

Diese Food-Trends sind neu in der Stadt

Gastronomie Die erste glutenfreie Bäckerei der Ostschweiz, chinesisches Fondue, Bio-Catering und Pinse, die leichtere Version der Pizza: Das tut sich in der Gastroszene der Stadt.

Nicole Döbell

Manchmal hinkt die kulinarische Entwicklung in Winterthur der Zeit ein wenig hinterher. So dauerte es erstaunlich lange, bis sich die erste Starbucks-Filiale in der Stadt ansiedelte – mittlerweile ist eine zweite schon wieder geschlossen. Und während Aarau und Schaffhausen schon auf den Bubble-Tea-Hype aufgesprungen sind, lässt er hier noch auf sich warten.

Was nicht heissen soll, dass es der Stadt an findigen Gastronominnen und Gastronomen mangelt. Wir stellen vier Trends vor, die neu in Winterthur angekommen sind: die erste komplett glutenfreie Bäckerei der Ostschweiz, Bowls in allen Varianten, das einzige rein biologische Catering und Pinse, die gesunde Schwester der Pizza.

1 Kein Gluten in diesem Laden

Jacqueline Bättigs zwölfjähriger Sohn hat Zöliakie und darf die meisten gängigen Getreidesorten nicht essen. «Es ist manchmal wirklich hart, mitanzusehen, auf was er alles verzichten muss», sagt Bättig. Die Familie wohnt gegenüber einer Bäckerei, doch seit der Diagnose habe ihr Sohn keinen Fuss mehr hineingesetzt.

Glutenfreie Produkte gebe es bei Grosshändlern meistens nur klinisch abgepackt und mit vielen Zusatzstoffen oder dann gefroren aus dem Onlinehandel. Verschiedene Bäckereien hätten zwar mittlerweile einzelne glutenfreie Backwaren im Angebot, doch so richtig frei nach Herzenslust auswählen könne man auch dort nicht, erklärt Bättig.

Die leidenschaftliche Hobbybäckerin nimmt die Sache deshalb selbst in die Hand. Im Herbst soll die erste komplett gluten- und laktosefreie Bäckerei der Ostschweiz an der Sulzerallee 73 in Neuhegi eröffnen. Bättig will mit einem Sortiment von acht bis zehn Broten inklusive Zopf, Süßem wie Nussstangen und Spitzbuben, sowie salzigen Apérogebäcken starten: «Alles frisch vor Ort durch uns produziert.» Statt Weizen- oder Dinkelmehl verwendet sie Mischungen aus Reis-, Mais- oder Leinsamenmehl und kreiert ihre eigenen Rezepte.

Zu Beginn wird die Bäckerei nur samstags geöffnet sein. Kundinnen und Kunden können online vorbestellen – «So können wir besser abschätzen, wie viel wir produzieren müssen» –, aber auch spontan vorbeischauchen. Bättig will den Laden mit einer Kollegin betreiben und später allenfalls Personal aufstocken. «Wir sind ein Start-up, und es ist eine Herausforderung. Aber ich möchte, dass die Augen von Leuten mit Zöliakie oder anderen Glutenunverträglichkeiten so aufleuchten wie die meines Sohnes, wenn er einfach auswählen kann, auf was er gerade Lust hat.»

2 Auf die Schüssel, fertig, los! Schüsseln sind trendy. Seien es hawaiianische Poké Bowls mit

rohem Fisch oder jede Art von Salad Bowl. Vor einigen Monaten eröffnete im Bahnhof Winterthur mit Rice Up ein Restaurant, das seine asiatischen Gerichte ausschliesslich in Schüsseln anbietet. Am Standort des ehemaligen Burger-Restaurants Holy Cow an der Obergasse hat nun mit China Bowl Anfang Juni ein Lokal eröffnet, das die Schüssel sogar im Logo trägt.

Asia Kitchen & Sushi lautet das Konzept, nach dem chinesische, thailändische und japanische Küche geboten wird. «Viele Menüs servieren wir wirklich in Schüsseln», sagt Geschäftsführer Han Lin. Benannt ist das Restaurant aber nach der Spezialität des Hauses: einem chinesisches Fondue. Das Gericht China Bowl bestehe aus einer selbst gemach-

ten, scharfen Bouillonsuppe, zu der viel frisches Gemüse und Fleisch serviert werde, welches die Gäste dann eigenhändig im Topf garen können. Dazu gibt es verschiedene Saucen.

