

ZÜRITIPP

TagesAnzeiger

z.B. Bond, Mascotte, Brun SUCHEN

HEUTE KINO MUSIK KUNST BÜHNE GASTRO STADTLIBEN

AKTUELL GASTROSUCHE

ROHES RIND IM AUFWIND

Von Daniel Böniger. Aktualisiert am 23.02.2011

Zürich hat sein Leibgericht – und der Klassiker Rindstatar wird immer noch beliebter. Der «Züritipp» hat in verschiedenen Lokalen getestet und präsentiert seine Favoriten.



1/4 Französischer als in der Brasserie Lipp kann ein handgeschnittenes Tatar nicht sein.
Foto: Pia Grimbühler

Es gibt in Zürich eine Speise, die häufiger auf Menükarten anzutreffen ist als das Zürcher Geschnetzelte oder die Bratwurst mit Rösti: Die Rede ist von Rindstatar, dem tiefroten Klassiker aus rohem Rindfleisch und Eigelb, der je nach Gusto mit Ketchup, Sardellen, Cognac, Zwiebeln und anderen Zutaten gewürzt wird. Wenn heute in der Region ein neues Restaurant eröffnet, kann man fast sicher sein, dass auf der Speisekarte Tatar steht – und die Beliebtheit des Gerichts scheint beständig zu wachsen. Heinz Künzli vom gleichnamigen Metzgereibetrieb bestätigt: «Der Konsum ist in den letzten Jahren stetig angestiegen.»

Es ist erstaunlich, dass die Fleischspeise in Zürich so viel Anklang findet – spricht doch so einiges gegen die Spezialität: Generell ist der Pro-Kopf-Fleischkonsum seit zwanzig Jahren am Sinken, zudem gilt Tatar wegen des rohen Eigelbs als möglicher Salmonellenherd. Und günstig ist Tatar ebenso wenig, gerade wenn qualitativ hochwertiges Fleisch verwendet wird – und dies ist zu empfehlen. Es dürfte noch teurer werden: Eine Prognose der UNO-Welternährungsorganisation FAO, veröffentlicht im vergangenen Herbst, geht davon aus, dass Rindfleisch 2050 so teuer sein wird wie heute Kaviar.

Frauen mögen das Fleisch weniger grob

Grad rund um die Bahnhofstrasse ist Tatar heiss begehrt: Im Restaurant Bärengasse am Paradeplatz etwa werden täglich bis zu fünfzig Portionen verkauft. Der dortige Teilhaber Nicolas J. Maeder sagt: «Junge Banker und solche in mittlerem Alter bestellen das Rindstatar häufig über Mittag.» Bei den Frauen seien die Varianten aus Kalbfleisch und Thunfisch merklich beliebter. «Ganz grundsätzlich mögen es Damen nicht unbedingt.

WERBUNG

4 Mt. Swisscom TV gratis
160 Sender, exklusiven Live Sport Mehr als 1000 Filme auf Knopfdruck.
Jetzt bestellen

WMF -40%
Finden Sie 3 Preiskracher der innovativen Marke WMF.
eboutic.ch - Der Outletshop

Autoversicherung günstig
Offerte in Rekordzeit bei Allianz24
Top-Service, günstig und schnell.
Jetzt online berechnen

ZÜRITIPP zueritipp på Facebook
Du gillar detta. Sluta gilla

1,830 personer gillar zueritipp.

| | | | | |
|----------|----------|----------|--------|----------|
| | | | | |
| Annina | Simon | Jsa | Martin | Patricia |
| | | | | |
| Parvaneh | Matthias | Gabriela | Annina | Sabine |

Facebooks sociala insticksprogram

DAS FILETSTÜCK: DIE GASTRO-SUCHE



Japanisch oder französisch? Im Kreis 1 oder im Kreis 3? Raucher oder Terrasse? Die Gastro-Suche erfüllt jeden Wunsch.

