



Dank des hybriden Konzepts mit Restaurant, Cafe, Bar-Lounge, Club, Take-away, einer Kochschule (Mitte), Seminarräumen, Catering und der „vegetarischen Metzgerei“ wurde das Hiltl zu einer Zürcher Genußzone ersten Ranges.



[Hiltl]

## Züri-Geschnetzeltes aus Weizengluten

**Schweiz, kulinarisch.** Das Haus Hiltl ist das älteste vegetarische Restaurant der Welt. In dem kosmopolitischen Kulturrestaurant, Café und Szenetreff geben sich Menschen aus allen Kulturen und aller Religionen die Klinke in die Hand.

VON CORNELIA LOHS

Ende des 19. Jahrhunderts als „Wurzelbunker“ verlacht, ist das Hiltl heute eines der Wahrzeichen Zürichs. Das war nicht immer so. 1898 eröffnete das „Vegetarierheim und Abstinenz-Café“ in der Sihlstraße, die als Grasfresser verspotteten Gäste betreten das Restaurant voreerst nur durch die Hintertür. Zu diesen Gästen zählte der Schneidergeselle Ambrosius Hiltl, der 1901 an Gelenkrheumatismus erkrankte und vom Arzt zu fleischloser Kost verdonnert wurde. Dank der vegetarischen Diät genas er bald, doch statt zu Nadel und Faden zurückzukehren, erwarb der nun überzeugte Vegetarier 1903 das Vegetarierheim.

Anders als sein Urgroßvater Ambrosius ist Rolf Hiltl kein strenger Vegetarier. „Ich bin ein sogenannter Flexitarier, ein Teilzeitvegetarier“, sagt er. „Wenn ich im Restaurant bin, esse ich gerne vegetarisch, aber zuhause ab und zu auch mal Fisch und Fleisch. Mein Urgroßvater war in seiner vegetarischen Ernährung sehr konsequent und ist 97 Jahre alt geworden.“

Im Lauf der letzten 100 Jahre hat das Hiltl immer wieder Wandel und Neuerungen erfahren. Aus

dem Vegetarierheim wurde „Hiltl's Vegi“. In den 30er-Jahren war es das erste Restaurant Zürichs mit einer vollelektrischen Großküche, was damals großes Aufsehen in Fachkreisen erregte. In den 50er-Jahren revolutionierte Rolf Hiltls Großmutter die Küche. Statt auf die damals üblichen Knödel und Mehlgemische setzte sie auf indisches Essen.

### Die Oma entdeckt Indien

„Meine Großmutter war 1952 als Schweizer Delegierte zum Weltvegetarier-Kongress in Delhi eingeladen. Sie war total begeistert von der fremden Kultur, vom Essen und den Gewürzen. Sie kam mit einem Koffer voller Gewürze und Rezepte zurück, ging zum Küchenchef, meinem Großonkel, und sagte ‚Wir machen indische Küche! Der wollt davon nichts wissen. ‚Ausländisches Zeug kommt mir nicht in die Küche!‘ schimpfte er. Meine Großmutter hat dann oben in ihrer Privatküche die indischen Gerichte zubereitet und sie am nächsten Tag im Restaurant serviert“, erzählt Rolf Hiltl. „In den Fünfzigern kann man kein indisches Essen in Zürich, es war zu exotisch und kam anfangs nicht gut an“, lacht er.

Heute, über 50 Jahre später, ist die indische und asiatische Küche



Vegetarier-Ahn Ambrosius Hiltl.

ein fester Bestandteil des Restaurants. „Asiatische Kulturen sind viel offener für vegetarisches Essen, die vegetarische Küche existiert dort seit Jahrhunderten“, erklärt Rolf Hiltl. „Wir haben viele Thai-Currys, die bei den Gästen sehr gut ankommen, Gerichte aus Indonesien, Malaysia und viel aus China. Ich war zehn Tage lang mit meiner Frau in Shanghai – wir haben uns dort inspirieren lassen. So wie es bei uns Fleischmärkte gibt, gibt es dort Tofumärkte mit einer riesigen Auswahl an Seitan und Tempel, Fleischersatz aus Weizengluten und Sojabohnen.“ Im Dezember 2013 eröffnete Rolf Hiltl im Gebäu-

de neben dem Restaurant die erste „vegetarische Metzgerei“ der Schweiz, wo Tofuwürste, hausgemachte Chutneys, Soßen, Weine und andere vegetarische und vegane Leckereien verkauft werden.

