

Glücksorte in Zürich



Coco Petit

8

DROSTE

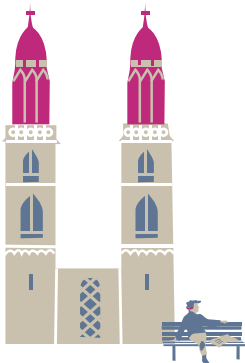
Coco Petit



Glücksorte in Zürich

Fahr hin und werd glücklich

Droste Verlag



Danke

Stefan, Mamutsch, Joël, Jérôme & Thierry
für die wunderbaren Glücksmomente.

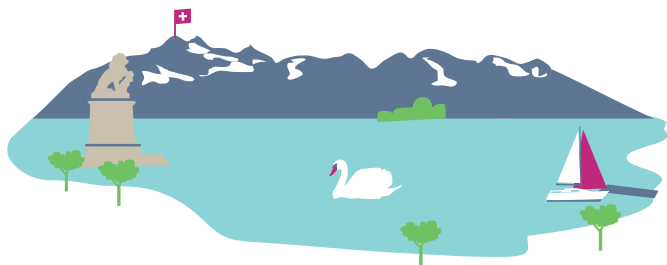


Liebe Glücksuchende,

vielfältig ist das Glück, und es steckt häufig in den kleinen Dingen. Ein fantastischer Sonnenuntergang, der samtige Schmelz von Schokolade, das Lächeln eines sympathischen Menschen oder, etwas größer, ein Berg, den man erklommen hat. Und manchmal ist die Suche nach dem Glück sogar eine Reise zu sich selbst.

Bei meinen Recherchen für die „Glücksorte in Zürich“ bin ich Menschen begegnet, deren Perspektiven mir das Herz geöffnet haben für unsere wunderbare Stadt. Die Auswahl von Orten fiel mir leicht, und ich bin sicher, ob zu Besuch in Zürich, neu zugezogen oder Zürcher, jeder wird in diesem Buch seine Glücksmomente finden. Die Orte sind so außergewöhnlich wie prächtig, zum Beispiel die schönste Polizeiwache der Welt oder ein Aussichtsturm, auf dem man über Baumwipfeln schwebt und die Stadt, der See und die Berge einem zu Füßen liegen – oder es sind eben die nicht minder beglückenden kleinen Dinge, von denen es in Zürich so viele gibt. Um jeden Tag glücklich zu sein, habe ich dazu Tipps für jede Jahreszeit und jedes Wetter ausgewählt. Und wer die 80 Glücksorte mit einem Lächeln betritt, bekommt garantiert eines zurück!

Ihre Coco Petit



Deine Glücksorte ...



