

# Internationaler Gast isst lokales Gipfeli

27.07.2009

*Zmörgele mit einem Hauch von Ferien und Verruchtheit. Im Hotel Rothaus frühstückt man gut, gemütlich und günstig.*

## Von Tertia Hager

Wer beim samstäglichem Frühstück Wert auf Zürcher Plaudereien wie «Hoi-bisch-au-da-wiä-häschs» und «Häsch-gseh-dä-Typ-vom-Mascotte-isch-au-da» legt, muss anderswohin. Wer hingegen «nur» frühstücken will, geht ins Hotel Rothaus an der Langstrasse. Es wartet mit drei Trümpfen auf: 1. Kommt man als Zürcherin selbst ein bisschen in Ferienlaune, weil am Nachbartisch französisch, englisch und italienisch gesprochen wird. 2. Ist das Hotel Rothaus nicht so überfüllt wie vergleichbare Orte. 3. Sind die Preise günstig. 10 Franken kostet das kleine Frühstück, 18 Franken das grosse. Im Preis inbegriffen: So viele warme Getränke wie im Bauch Platz finden.

Doch wichtiger als der Preis ist die Qualität. Und hier gibt es nichts zu meckern: Auf der unteren Etage des zweistöckigen Buffets warten frische Backwaren vom Quartierbeck. Die feinen, wenn auch ziemlich bleichen Gipfeli und verschiedene Sorten Brot sind vom Happy-Beck gleich um die Ecke. Am Samstag und am Sonntag gibt es zudem Zopf. Die Konfitüren sind vom Amselspitz, einem Traditionsunternehmen aus der Innerschweiz. Schleckmäuler finden auf dem Buffet Honig und Nutella. Zum Knabbern hats Trockenfrüchte.

## Petra, das Kücken, kocht Eier

Wer es üppiger mag, bedient sich auf der zweiten Etage des Buffets und bezahlt entweder jede Zutat einzeln, das Birchermüesli kostet 4 Franken, oder wählt die grosse Zmorgervariante für 18 Franken. Zubereitet ist Müesli fast wie das Original von Dr. Bircher-Benner. Zwar nicht mit Kondensmilch, sondern mit Jogurt, ansonsten kommt es aber ebenso schlicht daher: Äpfel, Flocken, gemahlene Nüsse und fertig. «Wir möchten, dass unsere ausländischen Hotelgäste ein Müesli essen können, das dem Original entspricht», erklärt Amanda Theiler, verantwortlich für den Hotelbetrieb und regelmässig im Frühstücksdienst.

Wer sein Müesli bunter möchte, nimmt frische Früchte vom Buffet. Fleisch, Käse, Corn-Flakes und Eier - hart oder weich - ergänzen das Frühstücksangebot. Entzückt sind wir über das knallgelbe Kücken. Das Plastiktier mit dem Namen Petra kocht in seinem Bauch weiche Eier. Aber nur, wenn man peinlich genau die richtige Menge Wasser in den Kocher schüttet, andernfalls werden die Eier hart, wie wir beim ersten Versuch feststellen mussten. Beim zweiten Mal klappts: Wir tunken den Zopf zufrieden im flüssigen Eigelb und stellen uns vor, wie unsere Tischnachbarn Touristen zu sein. «Bonjour», tönt es von vis-à-vis. «Andiamo?», fragt eine mit Sonnenbrille bestückte Schönheit ihren Begleiter, dessen Frühstück aus Cola und Gipfeli besteht. Kurz darauf machen sich die zwei auf, um die fremde Stadt zu entdecken. Wir denken: Die haben es schön - Ferien. Durch den Blumenstrauss am Fenster blicken wir hinaus in die imaginäre unbekannt Stadt. Wir sehen: Die Bushaltestelle Militär-/Langstrasse, Junkies, dunkelhäutige und blonde Ladys aus den Strip- und Animierbaren, Familien auf dem Weg zum Einkauf, Partyleute nach durchzechter Nacht, Alkis, Polizisten. Als Touristen denken wir: So ist das halt in der Grossstadt.

Wer das zuweilen hektische Treiben rund um diese Haltestelle nicht scheut, nimmt draussen Platz. Sobald die Sonne hinter der Häuserwand auf der anderen Strassenseite auftaucht, werden auf dem Trottoir Plastiktische und -stühle aufgestellt. Bis halb 11 Uhr darf im Rothaus übrigens nicht geraucht werden, aus Rücksicht gegenüber den frühstückenden Gästen.

## Urchiges und Kleines

Natürlich gibt es im Rothaus nicht nur Frühstück, sondern auch kleine und grosse Happen zur Stärkung über Mittag (Menü zwischen 14 und 16 Franken) und bis in die Nacht. Zum Beispiel Würste aus der benachbarten Metzgerei Fulvi: eine würzige Salsicca (5 Franken) und eine Kalbsbratwurst (6 Franken). Und die Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus (kleine Portion 10, grosse 13 Franken) gehören wie das Birchermüesli zur kulinarischen Kulturvermittlung.