



19/

FRISK FISK Winterthur

Schon beim Betreten des kleinen Restaurants ist man versucht, leise ein Seemannslied zu pfeifen. Steinwände, so rau wie das Meer, dazu eine Karte, die klarmacht, dass der norwegische Name des Lokals nicht von ungefähr kommt: Hier steht frischer Fisch (genauer Lachs) im Mittelpunkt. Wer den nicht mag, sollte sich einen anderen Laden suchen. Denn ja, es gibt auch Salat und schmackhafte Süppchen – Letztere zeigen sich gern erdverbunden, mit rustikalem Kohlrabi oder Roter Beete – der wahre Star des Ladens aber ist der Fjordbewohner.

Fünf Jahre baggerte Inhaber Matteo Trivisano an Fredrik Möller Andersen, seines Zeichens norwegischer Räucherguru, bis dieser einwilligte, seine über Tannennadeln und Splintern von Aquavit-Fässern gehängten Fisch ins schweizerische Winterthur zu liefern. Bevor der asiatisch anmutende Ofenlachs mit japanischer Kresse, hausgemachter Mayonnaise und Sojasauce auf der Gabel zerfällt oder ein Mohn-Bagel mit roten Zwiebeln und kalt geräucherten Lachsscheiben beweisen darf, dass auch er Glücksgefühle auslöst, empfiehlt es sich, die Variation zu ordern. Kalt und warm geräuchert, in Whiskey mariniert, mit Pfeffer- und Dillrand, Natur pur – der exzellente Fisch auf dem Teller macht die dargebotene Honig-Senf-Sauce nahezu überflüssig. Hipstergerecht gibt es neben Craft Beer und Naturweinen übrigens eine hervorragende Gurkenlimo, die Küchenchef Ramon Waser höchstpersönlich empfiehlt: „Und wenn sie nicht schmeckt, ungeniert zurückgeben!“ Nicht nötig, tusen Takk! Sarah Lau



1 Der Mann für den Lachs: Matteo Trivisano hat mit dem Frisk Fisk ein Stück Norwegen nach Winterthur geholt

2 Schlicht, und richtig gut: Sashimi vom Lachs mit Ingwer-Soja-Vinaigrette

Lachsliebhaber und Krustentierfreunde kommen in dieser sympathischen Skandi-Enklave voll auf ihre Kosten. Wenn schon nicht nordisch by nature, so doch in jedem Falle by heart.

FRISK FISK TRIVISANO Metzggasse 3, Winterthur
Tel. +41/52-212 44 35, friskfisk.ch

PREISE Hauptgerichte zwischen 12 und 30 Euro.
An der Frischetheke auch Meereskost to go

3 BEATS
(lässig & kreativ)

€-€€€€