[Gastro-Suche](#)

DER ZÜRITIPP AUF TWITTER

Viel Geld lassen Eltern im Zoo-Restaurant Siesta liegen - obwohl die Tische für unseren Geschmack doch zu selten geputzt werden... boe
28 days ago

Ist Zürich Yoga? <http://fb.me/RXQj01mD>
25 days ago

Wieso es so viele in Zürich wohnhafte Bündner jedes Wochenende zurück in die Heimat zieht. Nachzulesen im neuen... <http://fb.me/KS67Ax5y>
18 days ago

Die Vegan Kitchen und Bakery hat neu Do bis Sa abends bis 23 Uhr geöffnet. Es gibt veganen Wein und veganes Bier, dazu Rohkost-Torte... boe
18 days ago

[twitter](#) Join the conversation
twitter.com/zueritipp_

TÄGLICHER NEWSLETTER

wenn man Fleisch als Hauptzutat zu deutlich erkennt.» Für sie schneide man das Rindfleisch halt weniger grob – was kein Problem ist, da man das Tatar à la minute zubereitet. Bei manchen Gästen sei es derzeit ziemlich angesagt, dass das Fleisch vor dem Verzehr kurz angebraten wird – das sei zwar optisch nicht sehr schön, werde aber wegen der dabei entstehenden Röstaromen geschätzt.

Über Mittag gut besucht ist auch das Mövenpick Caveau an der Nüscherstrasse. Gleich sieben verschiedene Versionen Tatar werden dort angeboten, beispielsweise «Steirisch» mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen; oder «alla Genovese» mit Dörrtomaten und Basilikumpesto. Das Caveau ist nicht nur für die Rindfleischspezialität bekannt, sondern auch für die verschiedenen glasweise angebotenen Weine. Da stellt sich die Frage: Was trinkt der Geniesser denn zu Tatar? «Es sind eher kräftige Weine, die es mit den starken Aromen eines Tatars aufnehmen können», meint die Geschäftsführerin Stefanie Rosche. Spanische und italienische Rotweine seien bei der Kundschaft beliebt. «Und wenn es Weisswein sein soll, rate ich zu einem Chardonnay mit Barrique-Ausbau, zum Beispiel aus Kalifornien oder Australien.»

Haben die Mongolen es erfunden?

Woher kommt Tatar ursprünglich? Im 15. Jahrhundert beschrieb der Münchner Hans Schiltberger erstmals die mongolische Angewohnheit, Fleisch unter dem Pferdesattel mürbe zu reiten und dann zu verzehren. Dass es sich tatsächlich so zugetragen hat, halten Historiker heute für unwahrscheinlich – auch wenn die «Beobachtungen» Schiltbergers nicht von ungefähr kommen: Man geht davon aus, dass das Fleisch tatsächlich auf den Pferderücken kam, dies aber nur, um wund gerittene Stellen des Reittieres zu kurieren. Der Begriff «Tatar» fürs Fleischgericht soll übrigens zum ersten Mal 1876 vom Autor Jules Verne in seinem Roman «Der Kurier des Zaren» verwendet worden sein.

Doch nicht nur die historischen Hintergründe des Tatars geben zu Diskussionen Anlass; es ist auch umstritten, welche Zubereitungsart des Rindfleischgerichts am meisten Genuss verspricht. Die meisten Anbieter geben das Fleisch in den Fleischwolf, allenfalls sogar gleich zweimal hintereinander. Andere schwören darauf, dass man es von Hand mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneidet. Manche kombinieren Tatar mit getoastetem Brot; beliebt ist auch die Kombination mit Pommes frites oder den deutlich dünneren Pommes allumettes.

«Als Grundlage muss sehnenloses Fleisch verwendet werden, etwa Huft, Schnitzelstücke oder Filet», gibt Metzger Künzli weiter Auskunft. «Früher verwendete man ein sichelförmiges Messer, um das Rindfleisch zu zerkleinern, heute hat sich mit Ausnahmen der Fleischwolf durchgesetzt.» Der Spezialist rät aber dazu, keine allzu feine Messerscheibe zu verwenden, sonst gehe zu viel vom Fleischgeschmack verloren.

