

# Neue Zürcher Zeitung

18. August 2014

## À LA CARTE

### Kein Blendwerk am Milchbuck

Urs Bühler • Die erfreulichsten kulinarischen Überraschungen sind dort zu finden, wo man sie nicht erwartet. Mit diesem tautologisch anmutenden Fazit beschliessen wir einen rundum gelungenen Abend am Zürcher Milchbuck, der uns bis anhin eher als Standort von Elektronikfachgeschäften oder Umsteigeort im Tramverkehr bekannt gewesen ist. Seit unserem Besuch des Restaurants González wissen wir, dass sich das Aussteigen hier auch für Anhänger währschaft-iberischer Kochkunst lohnt.

Beim Betreten des grosszügigen Raums fühlen wir uns auf Anhieb wohl: Er verströmt eine behagliche Form von Festlichkeit, die sich nicht nur in den grossen, frischen Blumenbuketts spiegelt. Die Betriebsamkeit, die bei Vollbesetzung wohl recht geräuschvoll wird, passt zu diesem Ort. Und es ist eine präzise Gastgeberin am Werk, die diese Aufgabe nicht als lästige Pflicht sieht: Rosmarie González, die das Lokal mit ihrem Mann Emilio seit 23 Jahren führt.

Das Servicepersonal hat Ecken und Kanten und schafft wohl gerade deshalb einen persönlichen Bezug zum Gast. Jedenfalls agiert es so liebenswürdig, dass Ausrutscher kaum ins Gewicht fallen. Dass der Kellner beispielsweise vom sicheren Wert aus dem Weinkeller, dem bestechenden Hacienda Monasterio (Fr. 89.-) aus dem Duero-Tal, kommentarlos einen 2010er statt den aufgeführten 2009er bringt, ist schneller vergessen als der stimmige Gesamteindruck. Zu diesem trägt bei, was auf den Tisch kommt: Die «zärtliche Küche», wie sie der Begleiter charakterisiert, verarbeitet erstklassige Produkte handwerklich tadellos und mit Respekt vor dem Eigengeschmack. Dabei wird gehörig mit Chili und Knoblauch gespielt, ohne dass die Pikanterie aufdringlich wirkt. Ein schöner Auftakt ist der Tapas-Teller (Fr. 12.50), eine tolle Fortsetzung das würzige Mägenwiler Guggeli (Fr. 30.50), so saftig und zart, dass die mässige Knusprigkeit kaum auffällt.

Ebenso überzeugen die Beilagen, von spanischen Bratkartoffeln (Fr. 8.20) bis zu Pommes frites. Die Begleitung lobt auch den Seeteufel sehr (Fr. 43.50), der allerdings versehentlich kommt, statt der bestellten Seezunge; das von der Patronin mehrfach vorgetragene Angebot, diese noch nachzureichen, wird ausgeschlagen, ist aber ein Beispiel für die Gastfreundlichkeit. Kurz: Hier wird nicht geblendet wie in mancher Szene-Eintagsfliege, sondern mit Hang zum Understatement solide brilliert.

González, Schaffhauserstrasse 121, 8057 Zürich. Tel. 044 361 11 10. Sa-Mittag und So geschlossen.

---

Diesen Artikel finden Sie im NZZ E-Paper unter: <http://epaper.nzz.ch>

Neue Zürcher Zeitung: <http://www.nzz.ch>  
Copyright (c) Neue Zürcher Zeitung AG

---