



VON BARBARA WOLF

# Vorsicht, gefährlicher Wagen!

Die «Tüfi» im Seefeld gehört zu den «Gout-Mieux»-Lokalen. Das Label des WWF Schweiz zeichnet biologische, ökologische und tiergerechte Menüs aus. ([www.gout-mieux.ch](http://www.gout-mieux.ch))



Da ich immer nach Restaurants Ausschau halte, die Biofleisch verwenden und auf Convenience-Food verzichten, wurde mir die «Tüfi» im Seefeld schon mehrfach empfohlen. Und tatsächlich, hier sind wir richtig. Die KAG-Freiland- und Knospe-Labels stehen für die strengsten Tierhaltungs-Richtlinien der Schweiz, und auch die Fische stammen aus heimischen Gewässern.

«Tüfi»-Inhaber Claudio Valsangiacomo, der seit vier Jahren hier wirtet, verzichtet selbst beim Gemüse und den Beilagen auf Tiefkühlprodukte. Wo immer möglich werden saisonale Zutaten aus biologischem Anbau verwendet, und Vorpeisen und Gerichte, die gänzlich auf Bioprodukten basieren, werden in der Karte mit dem «Gout Mieux»-Etikett ausgezeichnet. Auch die Desserts und Kuchen sind hausgemacht und schmecken entsprechend gut.

Das Ambiente verzichtet auf Schnickschnack, Bar, Holztische und eine warme Beleuchtung geben dem verwinkelten Raum seine Ambiance. Im Sommer wird auf der grosszügigen Terrasse aufgetischt.

Zum Glück haben wir reserviert, denn das Lokal ist an diesem Dienstagabend randvoll. Rauchertische sind nur noch drei vorhanden – zum einen gebe es immer weniger Raucher, so Valsangiacomo, zum anderen möchte er sein Personal und sich selbst nicht täglich unfreiwillig vergiften. Gerne dürfen wir aber an der Bar eine rauchen. Tun wir auch!

Dann kommt das Essen, und es ist vorzüglich. Mein Vis-à-vis bestellt vorweg einen Bio-Orangensalat mit getrockneten Feigen, Olivenöl und Zwiebeln (Fr. 14.50) und schwärmt. Ich entscheide mich für ein simples grünes Salätchen, natürlich «Bio», und zum Hauptgang Tandoori Bio-Pouletbrüstli

mit Basmatireis, Linsencurry und feinem Würzgemüse für Fr. 31.50. Meine Mit-Testerin probiert die Eglifilets aus dem Zürichsee (Fr. 34.–) an einer wunderbaren Weissweinsauce mit Gemüse. Auf die Kohlenhydrate verzichtet sie.

Das war weise, denn nach der Dessertbestellung rollt unverhofft ein üppiger Käsewagen heran, kommt zielstrebig an unserem Tisch zu stehen und strahlt uns an. Tja, was soll Frau da tun? Natürlich die süsse Belohnung um eine halbe Stunde verschieben. Aus den elf verschiedenen Bio-Sorten wähle ich einen milden Schafskäse aus Ilanz, einen Brie, einen Chèvre und einen Glarner Alpkäse, dazu Kümmi und ein hausgebackenes Fruchtbrot. Eine Schlemmerei der Spitzenklasse für Fr. 16.50 pro Portion.

Da die Hauptgerichte schon grosszügig portioniert waren, hätten wir nun auf die Desserts eigentlich verzichten müssen. Aber zum Glück haben wir die bereits vor dem

Käse-Zwischenfall bestellt, so geniessen wir nun auch noch eine halbe Portion Zimtparfait und ein halbes Schoggimousse, beides sehr exquisit (je Fr. 8.50).

Auch die Weine haben uns gefallen, sowohl der Bio-Räuschling vom Turmgut in Erlenbach (Fr. 6.–/dl), wie auch der kräftige Hauswein aus Apulien (Fr. 5.10/dl). Meine Begleitung entschliesst sich schliesslich noch für einen kleinen Grappa Marisa 1997 und lässt mich kurz schnuppern, bevor der Kleine dann schnell verschwindet. Das ist auch gut so, denn ich muss ja noch fahren und weiss nun, wie gefährlich so ein «Wagen» sein kann... Es war sehr gut und schön in der «Tüfi». Auch über Mittag isst man hier gern, und das bereits ab Fr. 18.–.

Restaurant Tüfi  
Dufourstrasse 154, Zürich  
Tel. 044 381 80 28  
[www.tuefi.ch](http://www.tuefi.ch)  
Mo bis Fr 11.30-14.30, Sa 18.00-23.30 Uhr

«Tüfi»-Inhaber Claudio Valsangiacomo setzt voll auf «Bio» – mit Erfolg.