1 Glück, das man essen kann

Confiserie Teuscher8

2 Genuss, der rundum guttut

Coming Soon
Vietnamese Eatery10

3 Feinstes aus der Schweiz

Urban Food Store12

4 Königin der Stadt

Die Waid14

5 Wohlfühlen unter Frauen

Frauenbad Stadthausquai16

6 Meisterlicher Farbenrausch

Die Blüemlihalle in der
Stadtpolizei18

7 Parcours des Lebens

Der Zurich® vitaparcours20

8 Neu belebter Industriebau

Gießereihalle Puls 522

9 Wahres Glück ist eiskalt

Gelati Tellhof24

10 Musik auf höchstem Niveau

Jazz Club Moods26

11 Feuerwerk für die Sinne

Schwarzenbach Kolonialwaren28

12 Ferien am Zürichsee

Camping Fischer's Fritz30

13 Triff deinen Bauern

Wochenmarkt auf dem
Bürkliplatz32

14 Wie beflügelt speisen

Bar, Restaurant und
Bistro Clouds34

15 Am Treffpunkt der Flüsse

Der James-Joyce-Baum
beim Platzspitzbrunnen36

16 Die beste Wurst der Stadt

Der Sternen Grill am
Bellevue38

17 Wein vom Engel

Weinladen am Idaplatz40

18 Wo die Zeit stillsteht

Kloster Fahr42

19 Ein buntes Sammelsurium

Flohmarkt Kanzlei44

20 Baden in der Brauerei

Thermalbad & Spa Zürich/
B2 Boutique Hotel + Spa46

21 Unser Traditionsfest

Sechseläuten48



22 Vom Bollwerk zum Glücksort <i>Alter botanischer Garten</i>50	32 Der Balkon der Hochschule <i>Die Polyterrasse der ETH</i>70
23 Hort der Revolution <i>Café Bar Odeon</i>52	33 Von Schönheit & Erotik <i>Atelier Hermann Haller</i>72
24 Bunt wie die Hoffnung <i>Blumenladen Bergmann</i>54	34 Der Musikevent, der bewegt <i>Jazzno jazz</i>74
25 Campus, Kunst, Konzerte <i>Das Toni-Areal</i>56	35 Urbanes Chillen <i>Die Josefswiese</i>76
26 Zürichs fünfte Jahreszeit <i>Das Theater Spektakel auf der Landiwiese</i>58	36 Eine Bank ohne Banker <i>Bank & John Baker</i>78
27 Eintauchen in die Ruhe <i>Fraumünster</i>60	37 Herbstgold von oben <i>Aussichtsturm Loorenkopf</i>80
28 Pure Energie aus dem Boden <i>Kraftort Wassberg</i>62	38 Tosende Naturgewalt <i>Der Rheinfall bei Schaffhausen</i>82
29 Glanz der Vergangenheit <i>Barockgarten Palais Rechberg</i>64	39 Der Weihnachtzirkus <i>Circus Conelli</i>84
30 Der beste Kaffee <i>Die ViCafe Espresso Bar</i>66	40 Wer stimmt, bestimmt <i>Das Zürcher Rathaus</i>86
31 Dem Himmel ganz nah <i>Confiserie Sprüngli</i>68	41 Der romantischste Platz <i>Der Lindenhof in der Altstadt</i>88
	42 Rotlicht- & Partyviertel <i>Action an der Langstraße</i>90



... noch mehr Glück für dich



43 Taschen aus dem Container

Der Freitag Flagship Store92

44 Reif für die Insel

Die Zürichsee Schifffahrt94

45 Liebe das Leben

Auguste Rodin

„Das Höllentor“96

46 Der Adrenalin-Kick

Antennentrail Üetliberg98

47 Meditation an heiligem Ort

„Stille und Stimme“

im Grossmünster100

48 Der Sinn des Unsinn

Dada im Cabaret Voltaire102

49 Quelle der Kraft

Emma Kunz Zentrum

in Würenlos104

50 Zeit zu sein

Bar, Buch und Bühne

im Sphères106

51 Genussvoll lädele

Markthalle und

Viaduktbögen108

52 Zu Fuß in den Himmel

Der Grossmünsterturm110

53 Das Glück auf Kufen

Dolder Kunsteisbahn112

54 Frauen-Power an der Theke

Olé Olé Bar114

55 Dein Stück Lifestyle

Qwstion Taschen116

56 Ein Lauf – ein Volksfest

Zürcher Silvesterlauf118

57 Hilfe in allen Lebenslagen

Kulturhaus Helferei120

58 Veggi-Tempel auf dem Dach

Hiltl-Dachterrasse122

59 Ein Park mit Geschichte

Der zentrale Platzspitzpark124

60 Treffpunkt der Stars

Bar, Restaurant und

Klub Kaufleuten126

61 Zum Glück lückenlos gut

Die Marktlücke an

der Schipfe128

62 Noch von Hand gemacht

Die Predigergasse130



63 Quelle der Schönheit
Hammam & Spa
im Stadtbad132

64 Urban Gardening
vereint
Frau Gerolds Garten134

65 Meditation
unter der Linde
St. Peterhofstatt136

66 Die versteckte Oase
Der Zentralhof an der
Bahnhofstraße138

67 Nach den
Sternen greifen
Urania-Sternwarte140

68 Purer Luxus
im Schloss
Das Hotel The Dolder Grand
auf dem Zürichberg142

69 Die netteste
Quartierbeiz
Am Damm144

70 Was Gutes auf
die Ohren
Das Festival M4Music146

71 Das Paradies
vor der Tür
Flussbad Oberer Letten148

72 Pause auf
dem Bänkli
Das Leuenplätzli150

73 Tempel der
modernen Kunst
Migros Museum für
Gegenwartskunst152

74 Spiel mit Emotionen
Eishockey im
Hallenstadion154

75 Verwunschene
Märchenwelt
Bruno Weber Park156

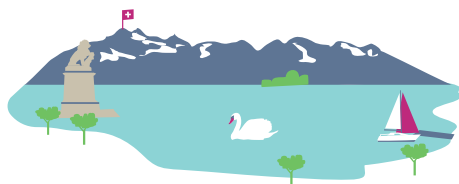
76 An Zürich
vorbeigleiten
Mit dem Boot auf der Limmat
und dem Zürichsee158

