

**A point** Restaurant González, Zürich

## Es gibt sie, die leichte spanische Küche

Die Paella, die wir vor einigen Wochen in Valencia gegessen haben, war lecker. Urd lag schwer auf. Das Hühnchen in Mandelsauce, das wir zuvor in Sevilla genossen, schmeckte ausgezeichnet. Urd lag schwer auf. So unterschiedlich in den spanischen Provinzen gekocht wird, etwas ist fast überall gleich: Die Tapas, die Schmortöpfe, ja selbst die Fischgerichte sind grosszügig mit Olivenöl zubereitet, sind währschaft, aber meist wenig elegant.

Beim Betreten des Restaurants González auf dem Milchbuck atmet meine Begleiterin tief ein. Dann schwärmt sie von den Crevetten an scharfer Knoblauchsauce, die wir vor langer Zeit zusammen in Nerja an der Costa del Sol gegessen haben. Damit hat das Wirtehepaar Romy und Emilio González, welches das Restaurant seit nun mehr als 20 Jahren führt, die Nagelprobe bestanden.

Dass die Küche authentisch ist, bestätigt sich beim Tapas-Teller

(12.50 Fr. als Vorspeise; 26 Fr. als Hauptspeise). Die sautierten Pilze und das grillierte Gemüse kommen lauwarm auf den Tisch, die Gambas al Ajillo und die im Weissweinessig marinierten Sardellen genügen selbst den

In der Rubrik **«A point»** besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



hohen Ansprüchen meiner Begleiterin. Wenn man bedenkt, dass der Ursprung der Tapas bei einem Stück Brot liegen soll, das man auf das Weinglas legte, damit die Fliegen nicht reinfallen!

Es folgt eine ausgezeichnete Zarzuela (47.50 Fr.), ein Fisch- und Mee-

resfrüchteintopf mit einem Hauch - ja was? Anis? «Pernod», antwortet der Kellner lächelnd. Die Seezunge vom Grill (47.50 Fr.) ist zart und saftig, die dazu gereichte Romesco-Sauce passt bestens. Sie gehört zur katalanischen Küche und ist eine Art Pesto aus Knoblauch, Chili, Mandeln und Tomaten. Verblüfft stellen wir fest: Es gibt sie doch, die leichte spanische Küche.

Die Speisekarte ist vielfältig mit einem Schwerpunkt auf Fischgerichten. Paella (44 Fr. pro Person) gibt es wie auch den uns von Kollegen wärmstens empfohlenen Steinbutt oder den Wolfsbarsch im Salzmantel, aber erst ab zwei Personen. Daneben gibt es auch Schweizerisches und Internationales: Eglifilet, Wiener Schnitzel, Entrecote. Die Weinkarte macht Freude: Unser Rioja von der Familien-Bodega Luis Cañas (Appellation Alavesa, 62 Fr.) mundet gut. (Und ja - wir trinken sehr gerne Roten zum Fisch.)

Das Restaurant ist sympathisch unzürcherisch ungestylt. Perserteppiche am Boden, Stabellenstühle und viele, viele Blumen. Die Bedienung ist ausserordentlich aufmerksam. Dass die Beilagen zu den Hauptgerichten bei den doch gehobenen Preisen noch speziell verrechnet werden (8.20 Fr.), empfinden wir als Schönheitsfehler.

Etwas kommt uns allerdings ganz und gar nicht spanisch vor im González: Bereits um 19.45 Uhr (an einem gewöhnlichen Donnerstagabend) ist das Restaurant fast bis auf den letzten Platz besetzt. Zu dieser Zeit machen sich die Wirte in Spanien in der Regel daran, die Stühle von den Tischen zu nehmen und die Gedecke aufzulegen.  
*Helene Arnet*

González, Schaffhauserstr. 121 (Tramhaltestelle: Guggachstrasse), 8057 Zürich, Tel: 044 361 11 10, Mo-Fr 10.30-14.30 und 17-24 Uhr, Sa 16.30-24 Uhr; So geschlossen.  
[www.restaurant-gonzalez.ch](http://www.restaurant-gonzalez.ch)