

# Im Katsuya die japanische Küche neu entdecken

**Gastrokritik** Das Lokal an der Kalkbreite stellt frittierte Spezialitäten in den Mittelpunkt. Sogar das Dessert bekommt sein Fett weg.

**Mathias Möller** (Text) und **Patrick Gutenberg** (Fotos)

Sophie Nham und Christopher Williner haben es sich zur Aufgabe gemacht, Zürich japanische Wohlfühlküche näherzubringen: Schon seit längerem betreiben die Winterthurerin und der Luzerner – beide sind mittlerweile langjährige Zürcher – einen Gyoza-Stand im Viadukt. Vergangenen Sommer kam ebenfalls im Kreis 5 das Ramen-Lokal Sappo dazu und im Frühjahr das Onigiri-Take-out San San im Langstrassenquartier.

Dass Nham und Williner ein Gespür für gute Restaurant-Ideen haben, offenbart sich schon bei unserer Ankunft im Katsuya. Es ist Dienstagabend, das Lokal ist vor vier Tagen eröffnet worden – und bis auf den letzten Platz besetzt. Herzstück des Restaurants ist Frittiertes nach japanischer Art.

**Obwohl hier frittiert wird, riecht man nichts**

Nun expandiert das Duo an die Kalkbreite, dorthin, wo bis vor kurzem das Cantina war. Katsuya bedeutet übersetzt so viel wie Schnitzel-Restaurant: Das Katsu, ein paniertes Schnitzel inspiriert vom europäischen Vorbild, kam im späten 19. Jahrhundert auch in Japan auf. Es wird dort traditionell mit dünn aufgeschnittenem Kabis und Reis serviert. Klassisch gibt es dazu oft eine Miso-Suppe und Tsukemono, kurz eingelegtes Gemüse. Dieses sogenannte Teishoku-Menü ist seit jeher eine günstige und sättigende Mahlzeit in Japan – und genau diese Option gibt es auch im Katsuya.

Wir entscheiden uns für das Poulet-Katsu (25 Fr.) sowie das Katsu Kare mit Schwein (28 Fr.) als Hauptspeise, als Vorspeise wählen wir Gyoza mit Schweinefleischfüllung (12 Fr./5 Stück). Die Wartezeit überbrücken wir

mit einem Whisky Highball (13 Fr.) und der hausgemachten Yuzu-Limonade (7 Fr./5 dl). Für den Whisky-Longdrink wird Nikka From The Barrel, ein wunderbar alltagstauglicher und günstiger Whisky, mit Soda aufgegossen. Das Getränk wird in Japan gern zu einfachen, währschaften Fleischgerichten getrunken.

**Das Pouletschnitzel wie auch das Schwein sind goldbraun frittiert und vorbildlich abgetropft.**

Während wir an unseren Drinks nippen, beobachten wir das Treiben in der offenen Küche. Dort wird bemerkenswert ruhig gearbeitet, Mitinhaber Williner ordnet die Bestellungen und richtet die Teller an. Ebenfalls auffällig: Man hört und riecht die Fritteusen, in denen das Fleisch gebrutzelt wird, nicht.

Die Gyoza im Katsuya sind ein sicherer Wert; hier merkt man, dass Nham und Williner sich schon länger damit befassen. Der Teig ist nicht zu dick, die Füllung gut abgeschmeckt, die Sauce zum Dippen salzig und leicht sauer.

Kurz darauf stehen die Hauptgerichte vor uns. Sowohl das Pouletschnitzel als auch das Schwein ist goldbraun frittiert und vorbildlich abgetropft – kein Tropfen überschüssiges Fett lan-



Das Teishoku ist in Japan eine günstige und sättigende Kombination: Hauptgericht, Reis und Miso-suppe.



Christopher Williner und Sophie Nham wollen Zürich japanisches Wohlfühlessen näherbringen.

det auf dem Teller. Das Katsu Kare ist eine klassische Variante mit einer fruchtig-pikanten japanischen Interpretation ei-

ner Currysauce. Sie ist die Überraschung des Abends. Denn sie wird im neuen Lokal – wie alles andere auch – selbst gemacht.

Die Panade ist bei beiden Fleischstücken nicht zu dick und nicht zu dünn. Allein das Schweinefleisch ist etwas trocken geraten –

bei einem weiteren Besuch ein paar Tage zuvor war das besser gewesen. Vermutlich eine Frage des Fettgehalts und von Stück zu Stück unterschiedlich. Die Portionen sind erfreulich gross und sättigend, auch wenn sich die Begleitung etwas mehr Poulet gewünscht hätte.