Aber auch andere traditionelle Gerichte wie Peking-Ente, die nach originaler Zubereitung als mehrgängiges Menü serviert wird und vorbestellt werden muss, hat China Bowl im Repertoire. Lin betreibt in Brüttsellen ein weiteres kleines Lokal und expandiert nun: «Winterthur gefällt mir, es ist lebendig, und ich sehe viel Potenzial.»

3 Das erste Bio-Catering

Biologisch produzierte Lebensmittel haben Aufwind, das spürt der Bio-Laden Rägeboge hinter dem Bahnhof Winterthur. Vor 40



Sogar die verschiedenen Mehle für ihre Backwaren bezieht Jacqueline Bättig von einer glutenfreien Mühle. Foto: Madeleine Schoder



Geschäftsführer Han Lin eröffnete Anfang Juni das Restaurant China Bowl an der Obergasse. Foto: Marc Dahinden



Bettina Hangartner ist die Leiterin des Bio-Bistros im Rägeboge und neu für das Catering verantwortlich. Foto: PD



Francesco D'Agostino eröffnete im Herbst das A Modo Mio, das ausschliesslich Pinse Romana verkauft. Foto: Marc Dahinden

jahren in einer Altstadt-Garage gegründet, umfasst er heute einen Biomarkt, ein Bio-Bistro und eine Drogerie. Neu kommt nun das erste Bio-Catering in Winterthur hinzu.

Vorwiegend vegan und vegetarisch will der Rägeboge Brunch, Lunch, Apéros oder Dinners liefern: frisch, fair, saisonal, regional und biologisch, heisst es in der Mitteilung. «Wir haben uns auf fleischlose Gerichte fokussiert, schliessen Fleisch als Option aber nicht komplett aus, falls das gewünscht wird», sagt Marketingleiterin Karin Witschi.

Der Rägeboge habe im letzten Jahr definitiv Kundenzuwachs erlebt. Witschi führt das auch auf die Corona-Massnahmen zurück: «Die Leute haben vermehrt selbst zu Hause gekocht und fingen deshalb an, bewusster einzukaufen.»

Der Wunsch nach einem Catering-Angebot sei immer mal wieder aufgetaucht, sagt Witschi. Weil Bio-Bistro-Leiterin Bettina Hangartner bereits Catering-Erfahrung habe, habe man sich entschieden, das Projekt aufzuleben. Angeboten werden Speisen aus dem Glas, Sandwiches, Spiesse, Süßes, Drinks mit und ohne Alkohol und andere rein biologische Catering-Kreationen.

4 Leichtere Version der Pizza

In Zürich gibt es sie schon länger: die Pinse romana. Seit Herbst 2020 hat nun auch Winterthur mit dem A Modo Mio ein Take-away an der General-Guisan-Strasse 1, das sich ausschliesslich diesem Gericht verschrieben hat. Sieht aus wie Pizza, ist es aber nicht: Die Pinse ist eine Art belegte Focaccia, deren Teig aus einer Mischung verschiedener Mehle zubereitet wird. Neben Weissmehl wird Reis- und Kichererbsen- oder Sojamehl verwendet.

Die Pinse hat zudem einen höheren Anteil an Wasser als Pizza, wodurch sie meist auch etwas weniger Kalorien enthält und deshalb als gesünder gilt. Weil der Teig länger aufgeht – zwischen 24 und 120 Stunden –, ist sie auch leichter zu verdauen als andere Teigprodukte. Die perfekte Pinse ist aussen knusprig und innen weich, oft wird sie erst nach dem Backen belegt.

Die Pinse gibt es in Italien seit den 80er-Jahren. Dass sie eine Art Urform der Pizza seien und bereits im alten Rom existiert haben, ist eine Legende, die vom italienischen Erfinder als Marketingstrategie in Umlauf gebracht worden ist.

Fakt ist, dass das A Modo Mio das zweite Lokal von Francesco D'Agostino und seiner Partnerin ist. Nachdem die Spezialität am ersten Standort in Sirmach TG gut angekommen sei, wolle man die Pinse nun auch in Winterthur bekannt machen, heisst es auf der Website. Rund 30 verschiedene Versionen bietet das Take-away, darunter eigene Kreationen wie Mozzarella, Mortadella, Cherrytomaten, Burrata und Balsamico, aber auch Beläge, die man aus der Bestellung bei der Pizzeria kennt.