Und Nicolas Maeder von der Bärengasse gibt der Leserschaft noch folgenden Tipp mit auf den Weg: Die Zwiebeln in der Tatar Masse sollten vor der Verwendung leicht angeschwitzt werden, damit der Gout des Wurzelgemüses nicht zu deutlich hervorkommt: «Auch zu Hause mache ich das inzwischen so», sagt Maeder.

Kalb- und Schweinefleisch als Zutat

Muss es denn immer Rindfleisch sein? Fürs echt französische Beefsteak Tatar schon – doch eine beliebte Variante ist das bereits erwähnte Thunfisch-Tatar, wie es etwa in der Brasserie Lipp verkauft wird. Daneben gibt es das piemontesische Carne cruda aus kleingeschnittenem Kalbfleisch, das nur mit Zitrone und Olivenöl – also ohne Ei – zubereitet wird. In Zürich kommt diese rustikale Vorspeise beispielsweise im Ristorante Italia auf den Tisch. Nicht jedermanns Sache dürfte das rohe Hackfleischgericht Mett sein: Es ist die deutsche Variante des Tatars, vorwiegend aus fettarmem Schweinefleisch zubereitet. Aufgetaucht ist es in der City bisher erst beim deutschen Gabelfrühstück, das am Wochenende im Palais X-tra angeboten wird.

Das aussergewöhnlichste Tatar hat der «Züritipp» ausgerechnet im vegetarischen Restaurant Hiltl gegessen: Es sieht dem Original täuschend ähnlich, enthält aber kein



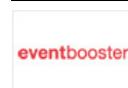
Von klein auf kompetent: Der «Züritipp» Newsletter bringt Ihnen täglich Tipps für Kino, Musik, Theater, Kunst & Gastro.

E-Mail:

KALENDER

| << < | | Februar 2011 | | | | | | >> > |
|------|----|--------------|----|----|----|----|--|------|
| M | D | M | D | F | S | S | | |
| 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | |
| 28 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |

EVENTS ANMELDEN



Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden.

FRISCHKOST UND GEBRAUCHTES



Gemüsemärkte

Frisch vom Hof: Wo Bauern aus der Region Früchte, Gemüse und andere Leckereien verkaufen.

Flohmärkte

Wo Liebhaber nach coolen Secondhand-Kleidern, raren LPs oder allerlei anderem Krimkrams stöbern.

einziges Gramm Fleisch. Noch überraschender ist, dass das Hultl-Tatar tatsächlich auch geschmacklich an die rindfleischhaltige Version erinnert. Daraus lässt sich schliessen, dass nicht alleine das verwendete Fleisch fürs Aroma des Tatars verantwortlich ist, ebenso wichtig sind die weiteren Zutaten wie Ketchup, Kapern und Zwiebeln, Worcestershire-Sauce, Senf, Tabasco und Ei.

Aber wie lässt sich denn nun die steigende Beliebtheit des Tatars erklären? Es sind wohl viele Gründe, die hier zusammenspielen: Tatsache ist, dass wir heute seltener Fleisch essen, dafür aber die besseren Stücke geniessen wollen. Dann dürfte der Sexappeal des Rindfleischklassikers eine Rolle spielen – Fleisch gilt ja generell als männlich. Zudem gilt Tatar als proteinreiche Kost, die wenig Fett enthält; es entspricht damit dem Zeitgeist. Würde man bloss nicht immer so viel Toast und Butter dazu essen.