Zum Katsu gibt es übrigens dreierlei Saucen: Eine Tare auf Sojasaucenbasis und die klassische süss-saure Katsu-Sauce stehen am Tisch und dürfen nach Gusto übers Fleisch gegeben werden. Um die Wahl noch etwas zu erschweren, wird ein wenig von einer hausgemachten Miso-Sauce mit viel Umami und Geschmacksstärke dazu gereicht. Wer sich gar nicht entscheiden mag, tunkt das Katsu einfach in Senf.

**Die süsse Sünde wird auf die Spitze getrieben**

Wir ringen uns trotz der fortgeschrittenen Sättigung noch zu Desserts durch, zum Glück! Denn sonst hätten wir das wunderbare frittierte Shokupan mit Rahm und Erdbeeren verpasst. Die süssen Sandwiches, für die fester Schlagrahm mit Früchten zwischen zwei Weissbrotscheiben geklemmt wird, kennt man zumindest von Social Media.

Die süsse Sünde wird im Katsuya auf die Spitze getrieben, indem das Brot kurz frittiert wird. Da soll noch mal jemand behaupten, japanische Kost sei vor allem gesund! Gesundheitsbewusstsein hin oder her: Das Katsuya erweitert die Zürcher Landschaft japanischer Restaurants um eine interessante Facette.

Katsuya, Köchlistr. 35, 8004 Zürich, Mo bis Fr 11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 22 Uhr, Sa 12 bis 22 Uhr. Für unsere Restaurantkritiken besuchen wir die Gaststätten anonym und unangekündigt.

## Wie ein Pflegeheim den Hitzesommer ohne Klimageräte überstand

**Horgen** Im nächsten Sommer werde es gekühlte Aufenthaltsräume geben, verspricht der Heimleiter.

Am 21. August erlangte das Horgner Alterszentrum Haus Tabea nationale Aufmerksamkeit. In der Sendung «Arena» des Schweizer Fernsehens wurde über den Hitzesommer gestritten. Mittendrin Monika Rellstab, Tabea-Bewohnerin. Sie berichtete, wie sie und ihre Kolleginnen litten. Feuchte Tücher hätten sie sich umgelegt, Glace gegessen, die Füsse gebadet. «Aber alles hat nichts genützt.»

Es brauche Klimaanlage, sagte Rellstab. Der Zentrumsleiter kämpfte seit zwei Jahren dafür, solche einbauen zu können. Von einem Amt zum anderen gehe er. Doch er scheitere.

Das klang dramatisch. Müssen in Horgen Betagte leiden, weil Behörden schwierig tun?

Nicht ganz, sagt Gesamtleiter Flurin Truog im grössten Tabea-Sitzungszimmer. Als einer der wenigen Räume verfügt dieses bereits über eine Klimaanlage, weshalb es im Sommer ständig besetzt gewesen sei, sagt Truog. Seit zwei Jahren leitet er das private Pflegeheim mit über 150 Bewohnenden. «Das Hitzethema beschäftigt die Branche schon

lange», sagt er. Das Tabea habe sich auch in früheren Sommern stark aufgeheizt.

**Klimaanlage für alle war zu teuer**

Aber so schlimm wie diesmal sei es noch nie gewesen, sagt Truog. In vielen Zimmern und Büros sei die Temperatur nicht mehr unter 28 Grad gesunken. «Ich selber arbeitete zwischen zwei Ventilatoren.»

Die Stiftung prüfte bereits vor Jahren eine Klimatisierung aller Zimmer via Lüftung. Doch die Umsetzung hätte über eine halbe Million Franken gekostet. Zu viel für die Stiftung. «Wir erhalten vom Staat kein Geld für Bauprojekte», sagt Truog.

Die Heimleitung entwickelte einen bescheideneren Ansatz. Nicht alle Zimmer, aber gewisse Aufenthaltsräume sollen klimatisiert werden. «So können sich die Bewohnenden immer an einem kühlen Ort aufhalten», sagt Truog. Der Einbau der sieben Kühlgeräte kostet etwa 150'000 Franken. «Das können wir stemmen.»



Heimleiter Flurin Truog arbeitete während des Sommers mit zwei Ventilatoren. Foto: Sabine Rock

Ende letztes Jahr stimmte der Stiftungsrat zu. «Danach kam es zu einigen unnötigen Verzögerungen», sagt Truog. Erst fehlten Pläne der Fassaden, an denen die Split-Klimageräte befestigt werden. Dann rechneten die Fachleute mit einem schnellen Anzeigeverfahren. Ein Irrtum. Die Gemeinde verlangte ein ordentliches Verfahren mit 20 Tagen Rekursfrist.