1973 führte das Hiltl das erste Salatbuffet in Zürich ein, das noch heute Pioniercharakter hat. Als 1993 erstmals Alkohol auf der Getränkekarte auftauchte, kam es zu Aufruhr in der Presse. „Der Tagesanzeiger schrieb, dass nun wohl auch bald Fleisch eingeführt würde“, erinnert sich Rolf Hiltl. „Meine Großmutter war so sauer, dass sie zwei Wochen lang nicht mit mir geredet hat“, lacht er. „Ich sehe keinen Zusammenhang zwischen Alkohol und Fleisch, schließlich ist Alkohol vegetarisch. Das Hiltl wird immer vegetarisch bleiben, ob ich zwischendurch Fisch esse spielt dabei keine Rolle.“

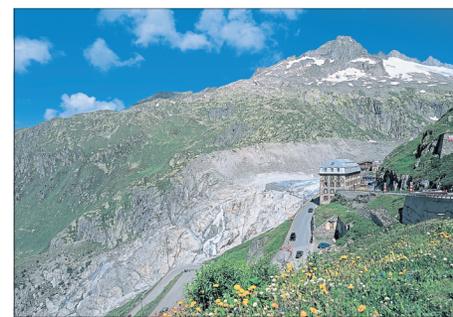
### Blick von oben in die Küche

Rolf Hiltl, der im Zürcher Nobelhotel Dolder Grand ganz traditionell eine Kochlehre nach Escoffier absolvierte, steht selbst nur noch selten am Herd. Er ist jedoch dabei, wenn neue Rezepte entwickelt werden. 2007 wurde vergrößert, das Restaurant verteilt sich auf zwei Etagen. Eine aufwändige Glaskonstruktion gewährt von bei-

den Etagen aus einen Einblick in die Küche im Untergeschoss. In der oberen Etage befindet sich ein haus eigenes Kochatelier, wo täglich vegetarische Kochkurse stattfinden, für Erwachsene, Kinder, Jugendliche und Familien.

Ab 23 Uhr verwandelt sich das Hiltl von Donnerstag bis Sonntag bis in die frühen Morgenstunden in einen angesagten Club und Szenetreff. Einschließlich des Straßencafés hat das Restaurant 550 Sitzplätze. Täglich kommen 2000 Gäste, wovon rund 80 Prozent keine Vegetarier sind. „Unsere Gäste sind bunt gemischt, vom Baby bis zur Großmutter, mit und ohne Hund, vom Studenten bis zum Bankdirektor“, sagt Rolf Hiltl. Das VIP-Gästebuch, das seit 1948 geführt wird, ist voller Einträge von Künstlern, Musikern, Schauspielern, Politikern, Sportlern und Nobelpreisträgern.

Auch bei Juden, Muslimen und Hindus ist Hiltl beliebt. „Wir haben viele koschere Gerichte“, erklärt Rolf Hiltl. Ein Rabbiner hat mal zu meiner Großmutter gesagt, wenn schon nicht koscher, dann wenigstens Hiltl, und das ist etwas, was die Leute hier wissen. Wir haben auch Halal-Gerichte für Muslime. Ich liebe die Vielfalt der Menschheit und die Vielfalt der Nahrungsmittel und Küchen.“ [www.hiltl.ch](http://www.hiltl.ch)



Herbstfreuden in der Schweiz: Abhängen mit Blick aufs Matterhorn in Zermatt, Kurven säbeln am Furkapass.

[Christof Sonderegger/Swissmag, Anja Wagner]

## Flüela, Furka, Gotthard: Pass-Fotos aus der Schweiz

**Schweiz II.** Der Herbst ist die beste Jahreszeit für eine Auto-Tour durch die Schweizer Berge – zum Nachfahren und „Pass-Fotos“ sammeln.

VON ANJA WAGNER

Beim beschaulichen Grenzübergang Martina beginnt das Engadin. Um es nicht zu vergessen, empfiehlt es sich, gleich hier eine Autobahnvignette kaufen. Scuol ist zwar Tagesziel, doch um die kürzer werdenden Tage voll zu nutzen, gibt es eine Extra-Tour – und gleich den ersten Pass. Über den Flüelapass (2383 m) nach Davos und von dort über den Julierpass (2284 m) nach St. Moritz. Auf dem Rückweg nach Scuol lohnt ein Zwischenstopp im Nationalparkzentrum Zerne. Selbst abends in der Hotel-Sauna ist man mittendrin in der Natur: Wenn Rehe an der Glasscheibe vorbeihuschen. 20 Mineralquellen der Region bilden den Grundstein der Unterengadiner Badekultur. Deshalb wird Scuol auch „Mineralwasserdorf“ genannt.

