

Solche Gespräche gibt es sonst beim Essen nirgends

Bon App Die Krone in Altstetten ist einen Besuch wert. Das hat auch mit dem Service zu tun, der hier exzentrischer ist als anderswo.

David Sarasin

Der Servicemitarbeiter kann seine Freude nur sehr schlecht verbergen. Nachdem er die Flasche Rotwein an den Tisch gebracht hat, deutet er auf den QR-Code auf der rückseitigen Etikette. «Das Gute an diesem Wein», sagt er, «man kann hier mit dem Handy alle Informationen abrufen.» Es ist nicht unbedingt der Service, den man in einem Restaurant erwartet. Aber in der Krone in Altstetten ist das nicht so wichtig. Und so zückt man sein Telefon und blättert sich kurz durch die Angebote auf der spanischen Website.

Der Grund für das eher ungewöhnliche Verhalten des Mitarbeiters: Das Restaurant, das nur wenige Meter vom Lindenplatz entfernt liegt, gehört zur Stiftung Arbeitskette, zusammen mit vier weiteren Betrieben in der Stadt. Weil hier Leute mit psychischen Beeinträchtigungen im Service arbeiten, kommt es manchmal zu solch überraschenden Gesprächen. Man beantwortet etwa die auffällig oft wiederholte Frage des Kellners, ob man zufrieden sei mit dem Service, ebenso oft mit: «Ja, sehr!» Ein Ziel der Arbeitsintegration ist es, Leute, die IV-Renten oder Sozialhilfe beziehen, in den regulären Arbeitsmarkt zu integrieren. Das gelinge meistens, heisst es auf der Website.

Eine perfekte Gelegenheit auch, um über die eigene Anspruchshaltung in Restaurants und deren manchmal stark überzogene Ausgestaltung nachzudenken. Nerven wir uns manchmal nicht darüber, wenn ein Teller eine Minute zu spät kommt?

Klar ist: Die Leiter, die teilweise auch Sozialarbeiter-Funktionen übernehmen, machen in der Krone sehr viel richtig. Man



Das dunkle Holz und die weissen Tischtücher wirken einladend: Blick in die Gaststube der Krone. Fotos: Andrea Zahler



Auf dem Teller: Eckstück und Hals vom Rind. Im Glas: Moisés Gran Vino.

wird zunächst herzlich empfangen. Das Innere des traditionsreichen Gasthauses ist zudem würdig ausgekleidet. Dunkles Holz, tannengrüne Wände, ein rustikales Klavier und weisse Tischtücher wirken einladend. Die Gäste im Quartier scheinen das zu schätzen, das Lokal ist an einem Mittwochabend gut besucht.

Der junge, bereits ausgezeichnete Küchenchef Michael Schneider hat eine kleine, aber sympathische Karte zusammengestellt. Darauf ist neben Währschaffem wie Zürcher Geschnetzeltem oder Felchen-Knusperli

Nerven wir uns manchmal nicht darüber, wenn ein Teller eine Minute zu spät kommt?

Restaurant Krone, Zürich

– **Preis-Leistungs-Verhältnis**
Die Preise sind nicht allzu hoch, die Qualität des Essens überzeugt.

– **Ambiance**
Das Interieur der Krone wird dem traditionsreichen Haus gerecht. Dunkle Holzwände wechseln mit tannengrün gestrichenen Flächen ab. Man fühlt sich willkommen.

– **Service**
Der Service ist nicht ganz perfekt. Aber das muss er hier auch nicht sein. Im Gegenteil.

– **So kommt man mit dem ÖV hin**
Mit dem 2er-Tram bis Lindenplatz. Dann 2 Minuten zu Fuss.

– **Adresse und Öffnungszeiten**
Badenerstrasse 705, 8048 Zürich.
Mo–Fr, 11–23 Uhr; Sa 17–23 Uhr.
www.krone-altstetten.ch

auch ein veganes Drei-Gang-Menü aufgeführt. Laut Website achtet man darauf, die Produkte lokal einzukaufen.

Der Servicemitarbeiter gibt am Tisch dann gleich mehrere Empfehlungen ab. Wir nehmen das meiste davon. Heisst: zur Vorspeise einmal Rüebl-Tatar mit Mandeln (13 Fr.) und einmal Maiscreme-Suppe (13 Fr.). Zur Hauptspeise gibts Eckstück und Hals vom Rind (35 Fr.) und einmal das Cordon bleu vom Schwein (30 Fr.). Die Pommes frites, die als Beilage kommen, sind übrigens riesig.

Der besagte, ebenfalls vom Kellner empfohlene Wein, ist eine Flasche Moisés Gran Vino (84 Fr.) aus Zamora im Nordwesten Spaniens. Das alles in Kombination schmeckt wunderbar. Der Service bleibt erfrischend anders, funktioniert aber trotzdem hervorragend. Hier kommt man gerne wieder hin.