

Neue Zürcher Zeitung


Am Wurststand scheint die Welt noch in Ordnung


Der Biss in eine gute Wurst lässt uns vorübergehend glauben, es sei alles noch wie immer. Es kann auch einmal ein Hotdog sein, wie sich am Stand von «Francis» bei der Zürcher Sihlcity zeigt.

Urs Bühler

25.02.2021, 11.30 Uhr

 Hören

 Merken

 Drucken

 Teilen



Illustration Anja Lemcke / NZZ

So manche haben wohl in den letzten Wochen ein Loblied auf den Wurststand an sich angestimmt: Hier scheint die Welt noch nicht aus den Fugen geraten zu sein. Immerhin dürfen diese Imbiss-Institutionen

den Verpflegungsauftrag noch fast in gewohntem Rahmen erfüllen, zurzeit halt nur als Take-away. Das gilt nicht nur für den bekanntesten aller Zürcher Grills, dessen an Himmelskörper erinnernder Name unerwähnt bleiben soll (sonst beklagen sich seine Inhaber wieder, es werde hier der allgemeine Lobgesang auf ihre Bratwürste temperiert).

Hotdog mit «Zürcherli»

Widmen wir uns einem weniger bekannten Angebot vor dem Einkaufszentrum Sihlcity. Der helle, ovale Pavillon wirkt wie eine Mischung aus Tramhäuschen und just gelandetem Ufo. Darauf prangt der Schriftzug «Francis – The Sausage Co.», und zu den Köpfen hinter dem Label gehört kein Ausserirdischer, sondern der Zürcher Metzger Urs Keller: Seit er vor zwei Jahren seinen Wiediker Familienbetrieb verkauft hat, dessen Gründungsjahr 1934 nun das «Francis»-Logo ziert, wächst wohl sein Appetit auf Gastrokonzepte. Soeben hat er mit seiner Tochter den Hafen-Kiosk Enge übernommen.

Das mit Partnern aufgegleiste «Francis»-Konzept, auch vor dem Globus an der Bahnhofstrasse präsent, hat sich vis-à-vis der Sihlcity-Tramhaltestelle in dem halben Jahr seit der Eröffnung zum Freilufttreff entwickelt: Auf umliegenden Bänkchen lassen sich die Leute morgens für einen sehr passablen Espresso à 3 Franken und ausgezeichnete Croissants nieder und mittags für eine Wurst. Für deren Rezeptur zeichnet natürlich Keller verantwortlich, verwendet wird laut Deklaration nachhaltig produziertes Fleisch aus der Region.

Wir ordern einen «Stuffed Dog» (ab Fr. 7.–) in Erinnerung an damals, als wir in New Yorks Strassen täglich mehrere «heisse Hunde» verzehrten. Dort waren Wienerli samt Sauerkraut in bleichen, pampigen Brötchen

verstaut, hier aber dient als Hülle eine himmlische Mini-Parisetten: innen frisch und weich, aussen zart-knusprig, aber nicht so hart, dass beim Reinbeissen alles rausquölle. Darin steckt, zum Beispiel zwischen geraffeltem Weisskohl und etwas Tomatensalsa, ein «Zürcherli». Wir nehmen das zunächst als Synonym für die stadtbekannteren «Wiedikerli», Kellers kongeniale Antwort auf die Nürnberger Rostbratwurst. Aber deren Rechte hat er wohl zusammen mit seiner Metzgerei verkauft, und zudem wiederholt ein guter Unternehmer nicht ständig dasselbe Erfolgsrezept. Nun, das «Zürcherli» erweist sich als nicht ganz so raffiniertes, aber für Hotdogs durchaus geeignetes Siedwürstchen.

Wir sind hier nicht in Amerika

Es gibt den «Stuffed Dog» auch mit zwei «Zürcherli» (Fr. 15.–), aber wir sind hier nicht in Amerika. Darum finden wir auch nicht, dass Würste besser schmecken, wenn man sie «Signature Sausages» nennt wie in den Unterlagen von «Francis». Die saftig-würzige Version «Italian» (Fr. 8.–) allerdings, inspiriert von einer grobkörnigen Salsiccia Toscana, gefällt uns sehr. Mit «Zurich's Finest» angeschrieben ist wiederum die Kalbsbratwurst (Fr. 8.–), was wie eine Kampfansage an die eingangs erwähnte Konkurrenz am Bellevue klingt und uns neugierig macht.

Nun, das Produkt selbst ist von sehr guter Qualität, beim Hineinbeissen entsteht so etwas wie eine flauschige Blume, im Gaumen mischt sich ein Hauch von Caramel ein. Bei der Zubereitung indes orten wir klares Steigerungspotenzial: Das etwas schrumpelige Exemplar lag wohl zu lange tatenlos auf dem Elektrogrill. So geht die Suche nach der besten Bratwurst der Stadt wohl noch ein bisschen weiter.