

## NZZ magazin

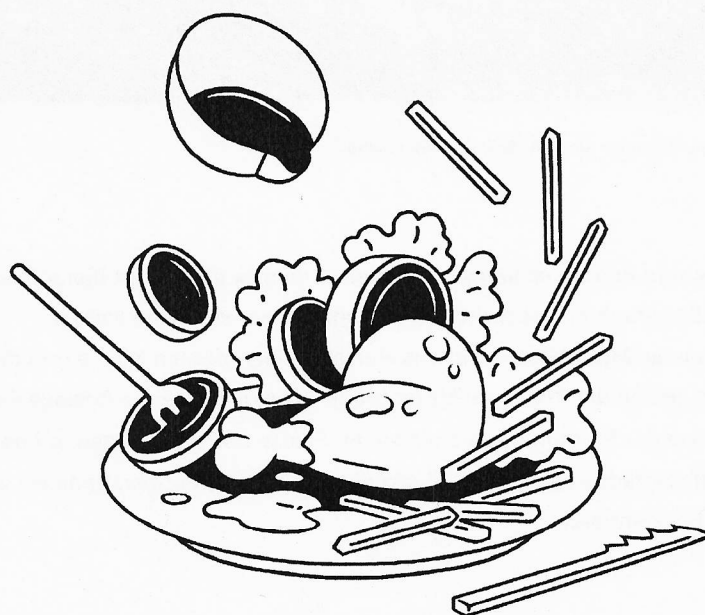
---

KOLUMNE

### Vom Griechen grandios grilliert

Das Restaurant Ioannis im Zürcher Aussenquartier Albisrieden befindet sich in einem ziemlich speziellen Haus. Die Crew brilliert vor allem mit einer exzellenten Fischküche.

Urs Bühler 15.02.2023, 16.15 Uhr

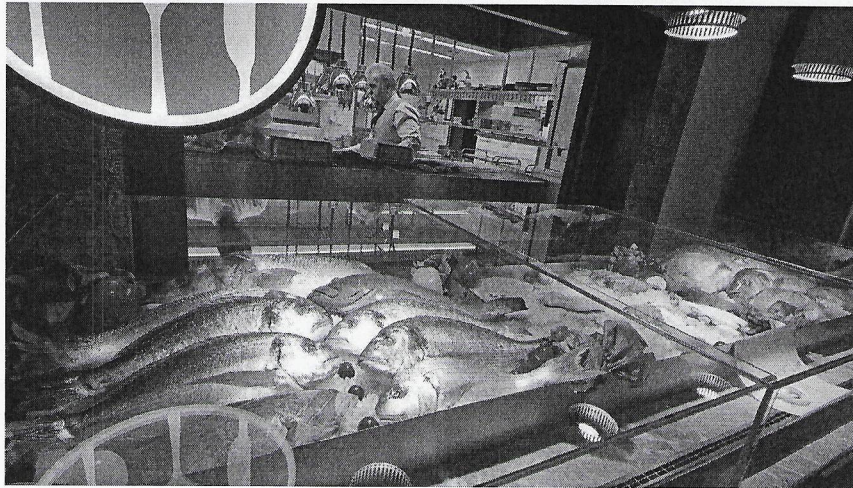


Benedikt Rugar

Bei allem Respekt vor den helvetischen Kochtraditionen und Mentalitäten: Ohne den Einfluss anderer Kulturen wäre die hiesige Gastrolandschaft halb so lebendig. Lange dominierten dabei eher folkloristische Ansätze, nun machen frische Konzepte von sich reden – in Zürich etwa das fabelhafte «Gül» mit seiner modernen Interpretation türkischer Traditionen oder das «Oh my Greek», das einem jüngeren Publikum die griechische Küche schmackhaft macht. Letztere stösst nun ins gehobenere Segment vor, mit dem «Ioannis» nahe dem Freilager in Albisrieden.

Ioannis Kapetanidis begrüsst uns in Gilet, Krawatte und mit noch vor kurzem als passé gebrandmarktem Händedruck. Einem Gastbetrieb den eigenen

Vornamen zu leihen, deutet eher auf hohe Identifikation hin als auf narzisstische Züge: Der Chef hier weiss sich zwar prima in Szene zu setzen, scheint mit seinem Namen aber vor allem für das Wohl der Gäste bürgen zu wollen.



Die Stars im «Ioannis» sind der Grill und die Fische.

Bild: urs.

