

SCHAWARMA

7 Franken

Libanon il Achdar, Hafnerstrasse 13

Libanon il Achdar, der grüne Libanon, ist seit zwanzig Jahren das Bollwerk des arabischen Fastfoods hinter dem Hauptbahnhof. Das Lokal setzt Massstäbe in jeder Beziehung, die Ware in den Auslagen ist immer frisch und sieht gut aus, keine müden Salatblätter, kein trockenes Dönerfleisch. Die Karte ist einfach: Kebab, Falafel oder Schawarma, der arabische Döner aus mariniertem Lamm. Serviert im gebratenen Fladenbrot mit Tomaten, Humus, Bratkartoffeln, Joghurtsauce, Salzgurken, das Ganze für 7 Franken. Wer möchte, erhält für den Preis auch marinierten Kalbsbraten oder Rindsfilet vom Grill ins Fladenbrot gewickelt. Und das Essen, an sich schon unschlagbar, wird noch übertroffen von der Stimmung im Lokal, weil es tatsächlich an einer Ecke in Beirut stehen könnte. Nichts von Libanon-Folklore und orientalischer Anbieterei, seit Jahr und Tag dieselben Jungs hinter der Theke. Ob in Beirut oder Zürich: Cool bleibt cool.

PORCHETTA

10 Franken

Longstreet Grill, Langstrasse 92

Eine Porchetta, das ist ein entbeintes Spanferkel, gestopft mit Knoblauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin und anderen Kräutern, gegrillt über dem offenen Feuer. So ein Schwein liegt Abend für Abend auf der Chromstahltheke des Longstreet Grills, und die meisten merken es nicht einmal, weil sie nur kurz aus der Longstreet Bar rauskommen, um Zigaretten zu rauchen. Schade eigentlich, denn der Grill bezieht seine Sau von der Macelleria Fulvi, dem italienischen Metzger an der Schöneeggstrasse mit den günstigen Fenchelwürsten und einer sehr lustigen Homepage. Schmecken tut die Porchetta vorzüglich. Nach Fett ein bisschen, aber im positiven Sinne. Der Longstreet Grill serviert sie in Tranchen, in einem ange-toasteten Brötchen und wahlweise garniert mit eingelegten Auberginen, Peperoni und einer Kräuter-Olivenöl-Mischung. Wenn man Glück hat, ist eines der kleinen Tischchen frei, und vielleicht regnet es sogar, dann lässt der Grillmeister die durchsichtigen Plastikwände runter, und man kann durch sie hin-

BRATWURST

7 Franken

Sternen Grill, Sechseläuten-Platz

In Zürich gibt es eine schon lange andauernde Auseinandersetzung, wer die besseren Bürli macht: die Bäckerei Gold oder die Bäckerei Buchmann. Dann die nächste Frage: Isst man eine St. Galler Bratwurst mit oder ohne Senf? Im Vorderen Sternen Grill beim Bellevue wird Folgendes klar: Man bekommt zur Wurst ein Bürli der Bäckerei Gold — und es ist das beste Bürli der Welt. Der Senf ist jenseits des common sense von erstaunlicher Schärfe — man muss ihn einfach essen. Die Wurst vom Grill verkommt da fast ein bisschen zur Nebensache. Vielleicht noch ein Bier dazu? Dann hat man tatsächlich mehr als einen Imbiss, nämlich eine ganze Mahlzeit, etwas vitaminarm vielleicht, aber durchaus sättigend.

