

## Gegessen: Das Cartell ist eine sichere Zürcher Adresse für mexikanische Tacos

Manche Küchen glaubt man zu kennen, auch wenn man eigentlich wenig Ahnung oder die entsprechenden Länder und ihre Vielfalt nie kennengelernt hat. So verhält es sich oft auch mit dem Universum der mexikanischen Esskultur. Tacos, Burritos, Guacamole – sie sind die mexikanischen Exportschlager des Genusses. Auch mein Begleiter und ich sind bisher nie in Mexiko gewesen, lieben aber beide die mexikanische Küche.

Der Gang ins Restaurant Cartell an der Zürcher Sihlporte war also von einer gewissen Vorfreude geprägt, auch wenn uns eine Kennerin Mexikos nach einem vorgängigen Blick auf die Karte zu bedenken gab, dass das Angebot doch sehr «amerikanisiert» daherkomme. Ihre Kritik zielte vor allem auf die «Ensalada Bowls». Solche Bowls – reichhaltige Gerichte, die in einer Schale serviert werden – sind seit einiger Zeit im Trend. «Unsäglich», so das Verdikt der Kennerin.

Wir liessen also die Bowls beiseite und entschieden uns für einen Beef Burrito als Klassiker und einen mexikanischen Teller, der eine kleine Rundreise durch die Cartell-Küche

bietet. Der Burrito punktete durch seine üppige Füllung aus Rindfleisch, Reis oder schwarzen Bohnen, umwickelt von einer wunderbar dünnen Tortilla. Er hätte zwar für unseren Geschmack etwas rassistischer sein können, die als Dips servierten Salsas allerdings machten das wieder wett. Der mexikanische Teller wiederum bot das perfekte Kaleidoskop der Tacos-Kunst. Die kleinen Teigfladen kommen nicht hart und zerbröselnd daher, sondern sind von weicher Textur, belegt mit saftigen Zutaten. Den Abschluss machte ein warmer Lava Cake, ein Muss für Schokoladen-Schlemmer. Unser Fazit: Unter den hiesigen Mexikanern ist das Cartell, besonders wenn es um Tacos geht, eine gute Adresse. **Jan Strobel**

*Restaurant Cartell  
Sihlporte 3  
8001 Zürich  
Telefon 043 558 28 27  
www.cartell.ch*



### Menü

#### Hauptspeisen

1 Mexikanischer Teller  
1 Beef Burrito

#### Dessert

1 Lava Cake

#### Getränke

3 Classic Margaritas, 2 dl Viñalba Malbec, Wasser

#### Rechnung

146.50 Franken (2 Personen)



*Florentina Denz  
Geschäftsleiterin Denz Weine  
www.denzweine.ch*

## Entkorkt: Kleine Freuden zum Start ins neue Jahr

**Dass ich viel lieber vorwärts, als zurückschaue, soll mich nicht daran hindern, aus dem in vielerlei Hinsicht schwierigen Jahr 2021 etwas mitzunehmen. Denn nebst den vielen Herausforderungen der Pandemie gab es auch etwas, das mich persönlich erfreute. Eine neue, nicht weltbewegende, persönliche Erfahrung, die ich gerne mit Ihnen teilen möchte.**

«Nähe» neu entdecken und schätzen zu lernen, darum geht es. Dass dies zu Coronazeiten in vielen Facetten zu erleben ist, wissen wir. Für mich heisst es, mehr Zeit im familiären Kreis zu verbringen. Anfänglich geschah das nicht ganz freiwillig und war mit etlichen Entbehrungen verbunden. Doch siehe da – allmählich machte sich Freude breit. Wir lernten, neben und nach der Arbeit, in den eigenen vier Wänden, «en famille», nicht nur den Tag zu gestalten, sondern auch Abende im trauten Heim zu zelebrieren. Sie entwickelten sich zu eigent-