Hier isst Zürich Tatar:

Bäregasse

Das Fleisch wird hier à la minute durch den Fleischwolf gelassen, besondere Konsistenzwünsche können also berücksichtigt werden. Gehört zu den besseren Tatars der Stadt, serviert mit Toast. Kalb- und Thunfischvarianten sind erhältlich.
Bahnhofstr. 25, 8001 Zürich, Mo–Fr 9–24 Uhr, Sa 10–24 Uhr, 044 210 08 08. Fr. 25 als Vor-, 34 als Hauptspeise. www.restaurant-baerengasse.ch

Blockhus

Sieben Versionen sind auf der Karte, die Portionen sind auffallend grosszügig. Für manchen Geschmack dürfte das Tatar zu wenig grob sein. Lobenswert ist dagegen, dass der Toast in zwei Anläufen und ohne Nachbestellung geliefert wird. Die Deko ist sehr puristisch: Beim klassischen Tatar kommen nur Zwiebelringe und Kapern auf den Teller. 27 Franken als Hauptspeise.
Kruggasse 2, 8001 Zürich, Tel. 044 252 14 53, Mo–Sa 11.30–24 Uhr. www.restaurant-blockhus.ch

Brasserie Lipp

Hier wird das Rindstatar von Hand geschnitten und mit getoastetem Hausbrot serviert. Nicht zuletzt der französischen Atmosphäre wegen fast perfekt, gäbe es statt Margarine Butter dazu. Es sind auch Kalbs- und Lachsvarianten erhältlich.
Uraniastr. 9, 8001 Zürich, Tel. 043 888 66 66. Mo–Do 8–24 Uhr, Fr 8–1 Uhr, Sa 11–1 Uhr, So 11.45–23 Uhr. 36.50 Franken als Hauptspeise www.brasserie-lipp.ch

Bü's

Das Hauptaroma kommt ganz klar vom qualitativ hoch stehenden Fleisch. Schade, dass hier das Tatar nicht mehr von einem jungen Azubi nach Kundenwünschen («Lieber Chilisauce oder Tabasco?») zubereitet wird. Beilage ist Toastbrot. *Kuttelgasse 15, 8001 Zürich, Tel. 044 211 94 11, Mo–Fr 11–15 und 17–24 Uhr. 36 Franken als Hauptspeise.*

Caveau Mövenpick

Der Raum riecht schon beim Betreten nach Toast – übrigens dem besten, den es in Zürich zum Tatar gibt! Wir haben aus den sechs verschiedenen Versionen das anmächelige «Brasserie» probiert – optisch perfekt wegen des gebratenen Wachteleis. Leider ist der Service hier nicht immer sehr aufmerksam.
Nüscherstr. 1, 8001 Zürich, Tel. 044 211 91 39, Mo–Sa 11–23 Uhr. Kleine Portion 27.50, grosse Portion 33.50 Franken. www.moevenpick.com

Felix Leider werden gleich acht Vollkorn-Toastdreiecke miteinander auf dem Rand des Tellers serviert, wo sie dann gar zu schnell kalt werden. Dass Pfeffer nur im Streuer statt in einer Mühle angeboten wird, ist nicht ideal. Dafür gibts separate Sauce zum Deko-Salatsträusschen. *Bellevueplatz 5, 8001 Zürich, Tel. 044 251 80 60, Mo/Di 7.30–22 Uhr, Mi–Fr 7.30–23, Sa 8–23 Uhr, So 9–20.30 Uhr, 27 Franken als Hauptspeise. www.cafefelix.ch*

Greulich

Beim talentierten Küchenchef Marco Hartmann kommt meist auch eine Tatar-Kreation

[Home](#) · [Kino](#) · [Musik](#) · [Kunst](#) · [Bühne](#) · [Gastro](#) · [Städte](#)

auf die Karte. Uns schmeckte das Kalbstatar mit Kräuterstrauss, Périgord-Trüffel und einer Pastinakensuppe perfekt. Zurzeit kommt Rindstatar mit Trüffeln und einem frittiertem Eigelb auf den Tisch.

Herman-Greulich-Str. 56, 8004 Zürich, Tel. 043 243 42 43, Mo-Fr 11.30-14 Uhr, Mo-Sa 18.30-22 Uhr. Ca. 25 Franken als Vorspeise. www.greulich.ch

Helvetia Wahlweise mit (sehr guten) Pommes frites oder Toast serviert. Fleisch ist angenehm grob geschnitten. Gut gewürzt mit Schnittlauch und Frühlingszwiebeln. Nach Schärfegrad wird nicht gefragt, das Tatar ist angenehm pikant.

