

2015

ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Alpkäse, Blumen, Couture, Duftkerzen, Entenleber, Flipflops, Gläser, Handtaschen, Instrumente, Jeans, Kabelbinder, Lampen, Modellflugzeuge, Nigiri, Ohrringe, Plaids, Quarktaschen, Rucksäcke, Schokolade, Tische, Uhren, Velos, Wein, Xenonlampen, Yogamatten, Zahnpasta und mehr.

DIE 285
BESTEN SHOPPING-
ADRESSEN



aus Japan zu werfen. Falls übrigens einmal die Brille zu Hause liegen geblieben ist und sofort eine Korrektur her muss: Bei Augenstern gibt es handgemachte Fertiglensebrillen von Signum Vitae, einer Kooperative für Behinderte in Äthiopien – die stilvolle wie nachhaltige Variante zur Apothekenbrille. *cf*

Seefeldstrasse 127, 8008 Zürich
Fon 044 420 14 70

www.augenstern.ch
di-fr 9.30-18.30, sa 9.30-16 Uhr,
mo & so geschlossen

Speziell: Linsenspezialist Hartmann passt auch Linsen an, die nur während der Nacht getragen werden müssen.

Topliste: BESSER (AUS-)SEHEN

CONCEPT STORES

Monadico

Für grosse und kleine Geschenke

Concept Stores sind in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen. Läden, die gleichzeitig Schmuck, Mode sowie Mode- und Wohnaccessoires anbieten, liegen im Trend. Dazu trägt seit April 2014 auch der Monadico Concept Store bei. Das Label Monadico kennt man vom gleichnamigen Schuhgeschäft an der Strehlgasse, das wegen seines breiten und ausgesuchten Sortiments viele Fans hat. Schon auf den ersten Blick einladend ist auch der neue Shop: Drei grosse und schön dekorierte Schaufenster machen Lust, einen Blick ins Innere zu werfen. Dort sorgen massive, dunkle Eichenmöbel aus Belgien, Vitrinen und Dekorationselemente aus Altgold für eine warme Atmosphäre. Trotz dem eher bodenständigen Interieur wirkt der Raum luftig und aufgeräumt. Der feine Duft der Côté-Bastide-Kerzen erinnert an Ferien in Südfrankreich. Der Laden bietet einen spannenden Mix aus Vintage und neuen Kollektionen ausgesuchter lokaler Designer, wie beispielsweise die hübschen Ledertaschen und Clutches der Designerin Ana Blum. Oder die verspielten Schmuckstücke von Hasenfrisch und Réjane Rosenberger. Neben heimischem Schaffen gibt's hier vor allem Trouvaillen aus Frankreich und Italien, wie beispielsweise exklusive Lederblazer mit blumigem Futter im Bohemia-Stil von Giorgio Brato. Das Sortiment an Kleidungsstücken ist klein, aber geschmackvoll und alles andere als Mainstream. Originell die gestrickten Kissen und Decken in Grau und Beige aus Merino-Alpaka-Wolle von Mei Dahoam, einem jungen österreichischen Label, das auch bei uns immer mehr Liebhaber

findet. Besonders gut gefallen haben uns die Taschen des belgischen Labels Versa Versa, bei denen das Cover, mit dem man die Tasche schliesst, mit einem Reisverschluss befestigt ist und sich ganz einfach auswechseln lässt; dafür stehen verschiedene Leder und Farben zur Verfügung. An diesem herbstlichen Samstagvormittag war es angenehm ruhig im Laden. Die freundliche und kompetente Verkäuferin gab gerne Auskunft. Bleibt der Store weiterhin seinem individuellen Stil treu, hat er gute Chancen, an den Erfolg des Schuhladens anzuknüpfen. *sa*

Seefeldstrasse 56, 8008 Zürich
Fon 043 497 26 26

www.monadico.ch
mo-fr 11-18.30, sa 11-16 Uhr,
so geschlossen

Speziell: Die süsseren Moonboots von Ikki, Moonboots für die Kleinsten
Topliste: AUSGEFALLENES FÜR EINGEWEIFTE