Wo viele Berge sind, dauern Fahrten eben länger. Der Weg nach Zermatt lohnt sich: Wieder geht's über den Flüela und durch Davos, vorbei an Klosters, Chur und Flims. Der Oberalpapp (2044 m) führt hinunter nach Andermatt, wo auch der Rückweg wieder vorbeiführen wird. Von Andermatt hat man die Qual der Wahl: Entweder Furka- und Grimselpass (2429 m/2164 m) oder den beeindruckenden Gotthard-Pass (2106 m) und -tunnel. Bei dieser Variante geht es noch über den Nufenenpass (2478 m) hi-

nunter bis Visp, von dort schnurstracks Richtung Süden. Das Ziel Zermatt: autofrei und nur erreichbar mit dem Zug ab Täsch. Nach der langen Fahrt das Auto einfach mal stehen lassen und ein paar Tage atemberaubende Landschaft erleben. Das Matterhorn (4478 m) sieht nämlich nicht immer gleich aus! Vom Sunnegga und vom Gornergrat aus thront es wie auf jeder Postkarte. Vom Kleinen Matterhorn (3883 m) aus, von italienischer Seite; ganz anders. Drei Tage, drei Perspektiven. Der Besuch des Matterhornmuseums neben der Dorfkirche ist Pflicht: Wer das gerissene Seil der Erstbesteigung nicht bestaunt hat, war nicht wirklich in Zermatt, heißt es.

Ausgeruht geht es durchs Rhone-Tal, vorbei an Sion nach Martigny. Kurz auf die Autobahn bis Aigle und gleich wieder abseits über den wenig befahrenen Col de Mos-

### PASSIEREN & SCHLAFEN

**Infos:** [myswitzerland.com](http://myswitzerland.com); [zermatt.ch](http://zermatt.ch); [alpen-paese.ch](http://alpen-paese.ch); aktuelle Passzustände.

#### Gut schlafen:

Scuol: [www.arnica-scuol.ch](http://www.arnica-scuol.ch)  
Zermatt: [www.hotelpost.ch](http://www.hotelpost.ch)  
Saanen: [www.alpinelodge.ch](http://www.alpinelodge.ch)  
Interlaken: [www.youthhostel.ch](http://www.youthhostel.ch)  
Andermatt: [www.therverhouse.ch](http://www.therverhouse.ch)  
**Harald Denzel:** Großer Alpenstraßenführer, ISBN 978-3-85047-772-7

(1445 m), durch Château-d'Oex nach Saanen, dem Etappenziel. Nach der Fahrt tut ein Spaziergang entlang der Saane ins etwas bekanntere Dörfchen Gstaad gut. Dort ist die Landschaft gerade im Herbst noch viel grüner und sanfter als das schroffe Hochgebirge der letzten Tage. Die nächste Etappe: nordwestlich nach Interlaken, einer jungen, sportlichen Stadt, die, wie der Name schon sagt, zwischen zwei Seen liegt: Thunersee und Brienzensee. Neben den Topspots Eiger-Nordwand (ab Grindelwald) und Jungfrau-Region, lohnt sich ein Ausflug zu den Trümmelbachfällen: Zehn Gletschervasserfälle im Berginnern im Lauterbrunnental.

Go west! Es geht weiter über den Sustenpass (2224 m) ins Bergsportdorf Andermatt. Kurz vor Ortseingang lohnt ein Stopp für einen Rundgang. Die wilde Schöllenenenschlucht war früher ein großes Hindernis. Mit mehreren Brücken und dem Bau ersten Saumweges versuchte man, die Schlucht begehbar machen – unter anderem der Teufelsbrücke. Für die Rückfahrt nach Innsbruck verlässt man Andermatt nach Norden, vorbei am Vierwaldstättersee über eine grün-saftige Hochebene nach Pfäfers am Zürichsee. Von dort geht es, ganz ungewohnt, über die Autobahn über Vaduz nach Österreich.