Und dass sein Betrieb es jüngst als erster «Grieche» überhaupt hierzulande zu Gault-Millau-Punkten gebracht hat, verdankt dieser vor allem seinen Qualitäten als (Meer-)Fischlokal. Als Herzstück der offenen Küche und des Konzepts dienen der über zwei Meter breite Holzgrill sowie die Auslage direkt davor, die in der Stadt ihresgleichen sucht: Flosse an Flosse liegen auf dem Eisbett die Doraden (aus Zucht), Zackenbarsche, Red Snapper, flankiert von ein paar Krustentieren.

Das Interieur des grosszügig konzipierten, mit Bambus-Elementen aufgepeppten Lokals, das auch ein Fumoir und sommers ein Gärtchen bietet, verzichtet auf Griechenland-Klischees und lehnt sich wie die Hintergrundmusik eher an den Stil internationaler Hotelrestaurants an. Es teilt sich das Parterre eines 2020 fertiggestellten Neubaus einer Wohngemeinschaft etwa mit einem Fitness- und einem Aufenthaltsraum, wo wir durch eine Scheibe ältere Leute beim geselligen Zusammensein erspähen: Das Haus ist als Lebensort für alle Generationen konzipiert, samt Pflegeabteilung im ersten Stock.

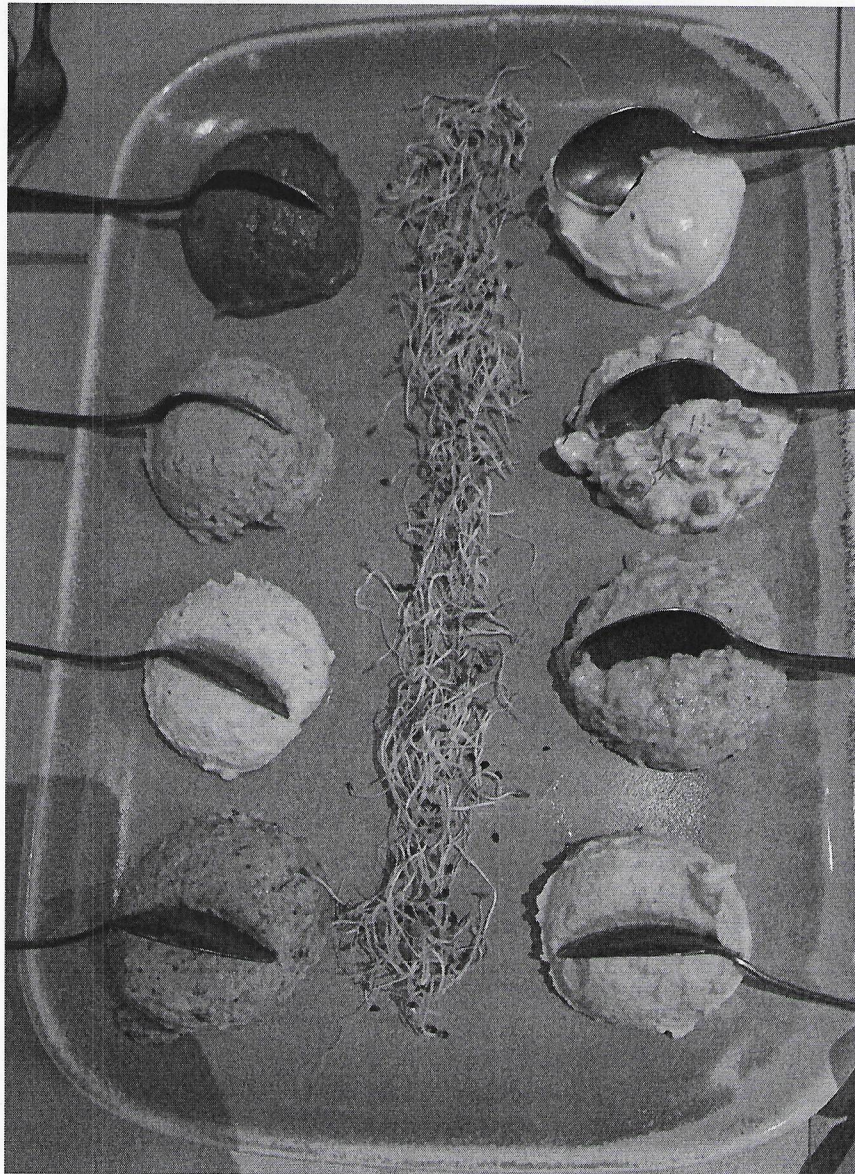


Das Interieur kommt ohne Griechenland-Klischees aus.

