleiss verbinden den jungen Schweizer mit dem Gründer des amerikanischen Burger-Imperiums. ●

2
DAS BISTRO
«Ich bin kein grosser Fleischesser, aber eine Blätterteigpastete mit Rösti oder einen Salade niçoise im ‹AuGust› gönne ich mir doch ab und zu», erzählt Nenad und nimmt an einem der schlichten Tische Platz, auf dem eine grosse Papier-Speisekarte schon bereitliegt. Das Bistro gehört zum Boutique-Hotel Widder, das mit seiner zentralen Lage am Rennweg, unweit der Bahnhofstrasse, ein idealer Ausgangspunkt für Spaziergänge durch die Stadt ist.

Boucherie AuGust
Rennweg 1
8001 Zürich
www.au-gust.ch

3
DIE BÄCKEREI
«Das Früchtebrötchen von John Baker ist das beste der Stadt», sagt Nenad Mlinarevic. Der Spitzenkoch hat die Macher der In-Bäckerei mit Filialen am Stadelhofen und am Helvetiaplatz auch schon bei einer Rezeptur beraten: Für einen intensiveren Geschmack werden die Härdöpfel für das Kartoffelbrot seither geröstet.

John Baker
Helvetiaplatz
8004 Zürich
www.johnbaker.ch

4
DIE METZGEREI
Betritt man einen Hatecke-Laden, ist zunächst nicht sicher, ob es sich um ein Juweliergeschäft oder doch um eine Metzgerei mit Bistro handelt. Aber die Engadiner sind seit über 100 Jahren im Fleischgeschäft. Und nach Filialen in Scuol, Zernez und St. Moritz steht Ludwig Hatecke seit Kurzem nun am Löwenplatz in Zürich hinter der langen Glastheke und schneidet Trockenfleisch von Kühen, Rindern oder Schafen auf oder zeigt ein Kalbsrack, das mit Fett versiegelt wird und in den eigenen Felsenkellern reift. «Eine beeindruckende Qualität und eine aussergewöhnliche Familientradition», sagt Mlinarevic.

Hatecke – Bacharia Alpina
Usteristrasse 12
8001 Zürich
www.hatecke.ch

5
DAS HAUS AM SEE
«Das ‹Fischer's Fritz› ist ein magischer Ort in Zürich», findet Mlinarevic. Es ist Campingplatz, einfaches Restaurant, Laden und Liegeplatz direkt am See – hier verbringen manche ihren ganzen Sommer, andere kommen bloss für ein paar Fischknusperli oder einen Aperol Spritz. Aber schön ist es hier fast immer.

Fischer's Fritz
Seestrasse 559
8038 Zürich
www.fischers-fritz.ch

6

DER GLASNUDELSALAT

Im hippen neuen Restaurant Co Chin Chin wird vietnamesische Küche serviert, die Plätze in der ehemaligen Autowerkstatt mitten im Kreis 5 sind begehrt. «Ich komme nur wegen des Glasnudelsalats mit Krabbenfleisch», erzählt Mlinarevic. «Mien Cua» heisst die Vorspeise, sie kostet 14.50 Franken und gehört zu den besten asiatischen Gerichten, die man in der Stadt findet.

Co Chin Chin – Vietnamese Cuisine
Gasometerstrasse 7
8005 Zürich
www.cochinchin.ch

7

DAS LEBENSMITTEL-PARADIES

Das Untergeschoss im traditionsreichen Warenhaus an der Bahnhofstrasse ist die erste Anlaufstelle für Feinschmecker in Zürich. Hier gibt es nicht nur eine hervorragende Fleisch- oder Fischauswahl, auch die Obst- und Gemüseauslage sowie der Weinkeller bestechen durch die sorgfältige Präsentation und die fachkundige Beratung. «Ich komme sicher einmal pro Woche hierher», sagt Nenad. Manchmal kauft er nur eine japanische Gewürzmischung oder ein Molkerei-Joghurt, aber die Atmosphäre sei für ein Lebensmittelgeschäft einmalig, findet er.

Globus Zürich Bahnhofstrasse
Schweizergasse 11
8001 Zürich
www.globus.ch

8

DER FITNESSKELLER

Vor rund zwei Jahren hat Nenad Mlinarevic angefangen, seine Ernährung umzustellen und intensiv Sport zu betreiben. Rund 20 Kilogramm weniger wiegt er seither. «Ich habe aber viel mehr Energie und fühle mich wohl in meiner Haut.» Die erste Anlaufstelle für Freizeitsportler, denen die klassischen Fitnesscenter zu eintönig sind, ist das urbane Balboa im Bankenviertel Kreis 1. Hier sitzt man nicht in grossen Maschinen, sondern bewegt sich mit einem Personal Trainer oder in Gruppen. Danach gibt es an der Roots-Bar einen veganen Proteinshake mit Datteln, Erdnussbutter und Eiweisspulver – «das ist eine vollwertige Mahlzeit und gibt Energie für den ganzen Tag».

Balboa Bar & Gym
Am Schanzengraben 19
8002 Zürich
www.balboamove.ch

9

DIE SAFTBAR

Salate, einfache Gerichte und – vor allem – frisch gepresste Säfte. Das Konzept im «Juice Market» ist einfach, die Lage an einer der schönsten Gassen im Stadtzentrum einmalig, und der kleine Laden floriert seit Jahren. Nenad gefällt die simple Idee: «Die Säfte werden à la minute zubereitet, es kommen nur frische Zutaten rein, und man nimmt in kompakter Form etwas Gesundes zu sich.»

Juice Market
Augustinergasse 42
8001 Zürich
www.juice-market.ch

10

DIE PIZZERIA

«Pizza habe ich zwar von meinem Speiseplan gestrichen, aber meine Freundin isst das ab und zu gerne, und dann nur von hier.» Das charmante, bodenständige Eckrestaurant Miracle im Seefeldquartier ist für manchen Insider die beste Pizzeria der Stadt, das Restaurant ist jeden Abend voll, aber zum Glück gibt es den Italoklassiker auch zum Mitnehmen.

Restaurant Miracle
Fröhlichstrasse 37
8008 Zürich
www.miracleseefeld.ch

Unterwegs im neuen BMW M550i

Der neue BMW M550i xDrive ist eine Allrad-Limousine, mit der man dank der Mischung aus Understatement, Kraft und Eleganz in einer Stadt wie Zürich immer passend «gekleidet» ist. BMW ist einer der Hauptpartner des Zurich Film Festivals, und der 5er gehört zu den populärsten Modellen der Bayerischen Motorenwerke. Unter der Haube des M550i (ab CHF 108 600.–) arbeitet ein V8-Motor mit Doppelturbo-Beatmung, der bis zu 462 PS leistet. Die braucht es in der Regel erst jenseits der Stadtgrenze, aber innerhalb sind umfangreiche Assistenzsysteme und ein komfortables Interieur ein Genuss für den Fahrer und seine Mitreisenden.