

## RESTAURANTTIP

# Erstes Fair-Trade-Restaurant

Da hat doch die Reise-Website Trip Advisor grad wieder festgestellt, dass Zürcher besonders unfreundlich seien. Damit kann aber das «Sankt Meinrad» nicht gemeint sein, denn dort ist die Bedienung ausgesprochen aufmerksam und freundlich. Vielleicht hat man aber auch nur Glück, dass nicht alle im «Sankt Meinrad» Zürcher sind...

### Schlicht und klassisch

Küchenchef Fabian Fuchs ist erst seit kurzem dort tätig, vorher war er unter anderem in der «Neuen Blumenu» in Lämmenswil, im «Mesa» in Zürich und im Winterthurer «Taggenberg». Qualität ist also zu erwarten, und der Gast wird auch nicht enttäuscht.

Von aussen ist das «Sankt Meinrad» eine typische Eckkneipe in der Nähe des Stauffachers bei der Bäckeranlage. Auch im Innern kann man sich noch gut vorstellen, dass es sich einst um eine alte, gemütliche, verrauchte Beiz handelte. Doch heute präsentiert sich das Restaurant viel edler. Schlicht eingerichtet, schnörkellos und mit feiner Hintergrundmusik kommt das Essen passend zur Geltung.

### Zwei Grüsse aus der Küche

Wir entscheiden uns über Mittag für einen Businesslunch für 40 Franken. Die Auswahl fällt auf eine Kastanien-Schwarzwurzel-Suppe mit Ananas und als Hauptgang einen Flammkuchen mit Zwiebeln, Kalbsrille und Crème Fraîche, beides reichliche Portionsgrößen.

Positiv überraschen die beiden Grüsse aus der Küche, einer zu Beginn, der andere als kleines Dessert zum Kaffee.



Bilder: Caspar Hesse

Nicole Gloser, Reto Seiler, Fabian Fuchs, Anna Schegurow (v.l.).



Gruss aus der Küche.



Das Sankt Meinrad.

Das Restaurant eröffnete Anfang November als erstes Fair-Trade-Restaurant der Schweiz. Besitzer sind mehr als 250 Kleinaktionäre. Es vereint Produkte aus dem fairen Handel und exotische, kulinarische Einflüsse aus dem Süden mit einer saisonalen und regionalen Küche, vorwiegend in

Bioqualität, wie es auf der Homepage heißt.  
Caspar Hesse

Equitable im Sankt Meinrad,  
Stauffacherstrasse 163, 8004  
Zürich, 043 534 82 77, Di–Fr  
11.30–14, 18.30–24, Sa 18.30–24  
Uhr. [www.equi-table.ch](http://www.equi-table.ch). Ausgebucht bis 6. Januar.