



Die lukullischen, mit Fladenbrot zu geniessenden Mezzeh.

Libanesischer Champion

Als der Autor dieser Zeilen 1996 als Restauranttester für den inzwischen nicht mehr existenten Gaststätten-Führer «guide bleu» das soeben neu eröffnete Lokal «Le Cèdre» in Zürich entdeckte, war er auf Anhieb angetan von der begeisternden Authentizität und dem sympatischen, orientalischen Charme sprichwörtlich zelebrierter Gastfreundschaft.

TEXT UND FOTOS J.P. E. REINLE *

Dabei blieb es aber bereits am ersten Abend keineswegs. Vielmehr fühlte sich der Gaumen durch das Eintauchen in die reichhaltigen, vielseitigen und gesunden Spezialitäten der echten libanesischen Küche unmittelbar in schmackhaftester Art und Weise überwältigt! Da waren und sind zunächst jene inzwischen bekannt gewordenen MEZZEH, eine riesige Auswahl an bis zu 100 verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen, die sich wahlweise auch zum Hauptgang verköstigen lassen. Vorstellen darf man sich darunter beispielsweise eine

überaus fein mundende Kichererbsen- oder Auberginen-Mousse mit Granatapfelkernen, Zitronenscheiben und Frischkräutern. Oder einen fein gehackten, bezaubernd exotischen Salat aus hierzulande unbekanntem Grünzeug. Die Brüder Maurice und Chefkoch Chalil Houraibi sind dabei überaus stolz auf die von ihnen aus Schweizer Märkten konsequent tagesfrisch verwendeten Zutaten; und hier in der Schweiz nicht erhältliches wird eben aus dem Libanon eingeflogen. So finden sich im Lokal etwa Zitronen und Tomaten ausschliesslich nur

am Zweig. Die klassisch -typische libanesishe Küche besteht übrigens aus bis zu 80 Prozent vegetarischen Zutaten, welche von Küchenchef Chalil und seinem Team aus Liebe zu ausschliesslich allerbesten Rohprodukten und mit Leidenschaft zur Kochkunst veredelt werden. Über allem steht die lobenswerte Philosophie von Maurice & Chalil: «strictly no convenience.»

Hauptgerichte

Die Hauptgerichte bestehen aus fangfrischem Fisch, Geflügel aus naturnaher Spe-



Koch-Künstler Chalil Houraibi.

zialzucht, perfekt abgehangenen Lammfilets und zartestem Kalbfleisch aus antibiotikafreiem Gehege. Im Zusammenhang mit letzterem soll hier häufig ein gewisser Herr Angst aus der gleichnamigen Metzgerei gesichtet werden, der inzwischen längst zum Stammgast geworden ist. Dessen Fleisch erster Qualitätsgüte wird vom Koch-Team mariniert, auf Holzkohle grilliert und mit schmackhaften Beilagen fernab von «0815» kredenzt. Und zum Dessert locken häuslich zubereitete exotische Früchteplatten und die landestypische «Mahlabia», eine art li-



Gastgeber Maurice Houraibi mit zwei Service-Perlen.

banesische «panna cotta». Eine Sünde wert sind zweifellos auch die direkt aus dem Libanon importierten Baklava (Gebäck aus Blätterteig mit gehackten Nüssen).

Das Lokal

Im Erdgeschoss des Lokals befindet sich der authentisch eingerichtete Hauptspeisesaal, in dem bei Tisch 80 Gäste geschwätzige Fröhlichkeit ausleben. Für diejenigen, die es etwas ruhiger mögen, gibt es links davon weitere 30 Plätze in einem separaten Raum. Im ersten Stock befinden sich zwei zum romantischen Zelt dekorierte Lounges, in welchen es sich bei einem Apéro trefflich auf die bevorstehenden lukullischen Genüsse einstimmen lässt. Den Höhepunkt bildet eindeutig der grosse Saal im orientalischen Stil für weitere 50 Personen im ersten Stock, wo einem die orientalisch geschmückte Säulenhalle im Wettstreit mit dem von der Decke leuchtenden Sternenhimmel in eine andere Welt versetzt. Fraglos besitzt der Bauchtanz im Libanon eine lange kulturelle Tradition, weshalb im Le Cèdre jeweils Freitag- und Samstag-Abend niemals billig umgesetzter, orientalischer Tanz zu sehen ist: eine sinnlich-virtuose tänzerische Glanzleistung, von welcher man/frau sich gerne verzaubern lässt!

Wein aus Libanon

Als Generalimporteur libanesischer Weine für die Schweiz kann Maurice Houraibi gar mit vom Weinpapst Parker höchst dotierten

Abfüllungen auftrumpfen. So manch eine davon bewegt sich knapp unter, einige gar über 90 von maximal möglichen 100 Punkten! Darunter besonders zu empfehlen ist der «Château Kefraya». Und um das stets vorzügliche Mahl abzuschliessen, sei Liebhabern hochprozentiger Anis-Wässerchen der Digéstif Arrak ans Herz gelegt. Im übrigen bietet das Restaurant Le Cèdre einen Partyservice für ein romantisches «tête-à-tête» an einem intimen Plätzchen am See, in einem lauschigen Wäldchen oder auch auf einem Berg an. Und «last but not least» sind dessen leckere Gerichte auch im Take-Away-System erhältlich.

Alles in allem ein seit 1996 wahr gewordenes Märchen aus tausendundeiner Nacht inmitten der Stadt Zürich – und neuerdings mit Dependance im früheren Raben vis-à-vis des Hechtplatz-Theaters gleich zweimal!

Le Cèdre,

Badenerstrasse 78, 8004 Zürich,
044 241 42 72, contact@libanesisch.ch,
www.libanesisch.ch

Le Cèdre Bellevue,

Schiffplände 5/ Am Hechtplatz, 8001 Zürich,
044 252 83 70

* jpr-kommunikation/redaktion
c/o C.E. SA, Rütistrasse 66, 8032 Zürich,
Telefon 044 250 53 70, jpreinle@ems.ch