77 Wer hoch hinaus will
Der Üetliberg160

78 Sushi am Laufband
Yooji's Josefstraße162

79 Das Wohlfühlhaus
Pavillon Le Corbusier164

80 Willkommen
in Frankreich
Die Trash-Brasserie
les halles166



Glück, das man essen kann

1 Confiserie Teuscher

Schokolade macht glücklich, das ist unumstritten. Tryptophan, das man beim Schokoladengenuss aufnimmt, wandelt der Körper in das Glückshormon Serotonin um. Außerdem wird Schokolade aus Kakao gemacht, der auf Bäumen wächst. Also ist Kakao eine Frucht, und somit ist Schokolade auch noch gesund. Die Schweiz ist eine Schoggi-Hochburg. Nirgends sonst gibt es so viele Marken und Schokokünstler, die ihre eigene Schoggi herstellen.

Zu meinen Favoriten gehören die Champagne Truffles von Teuscher. Die Kruste aus dunkler Schokolade ist ganz leicht mit Puderzucker bestäubt. Beim Biss gibt der Schokoladenmantel der runden Praline erst allmählich nach. Bald schmeicheln die weiche, cremige Pralinenmasse und der feine Schokolade Champagner-Goût dem ganzen Gaumen. Für Liebhaber der dunklen Schokolade gibt es die Truffles auch in Dunkel – bestäubt mit Kakao.

Seit Mitte der Vierzigerjahre gibt es die Champagne Truffles von Teuscher, sie werden immer noch nach Originalrezept gefertigt. Das Rezept ist

streng geheim und wird in der Familie von Generation zu Generation weitergegeben. Hinter den Pralinés von Teuscher steckt viel Handarbeit. Zuerst laufen die Pralinés auf einem Band durch eine „Dusche“ mit flüssiger, handwarmer Schokolade und gelangen dann in einen Kühltunnel.

So schlicht das Champagne Truffe daherkommt, umso üppiger sind die Dekorationen der beiden Teuscher-Geschäfte an der Bahnhofstraße und in der Altstadt. Immer sehr bunt, schon fast kitschig, faszinieren sie Jung und Alt, die entzückt vor den Schaufenstern stehen bleiben.

Die Schweiz gehört mit fast 200.000 Tonnen zu den größten Schokoladeproduzenten weltweit. Die Schokolade wird in der Schweiz aber nicht nur produziert, sondern auch in großen Mengen verzehrt. Die Schweizer essen im Durchschnitt zehn bis zwölf Kilogramm pro Person und Jahr. Nur die Deutschen essen noch mehr. „Kein Wunder“, lacht die Teuscher-Verkäuferin, als ich einkaufe.

TIPP

Das Felix Café von Teuscher am Bellevueplatz 5 lohnt ebenfalls einen Besuch.

• Confiserie Teuscher, Storchengasse 9, 8001 Zürich, Tel. +41 44 211 51 53

www.teuscher-zurich.ch

• ÖPNV: Tram 2, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 17, Haltestelle Paradeplatz



Genuss, der rundum guttut

2 *Coming Soon Vietnamese Eatery*

Unter jungen Leuten sehr beliebt und ein echter Geheimtipp ist das Coming Soon. Die vietnamesische Eatery entstand dank einer geballten Ladung Schweizer Idealismus. Gekocht wird authentisch und gesund – mit weniger Zucker und Salz als gewöhnlich und gänzlich ohne Glutamat. Das Fleisch kommt vom Biohof aus der Region, auch Früchte und Gemüse. Die Getränkelieferanten sind lokale Kleinunternehmen: Von Großverteilern, denen es ganz allein um Profit geht, will man hier nichts wissen. Drei junge Zürcher haben das Lokal vor nicht allzu langer Zeit gegründet und stehen an vorderster Front. Die Begrüßung ist sehr herzlich, der Service perfekt. Man fühlt sich sofort zu Hause.

Um der klimastreikenden Jugend Folge zu leisten, werden seit Kurzem keine Frischwaren aus Asien mehr importiert. Die grüne Papaya wurde durch Kohlrabi ersetzt, der asiatische Wasserspinnat durch lokalen Spinat und das aus der asiatischen Küche nicht wegzudenkende Kimchi wird aus Kohl vor Ort hergestellt. Die Gerichte schmecken noch besser als mit den Produkten aus der Ferne und lassen nichts vermissen. Ein Highlight ist das Veggi-Curry Ca Ri Viet Nam.