Vielfach

Noch mehr Fächer

Das Prinzip ist so einfach wie überzeugend: Man vermietet Fächer für 40 bis 100 Franken pro Monat, in denen Jungtalente und Profis ihre Objekte gegen Verkaufsbeteiligung präsentieren dürfen. So haben alle etwas davon: die Designer, weil sie ihre Kleinserien unter die Leute bringen können, das Geschäft, weil es das Risiko nicht allein tragen muss, und die Kundinnen, weil sie eine besondere Auswahl präsentiert bekommen. Karitative Organisationen, zum Beispiel Gefängnis- oder Behindertenwerkstätten, zahlen keine Fachmiete. Was bereits an der Fröhlichstrasse funktioniert hat, setzt Lilo Altorfer seit 2014 im neuen Geschäft an der Seefeldstrasse fort. Seither gibt's mehr Platz und noch mehr Fächer, die gefüllt werden wollen. Momentan wird die Geschäftsinhaberin mit Anfragen geradezu überhäuft. Doch weil die Vielfalt bei Vielfach an erster Stelle steht, muss sie immer wieder Absagen erteilen. Vielfach, das ist Schweizer Design, Originelles aus aller Welt, Upcycling-Produkte. Angefangen bei Schmuck und Spielzeug über Kleider und Kulinarisches bis zu Kleinmöbeln. Alle paar Monate werden einzelne Fächer wieder mit neuen Sachen bestückt. Immer im Angebot sind Horn-Accessoires, Wackeltiere oder die hübsche Tupfen-Keramik aus dem Emmental. Wer ein besonderes Geschenk sucht, wird bei Vielfach garantiert fündig. Für uns darf es ein Holzbrettchen mit Alpaufzug von



Mise en Place (Seite 204)

matrouvaille (Fr. 30.–) sein – das perfekte Mitbringsel für die deutsche Verwandtschaft. Kommunikationsfachfrau Lilo Altorfer ist selbst kreativ – nebst ihrem Tischwäsche-Label Reversola benähnt sie Baby-Unterwäsche. Sympathisch: Ihren Kunden bietet sie schnell das Du an. Auch die Nachbarschaft an der Seefeldstrasse wird gepflegt, mal schaut die Inhaberin des Modegeschäfts herein, anderntags treffen wir Lilo beim Optiker nebenan. Gern kommen wir bald wieder auf einen Schwatz vorbei – so verpassen wir die Neuzugänge in Lilos Fächern nicht. *cf*

Seefeldstrasse 127, 8008 Zürich
Fon 044 422 00 08
www.vielfach.ch
di-fr 10.30-18.30 Uhr, sa 10-16 Uhr,
mo & so geschlossen
Speziell: Hochwertige Tischläufer,
Servietten und Sets der eigenen Marke Reversola
Topliste: AUSGEFALLENES FÜR EINGEWEIFTE

CONFISERIEN

Eric's Confiserie Baumann

Im Dienste der süsseren Köstlichkeit

Zürich, das lässt sich getrost behaupten, ist reich an ausgezeichneten Confiserien.

Die meisten sind berühmt und befinden sich in der City, bevorzugt auch entlang der Touristenströme. Nicht in der City, aber längst kein Geheimtipp mehr, ist Eric's Confiserie Baumann beim Balgrist. Das etwas schmucklose Geschäft verströmt sachliche Nüchternheit. Nichts lenkt ab von dem, was hier im Mittelpunkt zu stehen hat: Pralinen, Truffes, Konfekt, Patisserie und salzige Köstlichkeiten. Und das ist gut so: Denn was Eric Baumann zaubert, regt alle Sinne an. Kein Wunder: Er steht als Mitglied von Relais Desserts International im Dienste der süsseren Leckereien. Fast 100 Confisereure sind bei dieser Vereinigung dabei, Baumann ist einziges Deutschschweizer Mitglied. Baumanns süsse und salzige Produkte sind aber nicht nur köstlich, sondern auch täglich frisch von Hand produziert. Etwa die Sandwiches, Canapés oder Salate und das Birchermüesli. Und natürlich das «Baumann-Fischli», ein mit Thonmousse gefülltes Brötchen in Fischform. Da gesättigt, verzichten wir auf dieses laut Verkäuferin «beste Laugenbrötchen der Stadt». Ausserdem ist uns an diesem Tag mehr nach Süssem. So wenden wir uns der Patisserie zu und müssen zusehen, wie uns eine Kundin die letzten Himbeertörtchen vor der Nase wegschnappt.



