

## Auf den Spuren von Asterix

Je länger die Schweiz von mir fernbleibt (seit zirka 22 Jahren), desto erträglicher erscheint sie. Nun wurde dieses beruhigende Fernbleiben plötzlich empfindlich gestört. Durch ein Schweizer Speiselokal, das sich seit dem 1.12.94 just bei mir ums Eck in der magischen Linie zwischen „Europa“ und „Wiener“ angesiedelt hat.

Auf alle Peinlichkeiten dieser Welt gefaßt, betrat ich vor einiger Zeit vorsätzlich besagtes Etablissement, um a) weder auf Schweizer b) noch auf rustikalen Kitsch und c) schon gar nicht auf Schweizer Volksmusik zu stoßen. In unaufdringlich geschmackvollem Ambiente kann man entweder den Abend an der Bar totschlagen, die neue Fernausgabe der „NZZ“ studieren oder eine der köstlichen Käsespezialitäten kosten, die der gelehrte Maschinenbauzeichner, ehemalige Schauspieler und Quereinsteiger Rolf Kunz („Habe bisher nur in WGs gekocht“) bietet.

Allen voran diese berühmte Speise, die Asterix so komisch fand, nämlich Käsefondue, aus Greyerzer und zwölf Monate altem Emmentaler hergestellt. Für einen leicht erhöhten Preis gibt es Walliser Raclette à

**MATHIAS RÜEGG**  
 Chef des Vienna Art  
 Orchestra



FRED LANGENHAGEN

**TURICUM**

Wien

discretion, und falls jemand wissen will, wie Röstli wirklich schmeckt, dann sollte er für siebzig Schilling die Käseröschi probieren. Beim Bestellen der Speisen kann man beruhigt sein. Die netten Wiener Kellnerinnen wissen auch nicht, wie man Röschi genau ausspricht.

Die hauptsächlich aus Käsespeisen bestehende, knapp gehaltene Speisekarte wird ergänzt durch eine Spanischsuppe, einen Zürcher Rindfleisch-Gemüse-Eintopf in Rotwein – also die Alternative zum Zürcher Geschnetzelten – oder einen Bündnerfleischteller.

Nachdem ich seit zwei Jahren leider nichts mehr trinke, muß ich mich bei

den Weinen auf die Angaben aus meinem alkoholträchtigen Freundeskreis verlassen, dem bisher nichts Negatives aufgefallen ist. Kenner sollten die Schweizer Weine Fendant (weiß) und den Dôle des Monts (rot) probieren.

Ein Besuch sei vor allem dem unkomplizierten, ungewungenen Ausgeher mit einem Auge für versteckt Gediegenes ans Herz gelegt.

*Turicum, 1070, Bandgasse 31. Täglich außer Montag von 18 bis 2 Uhr geöffnet. Tel.: 523 94 99.*