Stauffacherquai 1, 8004 Zürich, Tel. 044 297 99 99, Mo-Do 8-24 Uhr, Fr 8-2 Uhr, Sa 10-2 Uhr, So 10-23 Uhr. 32 Franken als kleine, 44 als grosse Portion.

www.hotel-helvetia.ch

Hiltl

Das Tatar für Schwangere oder andere, die kein (rohes) Fleisch essen. Sieht aus wie echt, schmeckt auch ziemlich überzeugend. Etwas störend: die leicht körnige Konsistenz.

Zweite Portion Butter und Toast wird ohne Nachbestellung an den Tisch gebracht. Nur abends.

Sihlstr. 28, 8001 Zürich, Tel. 044 227 70 00, Mo-Mi 6-24 Uhr, Do-Sa 6-2 Uhr, So 8-24 Uhr. 16.50 Fr. als Vorspeise, 24.50 als Hauptgang www.hiltl.ch

Italia

So einfach ist gute Küche – hier wird das piemontesische Tatar serviert, Carne cruda, angerichtet mit Zitronensaft, Olivenöl und Parmesan. *Zeughausstr. 61, 8004 Zürich, Tel. 043 233 88 44, Mo-So 11.30-14 und 18-24 Uhr, Sa/So nur abends. 17.50 Franken als Vorspeise.*

www.ristorante-italia.ch

Kaufleuten

Das Tatar kommt hier häufig mittags auf den Tisch, die Konsistenz ist eher cremig. Der Service ist zwar, flink, aber die Toastscheiben kommen trotzdem nicht warm an den Tisch.

Positives Detail: Sogar auf der Salatdeko hats Sauce! *Pelikanstr. 18, 8001 Zürich, Tel. 044 225 33 33, 32 Franken als Hauptspeise. Mo 11.30-14.30 und 18.30-24 Uhr, Di-Fr 11.30-14.30 und 18.30-2 Uhr, So 18-24 Uhr. www.kaufleuten.com*

Le Rendez Vous

Das handgeschnittene Rindstatar in diesem italienisch-französischen Restaurant ist uns schon Ende letzten Jahres positiv aufgefallen. Serviert mit Pommes allumettes.

Seestr. 3, 8002 Zürich, Tel. 044 201 24 20, Mo-Fr 10.30-15 und 17-24 Uhr, Sa 17-24 Uhr. 39 Franken als Hauptspeise. www.restaurant-le-rendez-vous.ch

Volkshaus

Das Tatar im Volkshaus ist zu fein verhäckselt, wird garniert wird mit gehobeltem Parmesan, Zwiebelringen und Kapern. Letztere sind leider nicht abgespült worden, deshalb droht das Gericht geschmacklich ins «Essighafte» zu kippen. Der Toast wird in einem Gang aufgetragen. *Stauffacherstr. 60, 8004 Zürich, Tel. 044 242 11 55, So-Di 8-24 Uhr, Mi-Sa 8-2 Uhr. 31 Franken als Hauptspeise. www.restaurantvolkshaus.ch*

KOMMENTAR SCHREIBEN

Ressorts: **Marktplatz:** [Stellen](#) · [Immobilien](#) ·
[Partnersuche](#) · [Weiterbildung](#) · [Kooperationen](#)
Tages-Anzeiger: [Aboservice](#) · [Carte Blanche](#) · [Zeitungsarchiv](#) ·
[Regionalausgaben](#) · [Inserieren](#) · [Mediadaten](#) · [Kontakt](#) ·
[Impressum](#) · [Disclaimer](#)