Mr. and Mrs. Glutenfree

Dann also doch Konfekt. Als kleines Geschenk für schwedische Freunde gibt es Champagnertruffes (8 Stück, Fr. 12.–), die ein «einfach fantastisch» ernten werden. Für uns muss es «Eric's Gianduja Selection» (Fr. 15.80) sein. Meist wird diese Spezialität aus dem Piemont mit Schokolade umhüllt oder mit Zellophanpapier umwickelt. Weil das Auge aber bekanntlich mit isst, hat Baumann seine acht kleinen Köstlichkeiten in den Geschmacksrichtungen Orange, Cranberry, Cocos, Cappuccino, Pistache, Caramel, Chili und Honig-Vanille durchsichtig verpackt. Doch nicht nur die Optik stimmt, diese Giandujas zergehen auf der Zunge. Alleine dafür lohnt sich die Fahrt hinauf zum Balgrist – und das «Baumann-Fischli» gibt es das nächste Mal dazu. Garantiert. *pst*

Balgriststrasse 2, 8008 Zürich
Fon 044 382 11 21
www.confiserie-baumann.ch
di-fr 6.30–18, sa 6.30–16,
so 8.30–17 Uhr, mo geschlossen
Speziell: Gianduja-Selection
Topliste: SÜSSE VERSUCHUNGEN

Vollenweider

Himmlisch gut

Früher, als der Vater noch in Winterthur gearbeitet hat, haben wir uns stets auf seinen letzten Arbeitstag vor Weihnach-

ten gefreut. Dann kam er nämlich mit Champagner-Truffes von Vollenweider nach Hause, ein grösseres Säckchen für die Mutter, ein kleineres für uns. Himmlisch gut fanden wir diese kleinen mit dunkler Schokolade überzogenen Dinger mit ihrer Füllung aus einer luftigen, hellen Champagner-Creme. Ausserirdisch gut angekommen sein müssen auch die Vollenweider-Kreationen, die der Schweizer Weltraumfahrer Claude Nicollier jeweils ins All mitnahm.

Es ist also an der Zeit, den Mann an unserer Seite in das Sortiment des Winterthur Confiseurs einzuführen. Wir tauchen ein in diese erlesene Welt der Schokolade in der Zürcher Filiale, die mit ihren dunklen Farben und geraden Formen perfekt zu den modernen Verpackungen in Schwarz und Weiss passt. Ein Geschäft, das ohne opulente Farben und romantischen Schnickschnack auskommt. Nichts lenkt ab von den Stars: den Pralinen, Truffes, Macarons, Torten und anderen Leckereien.

Zuerst also wandern mal einige Champagner-Truffes in das Säckchen. Dann die Qual der Wahl: Vieles gäbe es vorgepackt, aber wir stellen unser Sortiment lieber individuell zusammen. So entscheiden wir uns für Pralinen mit Pistazien-Marzipan, Orangen, Vieille

Prune namens lustige Witwe. «Susch no öppis», fragt die Verkäuferin und bekommt ein «klar doch, Macarons» zur Antwort. Aussen knusprig, innen weich wie Butter ist das Gebäck, das es in 23 Geschmacksrichtungen gibt. Wir halten uns an Klassiker wie Mocca, Chocolat intense, Caramel, Vanille und Pistache, und sind damit ebenso glücklich wie mit Citron und Cassis. Dass Confiseur Vollenweider das Herz seiner Gattin mit Macarons gewonnen haben soll, wunder keineswegs. Auch sie sind einfach himmlisch gut. *pst*

Theaterstrasse 1, 8001 Zürich
Fon 043 288 04 04
www.vollenweiderchocolatier.ch
mo-fr 8–19, sa 8–17 Uhr, so geschlossen
Speziell: Giraffentorte mit Mandelbiscuit und Schokoladenstücken
Topliste: SÜSSE VERSUCHUNGEN

DELIKATESSEN

Mise en Place

Friede, Freude, Selberkochen

Keine Idee für den Znacht? Keine Zeit gehabt, beim Metzger und beim Gmüesler, bei Migros oder Coop vorbeizuschauen? Kein Problem. Seit es im Seefeld den Laden Mise en Place gibt, wird das Einkaufen nach der Arbeit zum kleinen Vergnügen. «Friede, Freude, Selberkochen», heisst das Motto der jungen Unternehmer: Thomas Zimmer (zuvor im Management eines international tätigen Lebensmittelhändlers) und Cäcilia Schwegler (Gründerin des Zürcher Restaurants «Gärtnerei»).