Bild: urs.

Mit sanftem Druck überzeugt uns der Patron davon, dass er am besten weiss, was wir wollen: «Ich bin seit 35 Jahren Koch und liebe meine Gäste. Deshalb werde ich Ihnen genau das bringen, was Sie sowieso bestellen würden.» Davon sei er überzeugt, zu 99 Prozent (seine bevorzugte Wahrscheinlichkeitsangabe). Also gut, lassen wir uns etwas bevormunden: Wir teilen uns zum Menupreis von 89 Franken pro Kopf einen Mezze-Teller, eine Fischplatte, Fleisch vom Holzkohlegrill (ein als Tagliata serviertes, schmackhaftes Rib Eye vom Irish Beef aus dem Zürcher Oberland) und schliesslich etwas Süssgebäck.

Bei den halbkugelförmigen Mousses als Vorspeise, von Fischrogen bis Peperoni, fällt nur der russische Salat («rosiki salata») leicht ab. Die Platte mit perfekt filetierten Fischen entfaltet köstliche Grillaromen, ein Fave-Mus dient als roter Faden, auf unseren Wunsch gesellt sich noch ein fabelhafter Oktopus-Tentakel hinzu. Natürlich geht, aus ökologischer wie kulinarischer Sicht, nichts über den Genuss von Meeresgetier im Ursprungsgebiet. Wer dieses Gegenargument aber einmal beiseiteschieben will, ist prima bedient mit dem «Ioannis», zu dessen Lieferanten einer aus Kapetanidis' Herkunftsstadt Thessaloniki zählt.



Der Mezze-Teller präsentiert sich als kleines Kunstwerk.

Bild: urs.

Bei der ganz auf seine Heimat fokussierten Weinkarte lassen wir uns vom Wirt den Tropfen Arothimies (Fr. 75.-) des makedonischen Guts Kelessidis ans Herz legen. Tatsächlich ist dieser rare Cuvée, zur Hälfte aus der autochthonen Rebsorte Xinomavro gekeltert und im Eichenfass ausgebaut, ein sehr süffiger Biowein. In der Nase wirkt er sehr eigenständig, im Gaumen vereint er süssliche mit würzigen Noten.

Kapetanidis lebte länger in Amerika, kam vor siebzehn Jahren in die Schweiz und findet, mit breitem Lachen, wer hier nicht glücklich werde, sei selber schuld. Stellen schreibt er mit dem Zusatz «griechische Sprache von Vorteil» aus; sein Personal stammt aus seiner Heimat, was manches einfacher mache. Er selbst scheint uns vieles richtig zu machen: Er ist höchst präsent als Gastgeber, geht spontan auf Extrawünsche ein, und man geht mit dem Gefühl, nicht nur gut gegessen, sondern auch etwas erlebt zu haben.

Gelegentlich finden übrigens griechische Konzerte statt, etwa am 3. März, und diesen Donnerstag gab's eine fleischlastige Feier zu Tsiknopempti, mit dem die griechisch-orthodoxe Phase des Fleischverzichts beginnt. Im Restaurant allerdings dauert das Fasten wenige Tage – schon nächste Woche ist es wieder in Betrieb.

---

Restaurant Ioannis, Else-Züblin-Strasse 60, 8047 Zürich  
Montag und Dienstag Ruhetag  
Telefon 044 980 03 33.

*Für diese Kolumne wird unangemeldet und anonym getestet und am Ende die Rechnung stets beglichen. Der Fokus liegt auf Lokalen in Zürich und Region, mit gelegentlichen Abstechern in andere Landesteile.*

---

Die Sammlung der NZZ-Restaurantkritiken der letzten 5 Jahre finden Sie hier.

## Weiterlesen



### TISCHE & THEKEN

#### «Veltliner Keller»: Sanft gelandet in der Arvenstube

Wer in der Zürcher Altstadt nach sicheren Werten sucht, liegt in diesem traditionsreichen Lokal goldrichtig. Trendscouts sind hier an der falschen Adresse, wie unser Testbesuch zeigt.

Urs Bühler



#### Durch die Woche mit den Newslettern des «NZZ Magazin»

Zwei kostenlose Angebote des «NZZ Magazin»: der werktägliche Newsletter «Und wie war Ihr Tag?» und der samstägliche Newsletter «Das Beste der vergangenen Woche».

**Nur für Sie**

Alles anzeigen →



---

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.