

## KNÖDL

# WIE BEI MAMA

*Zwei Freunde haben eine charmante Knödelbeiz eröffnet – die erste der Schweiz.*

VON CLAUDIA SCHMID (TEXT)  
UND SAMUEL SCHALCH (BILD)

**ÖSTERREICHISCHE KÜCHE** Dies ist die kurze Geschichte zweier Kumpel aus Chur, die mit der Idee eines Knödelbistros spielten, aber lange nicht den Mut hatten, eine zu eröffnen. David Csögl, einer der beiden, hat von seiner verstorbenen Wiener Mama handgeschriebene Knödelrezepte geerbt. Schon früh wurde er in die Kunst der Zubereitung von Klößen eingeführt. Als er letztes Jahr mit seinem Freund Tolis Fragoudis auf einer Wanderung wieder einmal über die Bistro-Idee diskutierte und danach im libanesischen Restaurant Za'tar an der Brauerstrasse einkehrte, bot ihnen der Wirt aus heiterem Himmel an, das Lokal zu übernehmen (er selber wanderte zwei Häuser weiter). Ein Wink des Schicksals. Die Quereinsteiger sagten zu, renovierten den Ort und tüftelten am kulinarischen Angebot. Csögl gab seinen Job in der Lichtbranche auf, Fragoudis arbeitet bis heute Teilzeit in der Film- und Fotoherstellung. Zwei Wochen nach der Eröffnung im März mussten sie wegen der Pandemie wieder schliessen. Hilfgeld gabs nicht. Sie konnten ja keine Bilanz vorweisen.

Das winzige Lokal, das seit ein paar Wochen wieder offen ist, ist ein Quartiertreffpunkt am Rande des Milieus mit vielen Stammgästen. Täglich bereitet Csögl die Klöße auf Semmelbasis frisch zu, was etwas dauern kann. Ohne auf die Karte zu schauen, lassen wir uns Spinatsemmelknödel mit Nüsslisalat (20.50 Fr.) bringen. Sie sind weniger mastig als gedacht – beste Haus-



Knödel und Bündner Charme: Die Inhaber David Csögl (l.) und Tolis Fragoudis.

mannskost. Wir probieren auch in der Pfanne geröstete Knödelstückchen, die mit Salat samt Pflirsichstückchen serviert werden (22 Fr.), sowie eine süsse Variante: Marillenknödel mit Vanillesauce (9.50 Fr.). Letztere werden eigens für das Bistro in der Knödel-Factory in Meilen hergestellt, wo mit Jürgen und Olivia Leonhardsberger zwei weitere Knödelfans am Werk sind.

**BRAUERSTR. 78  
8004 ZÜRICH**

[WWW.KNÖDL.CH](http://WWW.KNÖDL.CH)

Öffnungszeiten: Di–Fr 12–13.30 Uhr/18–22 Uhr, Sa 18–22 Uhr  
Bis am 7.8. mittags geschlossen  
Auch Take-Away möglich

Anzeige

## MEL'S TABLE

# PRIVATE BEIZ

**EVENT** Störköchin Melanie Brugger lädt regelmässig zu einem Private Dinner zu sich nach Hause in Wipkingen ein. Am 21. August steht der nächste «Mel's Table»-Abend an. Geplant ist ein sommerliches 5-Gang-Menü; bei schönem Wetter wird im Garten gespeist. Kostenpunkt: 135 Fr. pro Person inklusive Häppchen und Frandises. Die Platzzahl ist beschränkt. Auf Wunsch bietet Brugger auch Dinner für geschlossene Gruppen an.

[www.mel-b.ch](http://www.mel-b.ch)

Fr 21.8., 19–23.30 Uhr,

Anmeldung bis am 14.8. unter [info@mel-b.ch](mailto:info@mel-b.ch)

## GRASSROOTED

# NEUER LADEN

**SHOPPING** Der Zürcher Verein Grassrooted wurde vor zwei Jahren schweizweit bekannt – dank einer viel beachteten Rettungsaktion von 30 Tonnen Bio-Tomaten. Nun hat der Verein den Lebensmittelmarkt Rampe 21 eröffnet. Dort werden Produkte regionaler Bio- und Demeterproduzenten oder italienische Spezialitäten (ebenfalls ab Hof) verkauft. Der Laden ist als Co-operative organisiert – wer einkauft, wird Mitglied und trägt den Laden mit.

[www.rampe21.ch](http://www.rampe21.ch)

Ausstellungsstr. 21, 8005 Zürich (hinter dem Car-Parkplatz).

Öffnungszeiten: Di–Fr 16–20 Uhr, Sa 9–15 Uhr

ristorante

# CUCINA

[www.cucinarestaurant.ch](http://www.cucinarestaurant.ch)

seit 1995

«Grüezi und herzlich willkommen im Cucina!»

## NEU ERÖFFNET RISTORANTE CUCINA ALTSTETTEN

Altstetterstrasse 146 · 8048 Zürich  
Telefon 043 534 34 43

**CUCINA KASERNE**  
Kasernenstrasse 77  
8004 Zürich  
Tel. 044 242 40 00

**CUCINA LUISENSTRASSE**  
Luisenstrasse 40  
8005 Zürich  
Tel. 044 271 37 40

**CUCINA BERNOULLI**  
Hardturmstrasse 261  
8005 Zürich  
Tel. 044 563 87 37