Wie wärs heute Abend mit einem zitronigen Brennnesselrisotto (Fr. 8.50 pro Person, 30 Minuten, horzonterweiternd) und einem passenden Pinot gris von Erich Meier aus Uetikon am See (Fr. 28.–). Mit Ricotta-Gnocchi an Basilikum-Cherrytomaten (Fr. 10.– pro Person, 25 Minuten, unkompliziert). Oder einem Quarkgratin mit Orangenfilets und Granatapfelkernen (Fr. 7.50 pro Person, 25 Minuten, horzonterweiternd).

Mise en Place präsentiert im Laden 14 verschiedene Rezepte wie in einer Markthalle. Jedem einzelnen Gericht ist ein eigener Marktstand gewidmet, mit einem Foto des jeweiligen Gerichts auf einem grossen Plakat und detaillierter Poschtilliste. Davor befindet sich fein säuberlich präsentiert die «mise en place», alle dazugehörenden Zutaten in den erforderlichen Mengen. Zuallererst geht man aber erst mal von Rezept zu Rezept, um herauszufinden, welches

besonders Gluscht macht. Dann nimmt man beim gewählten Stand die bereitliegende Rezeptkarte mit bebildeter Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Hand, schaut, ob man sich für ein unkompliziertes, horzonterweiterndes oder anspruchsvolles Gericht entschieden hat, wirft einen Blick auf die Kochzeit und entscheidet sich schliesslich, ob man für zwei, vier, sechs oder noch mehr Personen kochen möchte. Anschliessend werden die Zutaten in den entsprechenden Mengen eingepackt. Beim bereits erwähnten Brennnesselrisotto für vier Personen: 400 Gramm Risotto, 2 Bouillon, 4 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 100 Gramm Parmesan, 2 Bund Brennnesseln; bei Bedarf kommen vom Wandgestell Salz und Pfeffer, Olivenöl oder selbst Küchenhandschuhe dazu. Die Rezeptkarte sollte man keinesfalls liegenlassen: Auf der Rückseite befindet sich die Rezeptanleitung in acht Schritten und Bildern. Wir haben uns beim Ausprobieren für ein aiatisches Gericht entschieden, eine sri-lankische Omelette (40 Minuten, anspruchsvoll). Es hat mit den Mengen gut geklappt, vor allem: sie hat ausgezeichnet geschmeckt. *wm*

Seefeldstrasse 12, 8008 Zürich
Fon 043 244 95 77
www.mise-en-place.org
mo-fr 10–20 Uhr, sa 10–19 Uhr,
so geschlossen
Speziell: Das Weinsortiment mit regionalem Fokus auf den Kanton Zürich
Topliste: ALLES FÜR FEINSCHMECKER

Mr. and Mrs. Glutenfree

Verträgliche Kost

Das Klebereiweiss Gluten kann üble Bauchschmerzen bereiten oder gar krank machen. Auch ohne gesundheitliche Probleme, dafür aus Überzeugung, vermeiden immer mehr Konsumenten Gluten, das vor allem in Weizenprodukten enthalten ist. Der Ernährungstrend ist aus den USA zu uns herübergeschwappt. Einzelne Produkte findet man in Bioläden, Reformhäusern und im Detailhandel. Doch die Auswahl ist meist klein und die gängigen glutenfreien Teigwaren und Brote überzeugen geschmacklich nicht unbedingt. Dass «Glutenfree» nicht von Pappe sein muss und sogar Spass machen darf, beweist Sebastian Fischer mit seinem 2013 eröffneten Geschäft und füllt damit eine Marktlücke in Zürich. Er will vor allem ein junges Publikum ansprechen. Seinem cool und hell eingerichteten Lifestyle-Shop