

lokaltermin

Hervorragende  
Bioküche:  
«Tüfi»



Zürich

## BIO HIN, BIO HER

Die Schlagworte, die ein gutes Gewissen machen, lauten hier: «Wir kochen ökologisch und regional. Wir setzen ganz auf saisonale Angebote. Wir beziehen Nahrungsmittel aus biologischem Anbau.» Das Restaurant Tüfi im Zürcher Seefeld trägt das **Goût-Mieux-Label des WWF** für eine nachhaltige Gastronomie.

Wie schmeckt bio? In diesem Lokal: hervorragend. Liegt es womöglich einfach am Koch? Den gemischten Salat mit Sprossen (11.80 Franken) und mildem französischem Dressing schmückt zwar die Bio-Knospe, aber ob er gesünder ist? Auch beim **Rucolasalat mit Parmesan** (12.50 Franken) sticht das «grün», es sei denn farblich, nicht heraus. Angerichtet ist alles etwas lieblos, als ob bio eine hübsche Präsentation nicht nötig hätte.

Beim Hauptgericht entscheidet sich mein Begleiter gegen das **zum Cordon bleu verarbeitete Kagfreiland-Säuli**, das hoffentlich



wirklich ein glückliches Dasein hatte, und wählt das Tagesmenü: **Strozzapreti mit Rindshuftstreifen** (28.50 Franken). Er lobt sowohl die Teigwaren wie das aromatische Fleisch mit der «tomatenrauchigen» Sauce. **Mein Bio-gemüsecurry mit Basmatireis ist, konventioneller gesagt, schmackhaft und erträglich scharf** (25.50 Franken). Wir trinken dunklen Hauswein, einen Rosso Piceno 2004 (6.50 Franken pro Deziliter), beobachten im Garten sitzend das Quartierleben und vergessen, dass wir etwas Gutes tun.

- Küche: ★★★★★
- Ambiance: ★★★★★
- Interieur/Garten: ★★★★★
- Service: ★★★★★
- Preis/Leistung: ★★★★★

150.50 Franken kostet das Nachtessen inklusive Zimtparfait (11.50 Franken), zwei Sorbetkugeln (8.80 Franken), Wasser, Kaffee (Max Havelaar!) und eines Glases Prosecco. Kein Vermögen also für so viel deklarierte Qualität. ★ *Restaurant Tüfi, Dufourstrasse 154, 8008 Zürich, Tel. 044 381 80 28, [www.tuefi.ch](http://www.tuefi.ch)*

**Ausprobiert von BIRGIT SCHMID**