

«Neuen Zürcher Zeitung» vom 22.07.2013, Seite 10:

LUNCH

Mittagsschlaf der Gerechten

Urs Bühler · Wer seinen Spross Justus nennt, hat womöglich ein Flair für die römische Antike. Sicher aber ist ihm die Bedeutung geläufig: «der Gerechte». Sie soll im Fall des Bioladens samt Restaurant, den es seit einigen Monaten unter diesem Namen beim Zürcher Römerhof gibt, wohl auf die Ausrichtung auf die Grundsätze der Nachhaltigkeit verweisen. «Justus» passt aber auch ganz nett zu «Vitus» - so heisst nämlich das ältere Brüderchen, ein Bioladen in der Altstadt. Beide Betriebe gehören Marcel Iten, wie auch der «Saftlade» im Niederdorf, mit dem er schon vor zwei Jahrzehnten eine Vorliebe für augenzwinkernde Namengebung bewies.

An den einladend gestalteten Verkaufsraum schliesst eine aparte, gemütliche Essstube an. Erwähnenswerter als die vielleicht winzigste Herrentoilette, seit es Notdurft gibt, ist das reizende kleine Gärtchen, in dem man gern den Mittagsschlaf des Gerechten verbrächte. Eine Bank in abgeblättertem Grün lädt an der Hauswand zum Verweilen, in Nischen wachsen glattblättriger Peterli und Basilikum, auf dem Podest gedeiht Kapuzinerkresse, man isst an lackierten alten Metalltischen in Gelb und Rot.

«Justus» operiert mit Produkten aus biologischem Anbau, was ja noch keine Qualitätsgarantie ist, und achtet auch auf regionale und saisonale Aspekte. Abends reicht die Auswahl von Grilladen über kalte Plättli (ab Fr. 7.-) mit schöner Palette an Käse und Fleisch bis zum Dreigänger für 40 bis 50 Franken. Mittags gibt es nebst Suppe je ein Tagesgericht mit und ohne Fleisch für 20 bis 30 Franken (Take-away 6 Franken günstiger). Unser Menu (Fr. 22.-), zu dem ein nicht zu kleiner gemischter Salat mit sehr feiner, unaufdringlicher Sauce gehörte, bot ein lebhaft gewürztes Curry mit Mangold und grünen Linsen, bei dem die Küche allerdings den gehackten Koriander etwas gar grosszügig berücksichtigt hatte. Doch das ist Geschmacksache, alles in allem stimmte das Paket.

Enttäuschend war einzig der Cheese-Cake, den wir mitnahmen: Zu fad war der Geschmack, zu charakterarm der Boden. Dafür bestätigte der Kauf von Rindshackfleisch im Laden unseren Erfahrungswert: Wer seine Hamburger mit Biofleisch zubereitet, erhält seinen gerechten Lohn. Sie werden einfach um Klassen besser als mit abgepacktem Gehacktem der Grossverteiler, das oft einen störenden Nebengeschmack hat.

Justus, Bioladen mit angrenzendem Restaurant, Asylstrasse 70, 8032 Zürich. Sonntags geschlossen.