Vorname* Name*

E-Mail-Adresse*

Ihr Kommentar

Verbleibende Anzahl Zeichen: 800

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

Partner-Websites: [20minuten.ch](#) · [20minutes.ch](#) · [alpha.ch](#) · [annabelle.ch](#) · [anzeigerkerzers.ch](#) · [automobilrevue.ch](#) · [bantigerpost.ch](#) · [bernerbaer.ch](#) · [bernerzeitung.ch](#) · [berneroberlaender.ch](#) · [capitalfm.ch](#) · [car4you.ch](#) · [dasmagazin.ch](#) · [derbund.ch](#) · [eload24.com](#) · [fashionfriends.ch](#) · [finder.ch](#) · [friday-magazine.ch](#) · [fuw.ch](#) · [homegate.ch](#) · [jobsuchmaschine.ch](#) · [jobup.ch](#) · [jobwinner.ch](#) · [murtenbieler.ch](#) · [mytamedia.ch](#) · [piazza.ch](#) · [radio24.ch](#) · [ratschlag24.com](#) · [renovero.ch](#) · [schweizerbauer.ch](#) · [schweizerfamilie.ch](#) · [search.ch](#) · [solothurnerwoche.ch](#) · [sonntagszeitung.ch](#) · [tagblattzuerich.ch](#) · [tagesanzeiger.ch](#) · [telebaern.ch](#) · [telezueri.ch](#) · [thunertagblatt.ch](#) · [tilllate.com](#) · [zatoo.com](#)

© Tamedia AG 2010 Alle Rechte vorbehalten

Bestätigen

10 KOMMENTARE

Marco Lechleiter

[Kommentar melden](#)

ein wunderbares Gericht; immer ein Genuss im Restaurant Bederhof. Aber eines der besten Rindstatar gibt es dort, wo man es nicht erwarten würde: Weinschenke des Hotel Hirschen.

Jacqueline Lanz

[Kommentar melden](#)

Rohes Fleisch, zusammen mit rohem Ei, gibt es etwas Widerlicheres? Passt irgendwie, dass vor allem Bankheinis sowas essen. Die Speise ist so unsympathisch wie sie selbst.

Thomas Rüegg

[Kommentar melden](#)

Im Oh là là Take-away im Sihlcity gibt es ebenfalls hervorragende Tatar-Brötchen. Eines kostet um die 6.50 und es hat aber wirklich eine echte Portion Rindsfleisch drauf :)

Marc Benz

[Kommentar melden](#)

Gerne esse ich auch im Restaurant Diferente des Hotel Krone Unterstrass Tatar, hier gibt es neun verschiedene Varianten für Fr. 24.50 bis 32.50, oder ein "Sampler" mit sechs Varianten zu Fr. 36.50.

Gustav Hugentobler

[Kommentar melden](#)

Stopp! Das beste Tatar gibt es im Hermanseck!!! Bereits seit 7 Jahren nehmen sie Dörrtomaten als Basis und knuspriges Ölivenbrot dazu!! Es gibt zwei Varianten: Die klassische Herman's Art oder mit Trüffel. Super abgeschmeckt. Ich besuche diese Lokal extra von Chur aus um dies zu geniessen...

Thomas Rüegg

[Kommentar melden](#)

Im Oh là là Take-away im Sihlcity gibt es ebenfalls hervorragende Tatar-Brötchen. Eines kostet um die 6.50 und es hat aber wirklich eine echte Portion Rindsfleisch drauf :)

Marc Heimgartner

[Kommentar melden](#)

Und mein Geheimtipp: Tartar im Restaurant Palmhof an der Universitätsstrasse!!!

Esther Brehm

[Kommentar melden](#)

Wo das Tatar auch wunderbar schmeckt: im Groben Ernst. Zudem überzeugt das Lokal mit unschlagbarer Ambiance und einem hervorragenden Service!

Rudolph Möller

[Kommentar melden](#)

Falsch! Die deutsche Variante des Tatar heißt Tatar - und nicht Mett. Und wird ebenfalls aus Rindfleisch zubereitet. Mett ist -wie Sie sagen- gehacktes Schweinefleisch, bereichert die äußerst vielschichtige deutsche Küche und muß den Schweizern ja nicht schmecken.

Lucca Gaffuri

[Kommentar melden](#)

Gleicht wohl fast einer Glaubensfrage, aber ein Tatar wird von Hand gehackt...Fleischwolf? Shame on you!