



Inhaber Marcel Iten mit Köchin
Katja Wohlmann im neuen Justus.

JUSTUS

GERECHT GENIESSEN

*Bioladen und Restaurant in einem: Das ist Justus,
ein neues Lokal im Kreis 7. Dahinter steckt
Marcel Iten, der in der Altstadt schon zwei Läden betreibt.*

VON MICHAEL LÜTSCHER (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILD)

MARKTKÜCHE Bio-Boutique wäre vielleicht der treffende Begriff für das, was Justus ist: ein kleines Lokal mit Theke, Früchteauslage, Käsevitrine und Kühlregal, so pittoresk wie ein Verkäuferladen aus einer Puppenstube. Dahinter die Gaststube mit dunkelbraun gestrichenen Wänden, altem Holzmöbel sowie Leuchtern an der Decke.

Das Justus ist eine Synthese aus dem Bioladen Vitus und dem Take-away Saftlade, die Marcel Iten in der Altstadt betreibt. Ein Umstand, der sich auch im Namen niederschlägt: Justus setzt sich zusammen aus «jus» (für Saft) und «tus» (von Vitus), wie Iten erklärt. Und obendrein bedeutet Justus im Lateinischen «der Gerechte». Und das wiederum ist Programm in allen Lokalen Itens: «Gerechte Nahrung» wolle er anbieten – gesunde, biologisch erzeugte.

Mittags gibt es im Justus je ein Menü mit und ohne Fleisch – bei unserem Besuch Salat, frischen Spinat, zwei Sorten kleiner Kartoffeln und wahlweise Spiegelei oder Fleischkäse (22 bzw. 29 Fr.). Und für jene, die weniger hungrig sind, eine Tomaten-Curry-Suppe. Abends ist die Auswahl grösser, aber nicht gross. Zum Beispiel diverse Käse und Trockenfleischwaren aus dem La-

den. Oder eine Gemüse-Lasagne. Oder ein Entrecôte vom Galloway-Rind: Das Stück ist zart, schmackhaft, mediumrare gebraten, wie verlangt (180 Gramm, 55 Fr.). Als Beilage gibt es dazu im Ofen gegartes Gemüse – Streifen von Randen, Karotten und Sellerie plus Kartoffelschnitze (9 Fr.). Schön und gut ist das Brot, das wie ein Pilz aus einem Tontöpflein ragt. Die Blätter des Tagessalats (13 Fr.) sind frisch. Überhaupt sind alle Produkte, wie von Iten versprochen, von ausgezeichneter Qualität. Das empfohlene Lammsbräu Edelpils erweist sich als feines, leicht bitteres Bier (6 Fr.).

Wer Wein geniessen will, findet in einem Regal in der Gaststube so interessante Flaschen wie den Rotwein Grain Pinot von der Walliser Starwinzerin Marie-Thérèse Chappaz oder den Casön Hirschprunn von Alois Lagerer, dem Südtiroler Produzenten biodynamischer Weine. Im Ladenverkauf sind diese Flaschen hier teurer als anderswo; trinkt man sie aber an Ort und Stelle, bezahlt man einen Aufschlag von nur 20 Franken. Das macht sie dann im Vergleich zu anderen Restaurants günstig.

Das Preisniveau fürs Essen im Justus jedoch ist hoch. Darauf angesprochen, sagt

Iten, er wolle einen guten Service bieten und seine Angestellten nicht ausbeuten, was sich auch im Preis für die Kunden niederschläge. Offensichtlich hat er rasch ein Publikum gefunden, dem die Qualität den Preis wert ist. Bei unseren Besuchen kurz nach Eröffnung des Lokals war dieses beide Male gut besetzt. Von jungen und nicht mehr so jungen Menschen, denen gemeinsam war, dass sie alle sorgfältig und in gutes Tuch gekleidet waren. Und zusammen das gepflegte Dekor ganzheitlich vervollständigten.

**ASYLSTR. 70
8032 ZÜRICH**

TEL. 044 380 21 81 WWW.JUSTUS-ROEMERHOF.CH

Mo–Sa 7.30–22 Uhr
Hauptgerichte 19–55 Franken



SILVESTER DOWNTOWN PARTY

Wir freuen uns, mit Ihnen in das Jahr 2013 zu rutschen!

Die Party des Jahres im Zürich Marriott Hotel

Erleben Sie eine rauschende Neujahrsnacht mit exklusiven kulinarischen Köstlichkeiten. Feiern Sie die Jahreswende an unserer einmaligen Silvester Downtown Party.

CHF 249.00 pro Person
inklusive Welcome Drink, Büffet, Weiss- und Rotwein, Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke sowie Mitternachtsnack & Livemusik

ZÜRICH MARRIOTT HOTEL
Neumühlequai 42, 8006 ZÜRICH
zurichmarriott.ch

Reservierungen 044 360 70
gabriela.borner@marriotthotels.ch
coolinary

Marriott
ZÜRICH