

WARUM IN DIE FERNE SCHWEIFEN? Männer an den Herd: Cooking Fellows



Heute streben wir nach Höherem und müssen uns unser Abendessen zuerst mit einer kurzen Velotour verdienen. Es geht ins Dättnuu. Ins Dättnuu? Das ist doch das Quartier, in dem es nichts hat – keine Post, keinen Laden und auch kein Restaurant. Ja, es gibt wirklich kein Restaurant dort, aber es gibt die «Cooking Fellows». Dieser Verein von kochenden Männern besteht seit 2001 und hat seit 2007 sein Vereinslokal im Dättnuu, welches jeden Freitag ab 18 Uhr als Restaurant für alle geöffnet ist. Nachdem wir uns durch die informative Homepage des Vereins geklickt haben, wollten wir uns selbst von den Kochkünsten überzeugen.

Also schwingen wir uns auf unsere Velos und radeln auf dem schnellsten Weg hinauf ins Dättnuu. Doch schon nach den ersten Kreuzungen sind wir uns nicht mehr einig, welches der beste Weg ins Dättnuu ist. Zeit für eine klare Ansage, schliesslich bin ich schon als Fünfjähriger täglich bei Wind und Wetter vom Dättnuu in den Kindergarten im Eichliacker gelaufen. So gelangen wir dann doch irgendwie zum Clublokal der Cooking Fellows an der Dättnuu-Strasse und sind überrascht, wie schnell wir den Berg erklimmen haben.

Gespannt betreten wir das Vereinslokal. Herzlich werden wir begrüsst und an unseren Tisch geführt. Gerne hätte ich als Apéro das Vereinsbier namens «Trittbrättfahrer» probiert, dies war jedoch ausverkauft und so entschied ich mich wie Nadja für ein Euelbräu Amberbier (CHF 4.50).

Da wir bereits im Voraus auf der Website der Cooking Fellows das Menü des heutigen Abends studiert und für uns reserviert hatten, können wir in aller Ruhe die Einrichtung begutachten und das Treiben beobachten. Das Lokal ist mit knapp dreissig Gästen gut gefüllt, eine Wand ist geschmückt mit

Eintrittskarten von Fussballspielen und Rockkonzerten, ausserdem hängen Flaggen und Trikots an den Wänden. Auf dem grossen Bildschirm an der Wand laufen Musikvideos aus den 1980er-Jahren und zwischendurch auch mal Eishockey. So entsteht ein lockeres Party-Raum-Sports-Bar-Ambiente, in welchem wir uns gleich wohl fühlen.

Beim Anblick der umfangreichen Weinkarte wird uns bald bewusst, dass uns die Qual der Wahl doch nicht ganz erspart bleibt. Obwohl auch unser Lieblingswein auf der Karte steht, entscheiden wir uns für etwas Neues und wählen trotz des Namens und des leuchtend rosaroten Etiketts den portugiesischen «Sexy Tinto» (CHF 39).

Nach kurzer Zeit wird uns das Menü des Abends serviert (CHF 25). Die Schweinsmedaillons auf Teig-Bödeli sind mit frischen Salaten garniert und schön auf dem Teller angerichtet. Das Fleisch ist äusserst zart und harmoniert sehr gut mit den knusprigen Teig-Bödeli, die mit schmackhaften Kräutern und würzigem Rohschinken belegt sind. Der Salat aus Fenchel, Gurke, Randen, Tomaten, Eisberg, Radicchio, Rüeblli und Mais ist abwechslungsreich, knackig und bis auf den Mais aus frischen Zutaten. Dazu gibt es knuspriges frisches Brot, von welchem Nadja nicht genug haben kann und auch noch den letzten Tropfen Salatsauce aufunkt. Der fruchtige, vollmundige Wein ist ein ausgezeichnete Begleiter. Beim Abräumen überrascht uns der Kellner mit der Frage nach Nachschlag. Da lassen wir uns nicht zweimal bitten und nehmen das Angebot gerne an. Auch der ebenso liebevoll angerichtete kleine Zusatzsteller enttäuscht uns nicht. Mit einem Kaffee (CHF 3.50), serviert mit selbstgebackenen frischen Amaretti, schliessen wir das Essen ab.

Unsere Gastro-Kritiker

Nadja und Stefan Ammann berichten unter dem selbstgewählten Titel «Warum denn in die Ferne schweifen» über die Tössemer Gastronomie. Die Ammann'sche Kritik ist wohlwollend und das Bewertungssystem mittels Tössemer Fröschen hilft eventuell den Leserinnen und Lesern, für jede Gelegenheit die passende Wirtschaft in Töss zu finden. Nadja und Stefan Ammann entscheiden selbst, über welches Restaurant sie schreiben und sie essen auf eigene Rechnung, «De Tössemer» verfügt leider nicht über ein entsprechendes Spesenbudget.

Die Redaktion



Zufrieden verlassen wir das Lokal, betrachten auf der Veranda vor dem Lokal noch den längsten Festbank Winterthurs und beschliessen, dass wir diesen an einem warmen Sommerabend bestimmt wiedermal aufsuchen werden. Beim nach Hause fahren diskutieren wir noch ein wenig über die Cooking Fellows und ihr offenes Vereinslokal. Braucht Töss nicht mehr solcher Leute, die einfach aus Freude etwas auf die Beine stellen und dem Quartier so zu einem Mehrwehrt verhelfen? Ganz ohne auf Unterstützung der Stadt zu warten, oder zu stöhnen, was alles noch fehlt und wo die Stadt wieder nichts macht. Letztendlich liegt es doch an uns und unserem Einsatz, wie lebenswert unser Töss ist.

Stefan und Nadja Ammann

TÖSSEMER FRÖSCHE

AMBIENTE					
BEDIENUNG					
ESSEN					
PREIS/LEIST.					