



Ein Samstagsbrunch, als ob es Sonntag wär.

NEU: BRUNCH IM CAFÉ NOIR

KOFFEIN MIT MEHRWERT

Das Café Noir mit eigener Rösterei weitet seine Öffnungszeiten aus. Zudem kann man dort jetzt samstags einen leckeren Brunch geniessen.

Von Beat Brunner

Ob man frühmorgens mit einem Becher Kaffee oder einer Dose energetischer Flüssigkeit durch den Hauptbahnhof hetzt, spielt letztendlich keine Rolle. Das Getränk dient bloss als wirksames Instrument, um den Organismus wachzurütteln. Zum Glück gibt es aber auch Kaffee, der mehr ist als nur ein Aufputschmittel.

Gerne fange ich den Tag bei einer Tasse Espresso im Tearoom Schwarzenbach an. Oder gönne mir eine Pause im Café Noir: Verschiedene Bohnensorten stehen im kleinen Lokal an der Neugasse im Kreis 5 zur Auswahl; sie werden vor Ort frisch geröstet. Das Resultat ist ein kräftiger Espresso, sprich ein paar Schluck köstlicher Geschmack, der im positiven Sinne durch Mark und Knochen geht. Neben Kaffee, den man auch mitnehmen kann, gibt es Salate, Suppe und Kuchen; zudem edle Produkte aus lokaler Produktion.

Samstags wird neuerdings ein Brunch mit Lachs oder Käse und Fleisch angeboten. Ich probiere eine dieser leckeren Platten, die vom sozial engagierten Restaurant Renggergut frisch geliefert werden. Zu Mani-Matter-Klängen schlage ich mir den Bauch voll, während mein Zweijähriger zwei Gipfeli verdrückt. Aufs frische Ruchbrot lege ich mir saftigen Schinken, Bündnerfleisch, schmackhaften Brie und Alpkäse, dazu bestelle ich ein weich gekochtes Ei. Bereits wenige Minuten nach elf Uhr sind sämtliche drei Tische besetzt. Kein Wunder, dass das Café Noir auch seine Öffnungszeiten erweitern wird.

Zürich, Neugasse 33

Tel. 043 535 46 77, www.cafe-noir.ch

Mi-Fr 11-21 Uhr, Sa 11-18 Uhr; ab März Di-Fr 8-20 Uhr,

Sa 10-18 Uhr. Preise: Espresso 3.50 Fr.,

250 g Kaffee 6.50 Fr, Brunch 15.90 Fr. Rauchfrei.