TIPP

Im Juli und August kann man Coming-Soon-Gerichte auch im Kino am See genießen.

Zelebriert wird hier auch die neue Trinkkultur „Pairing“ – die Abstimmung von alkoholfreien Drinks mit dem Essen, wie man das auch beim Wein macht. Allerdings reicht es bei der alkoholfreien Speisenbegleitung nicht aus, eine

Flasche zu öffnen. Die Getränke werden fermentiert und destilliert, was das Zeug hält, man macht ein und zieht aus, mischt und experimentiert. Der letzte Schrei ist ein essigbasierter Shrub mit Rhabarber und Rosmarin, der den Durst löscht und den Gaumen kitzelt.

Im Sommer verwandelt sich das Coming Soon in das Pop-up-Restaurant Brutal. Jede Woche gibt es ein Gericht zu einem Thema: brutal vegetarisch, brutal verkohlt, brutal versaut oder andere fantasievolle Kreationen. Hauptsache brutal. Beim Verlassen des Lokals geht es den Gästen auf jeden Fall brutal gut. Sie haben den Magen gefüllt und das gute Gefühl, dabei an das Wohl der Welt und der Menschheit gedacht zu haben.

► **Coming Soon Vietnamese Eatery, Rolandstraße 9, 8004 Zürich, Tel. +41 44 545 61 14**
www.comingsoon.ch

► **ÖPNV: Bus 31 und 32, Haltestelle Militär-/Langstraße**



Feinstes aus der Schweiz

3 *Urban Food Store*

Der Urban Food Store ist viel urchiger als sein Name. Besser bekannt ist er als „Chäs Chäller“ (Käsekeller). Alles Kulinarische, wofür die Schweiz berühmt ist, findet sich hier: Käse, Schokolade, Schnaps und Geschenke. Bei Danièle, der Geschäftsführerin, fühlt man sich sofort wie bei einer Freundin. Sie hört zu, berät, lacht und verbreitet gute Stimmung.

Der beste Gruyère, den ich je gegessen habe, ist eine Spezialität des Stores – ein drei Jahre im Höhlenkeller nachgereifter und täglich mit Salz eingegebener Käselaiab aus der Region um Fribourg. Sein Geschmack ist fruchtig und würzig, die Konsistenz perfekt ausgewogen, saftig und bissfest zugleich. Danièle lässt ihre Kunden gerne probieren und kann den Käse auf Wunsch auch vakuumieren für den Transport. Der Käse ist nicht teurer als im Supermarkt, aber tausendmal besser. Das sagen auch meine Freunde, die ich gerne mit Danièles Gruyère beschenke. Sehr speziell ist auch der Blüemli-Käse, den man mit der Rinde isst. Es ist nicht nur so, dass die Rinde bedenkenlos mitgegessen werden kann, sondern sie ist das Beste am ganzen Käse. Sie schmeckt nussig und sieht mit den kleinen getrockneten Blümchen auch noch wunderschön aus.

Gut zu Käse und Schokolade passt der Heuschnaps. Er ist süß wie ein Likör und wohlschmeckend kräftig am Gaumen. Er wird in Hasliberg, einem kleinen Dorf im Berner Oberland, in einer winzigen Manufaktur hergestellt.

Im Trend sind kleine Firmen, die mit viel Liebe und Engagement Produkte höchster Qualität kreieren. Dazu gehören die genialen Schokoladen von Kleinstherstellern wie zum Beispiel Taucherli. Ihr Steckenpferd ist ein Stückchen Schokolade, das an einem Holzstick befestigt ist. Diesen Stick taucht man in heiße Milch und kann so selber echte heiße Schokolade zubereiten und genießen. Es gibt aber auch edel verpackte Taucherli-Tafelschokolade – sie wird in Zürich von Hand hergestellt. Ob herzhaft oder süß, die Leckereien aus dem Urban Food Store machen einfach glücklich.

-
- **Urban Food Store, Niederdorfstraße 46, 8001 Zürich**
www.urbanfoodstore.ch
 - **ÖPNV: Tram 3, 4, 6, 7, 10, 15, Haltestelle Central**



OBSTBRAND

MARC

WHISKY

SCHNAPS



R
B
m
o
o
S
es