Immerhin sei kein Rekurs eingegangen, sagt Truog. Und in diesen Tagen kam die Baubewilligung. «Nächstes Jahr werden wir gekühlte Aufenthalts-

räume haben.» Dass es für diesen Extremsommer nicht mehr gereicht habe, sei ärgerlich. Aber Truog will niemandem Vorwürfe machen. «Das war eine Verkettung ungünstiger Umstände.»

**Kinderbadewannen für ein Fussbad**

Flurin Truog sagt, dass Klimageräte nur eine von vielen Kühlmethoden darstellten. Als sich die erste Hitzewelle abzeichnete, bestellte das Tabea ein paar Hundert Frotteetüchlein. «Diese haben wir nass gemacht, gekühlt, aromatisiert und an die Bewohnenden verteilt.» Man habe auch Kinderbadewannen aufgestellt, in denen die Bewohnenden die Füsse kühlen konnten. Dazu wurden Glaces verteilt, Wassermelonenschnitzte, Elektrolytente und Sprühfläschlein.

«Das alles kam gut an», sagt Truog. Und es wirkte. «Wir hatten zum Glück keinen hitzebedingten Todesfall. Ausser Kreislaufproblemen stellten wir keine zusätzlichen Beschwerden fest.»

Eine 97-jährige Bewohnerin sagt, dass sie vor allem die Me-

lonen und die Tüchlein schätzte. Glücklicherweise habe sie die Hitze gut vertragen. «Aber viele meiner Kolleginnen haben geschimpft. Und auch ich bin froh, dass der Sommer vorbei ist.» Flurin Truog sagt, dass die Mitarbeitenden ebenfalls gelitten hätten.

Nach der «Arena»-Sendung erhielt er viele Zuschriften, auch kritische à la «Klimaanlagen sind klimakillende Stromfresser». Dieses Argument hält Truog für entkräftet. Dank der vielen neu installierten Solarzellen bestehe an Hitzetagen ein Stromübergabeangebot. Auch das Tabea verfüge über Sonnenkollektoren. «Und wir werden dafür sorgen, dass die gekühlten Zonen energetisch gut abgeschottet sind.»

Für die kommenden Sommer denke man über weitere bauliche Massnahmen nach, sagt Truog: vertikale Begrünung, besseren Sonnenschutz, eine Entsiegelung der Asphaltflächen ums Haus. «Aber das alles kostet Geld, das wir erwirtschaften müssen.»

**Beat Metzler**

### Tages-Anzeiger

Herausgeberin Tamedia Publikationen Deutschschweiz AG Werdstrasse 21, 8004 Zürich, Tel. 044 248 44 11 Leserschaft: 290'000 Personen, verbreitete Auflage: 91'718 (MACH Basic 2025-1).

Verleger Pietro Supino **Chefredaktion Tages-Anzeiger** Raphaela Birrer (rbi), Chefredaktorin. Matthias Chapman (cpm), stv. Chefredaktor. Ueli Kägi (ukä), Andreas Kunz (aku). **Redaktionelle Steuerung:** Tagesleitung: Anja Burri (ria), Andreas Kunz (aku), Matthias Chapman (cpm), Raphaela Birrer (rbi); Nationale Planung: Ursula Schubiger.

**Leitung Print Product & Print Desk Tamedia** **Deutschschweiz:** Philippe Müller (phm), Leitung **Ombudsmann:** Ignaz Staub Postfach 116, CH-6330 Cham 1, ombudsmann.tamedia@bluewin.ch

**Ressortleitende** Politik & Wirtschaft: Mario Stäubli (ms), International: Christof Münger (chm), Recherchedesk: Oliver Zihlmann (oz), Reportagen & Storytelling: Jacqueline Büchi (jbu), Zürich Politik & Wirtschaft: Stefan Häne (sth), Zürich Leben: Claudia Schmid (cs), Sport: Anna Baumgartner (abb), Leben: Philippe Zweifel (phz), Wissen: Anke Fossgreen (afg), Daten & Interaktiv: Dominik Balmer (bal), Marc Brupbacher (bru), Podcast: Noah Fend.

**Verlag** **Leitung Premium Print & E-Paper:** Jürg Mosimann **Leitung Abo-Service:** Aranzazu Diaz. Abonnementspreise: shop.tagesanzeiger.ch Abo-Service:

Für Fragen und Anliegen zu Ihrem Abo wenden Sie sich am besten über das Online-Formular an uns: contact.tagesanzeiger.ch

Eine Marke von Tamedia   **LENA** LEADING EUROPEAN – NEWSPAPER ALLIANCE