

Heinrich 109

Kolonialwaren und edle Tropfen

Köche, die etwas auf sich halten, halten gewöhnlicherweise nicht viel Jamie Oliver, aber in unserer Hochgeschwindigkeits-Gesellschaft halten ihm Foodies zugute, dass er vorzeigt, wie man in 15 Minuten wundervolle Menus für vier Personen zaubern kann. Eine seiner magischen Zutaten sind eingelegte Zitronen. Die er zum Beispiel im Risotto mitdämpfen lässt und vor dem Servieren püreeweich darunterzieht. Nur wo findet man diese Zitronen? Fündig wird man in einem kleinen, fast verwunschenen Laden an der Heinrichstrasse 109. Diese eingemachten, zitronigen Geschmacksverstärker der Edelklasse kommen aus Marokko, wie auch viele andere Kostproben kolonialer Genüsse und auch feine französische Spezialitäten, die man hier im Eckladen erwerben kann. Nebeneinander findet man erstklassige Keramikware, um Tajine zu kochen in dieser sauberen Farb-Dualität von Blau und Weiss wie auch Pralinées à l’Absinth, vier Stück für 6 Franken. Frische Käse und Würste von regionalen Könnern locken in einer Kühlvitrine. In der Wintersaison gibt es im Angebot Fondue-Mischungen und Raclette aus Alpkäse, der aus Rohmilch gemacht wurde. Jeden Monat stellt der Besitzer Christophe Obrecht einen Weisswein und einen Rotwein des Monats vor, der zur Saison passt und als Inspiration fungiert. Neuheiten erfährt man übrigens auf dem Trottoir vor dem Geschäft, von Schiefertafeln, auf denen täglich mit Kreide besondere Angebote aufgeschrieben werden. Im Geschäft drin gibt es regalweise Rotweine, Weissweine und gebrannte Eau de Vie, die gekonnt und fachmännisch vom Personal erklärt werden. Die Provenienzen sind klassisch wie Frankreich, Italien, Spanien, aber auch exotisch wie Marokko und Tunesien. Liebhabern von schweren Rotweinen seien diese ans Herz gelegt. Eine Auslese von Olivenölen, Tapenaden und Terrinen runden die Feinschmecker Verführungen ab.

Spezial: Limitierte Editionen von lokalen und globalen Schnäpsen, zum Beispiel mit Blattgold, ideal zum Schenken.

Öffnungszeiten dito