lichen Highlights in der doch eher tristen Zeit des Lockdowns. Damit beginnend, zu entscheiden, ob Gäste eingeladen werden. Sich dann darüber austauschen, was gekocht wird und direkt damit einhergehend, wer kocht. Zu sagen, dass ich mich da vordränge, wäre leicht übertrieben. Mir ist es wichtig, zu wissen, was gekocht wird. Denn dann darf ich mich mit grösster Hingabe an die Auswahl des passenden Weines machen. Das wurde im letzten Jahr zur schönen und liebgewonnenen Passion. Zu sehen, dass die Wahl stimmig war, Essen und Wein harmonisieren und in froher Runde genossen werden, das freut mich. Bei der Auswahl des Weins war es mir gerade in dieser Zeit ein ganz besonderes Anliegen, Weine zu wählen, die Geschichten erzählen. Davon gibt es viele, und ich bin immer wieder begeistert, zu sehen, wie daraus ein bereicherndes Verständnis, ja sogar echte Begeisterung für einen Wein entstehen. So kürzlich bei den Weinen von Dominio de Es, einem winzig kleinen Weingut, biodynamisch bewirtschaftet in der verlassensten Ecke des weltbekannten spanischen Ribera del Duero. Der Macher dahinter ist der von der Loire stammende Franzose Bertrand Sourdais. Sein elterlicher Betrieb in Chinon an der Loire war ihm wegen der traditionellen Methoden zu verstaubt, es zog ihn hinaus in die weite Welt des Weins. Von der Loire ging es nach Bordeaux und Chile, bis er schliesslich in

Spanien auf 1000 Meter über Meer jene Rebberge fand, welche die Basis bilden für seine einzigartigen, mineralisch würzigen «cool climate»-Weine, die eben doch etwas an die Loire erinnern – ganz sicher dann, wenn man die Geschichte dahinter kennt. Schön, dass sich wunderbar stimmige Gelegenheiten ergeben haben, diese Wein-Geschichten weiterzugeben. Nicht schulmeisterlich, sondern im geselligen Tischgespräch, für welches jetzt genug Zeit bestand.

Ich weiss, angesichts der belastenden Folgen der Pandemie für viele von uns ist mein Lichtblick eine absolute Belanglosigkeit. Aber lernten wir in dieser schwierigen Zeit nicht auch, gerade die kleinen Freuden des Alltags zu schätzen? Und da gehören – zumindest für mich – der Wein mit seinen Geschichten und das Geniessen in geselligem Kreis dazu.

Apropos Geniessen – werfen wir einen Blick nach vorne, was erwartet uns mit dem Weinjahrgang 2021? Kleine Freuden – im wahrsten Sinn, sicher wenn wir von Frankreich und Bordeaux sprechen. Doch nicht nur dort sind die Ernten historisch klein. Und die Qualität? Erste Degustationen der jetzt vergorenen Weine lassen hoffen. Die in weiten Teilen Europas vorherrschende kühle Witterung liess die Trauben sehr langsam reifen, was mit ein Grund ist für die bereits jetzt zu erken-

nende, frische und sortentypische Aromatik vieler Weine. Das sind erfreulich positive Indikatoren. In einem schwierigen Jahr, und 2021 war – leider – auch in Sachen Wein ein solches, zählen Erfahrung und Geschick der Önologen ganz besonders. Und so bin ich mir sicher, dass sich gerade im 2022 das Gute vom Schlechten, die Spreu vom Weizen, eindrücklich trennen wird. Ich hoffe und bin überzeugt, bald von kleinen, wer weiss, vielleicht sogar von grossen Freuden mit 2021er Weinen berichten zu dürfen.

Eine dritte kleine Freude: Das ist eine Vorfreude, bekanntlich die schönste Freude. Und meinerseits ist es ein Versprechen: Im Frühling wird der Bordeaux Jahrgang 2019 lanciert, ein ganz grosser Jahrgang, das bestätigte sich bereits im Rahmen der Primeur-Kampagne, als die noch jungen Weine im Frühsommer 2020 erstmals probiert werden konnten. «Gross», «Best ever», «Hammer Jahrgang», das sind Superlative, mit welchen Experten den Jahrgang bejubelten. Schon in ein paar Wochen haben wir die Gelegenheit zum eigenen Urteil, darauf freue ich mich. Nutzen auch Sie diese Gelegenheit. Die Ankunfts-Degustation des neuen Bordeaux-Jahrgangs ist stets ein faszinierendes Erlebnis. Ich bin überzeugt: Bordeaux 2019 wird grosse Freude bereiten!