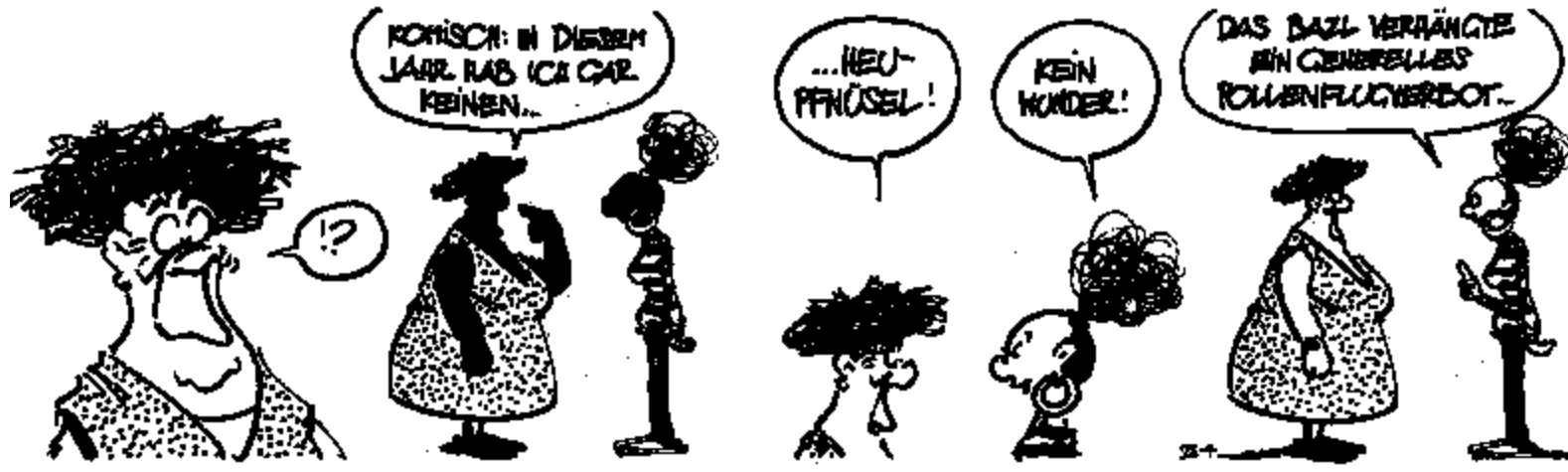


# Bellevue

**EVA**  
von  
Jaermann/  
Schaad



«Wer Baldi's Rekord schlägt, bekommt eine Flasche Calvados»: Tony Bolli, Kevin Ward und Mischa Dieterich (v.l.) vor ihrer neuen Heimat. Foto: Sabina Bobst

## Buebebar und Meitligarte

Das Traditionslokal Le Calvados am Idaplatz hat neue Betreiber und trägt nun den Zusatz «sportif» - was bedeutet, dass man hier Sportereignisse und andere Spielereien im Freundeskreis geniessen kann.

### Von Thomas Wysz

Manche suchen sie länger als die Frau fürs Leben, bei anderen gehts rascher, da ist es Liebe auf den ersten Blick. Die Rede ist von der Bar des Vertrauens. Von jenem Schuppen also, in dem man die Nacht vor der Hochzeit verbringt, die Geburt des ersten Kindes betrinkt, Meistertitel feiert, Niederlagen vergisst, Kummer ersäuft, die schönsten nie verwirklichten Pläne ausheckt, die zweitletzte Zigi pafft (die letzte geniess man dann auf dem Heimweg), ja vielleicht sogar vom Hocker kippt, wenn das Diesseits zum Jenseits wird.

Jeder Kerl hat eine solche Bar, manche haben auch zwei oder drei, mehr sind es nicht, denn eine solche Bar ist ein Freund, ein Kumpel, und davon hat man ja auch kein Dutzend. Bei Frauen ist das meist alles ein wenig anders, sowohl die Sache mit der Lieblingsbar als auch die Anzahl (bester) Freundinnen. Nicht schlechter, nicht besser. Bloss anders. Und deshalb auch eine andere Geschichte für einen anderen Tag.

### Originale wie bei «Dittsche»

Die Eigenschaften - oder, feinfühlicher - die Seele einer Bar des Vertrauens präzis zu charakterisieren, ist ein Ding der Unmöglichkeit. Obwohl man über Geschmack ja bekanntlich nicht streiten kann, sind die Geschmäcker eben doch zu verschieden. Wichtig ist, dass die Bar überhaupt Eigenschaften besitzt. Dass man Ecken und Kanten wahrnimmt, die nichts mit der Struktur des Raumes zu tun haben. Dass es Fotos und Bilder gibt, die dem Betrachter lautlose Storys erzählen. Dass die Musik nicht nur dahinplätschert, sondern - bildlich gesprochen - auch mal pitschnass macht. Dass man irgendeinen bekackten Rekord brechen kann, den jemand vor langer Zeit aufgestellt hat. Oder dass Stadoriginale rum-

lummeln, vor und hinter der Theke, wie bei «Cheers», wie bei «Dittsche».

Am Idaplatz ist nun mit dem Le Calvados ein Traditionslokal neu eröffnet worden, das fast alle Voraussetzungen mitbringt, über kurz oder lang zu einer solchen Bar des Vertrauens zu werden.

### Die Manager arbeiten mit

Die neuen Betreiber sind keine Novizen in der städtischen Gastro- und Nachtlebenszene. Ein Partner ist die Miteinander GmbH von Marc Blickenstorfer, Tom O. Maurer, Roger Link und Mischa Dieterich, die gemeinsam die Alte Börse und (künftig) das Café Mohrenkopf im Niederdorf führen. Hinzu kommen die Brüder Dimitri und Tony Bolli. Der erste ist Mitinhaber des Teigwaren-Takeaways «Hot Pasta» mit Läden im Uni-Quartier und an der Militärstrasse, den anderen kennt man in der Partyszene als DJ Tony Smash FX. Fehlt noch der Geschäftsführer. Und den hat man - der Jargon ist nicht zufällig gewählt - vom Plazda «eingewechselt». Er heisst Kevin Ward, ist gebürtiger Ire, betätigt sich aber schon seit Jahren als DJ und Barista in Zürcher Hotspots und Pubs. Ward wird eine zehnköpfige und erfahrene Gastromannschaft coachen. Dass auch die Manager im Service mitwirken und damit den Teamspirit fördern, passt zur Philosophie des neuen Calvados. Diese lautet nämlich: «sportif».

«Sportif» bedeutet, dass man im Calvados auf drei Grossbildschirmen wichtige Sportereignisse mitverfolgen kann. Dazu gehören Fussball aus der Schweiz, Deutschland, Spanien und England (immer in der Landessprache), Champions-League-, EM- und WM-Spiele. Dazu gehören aber auch Tennismatches, die «Klassiker» des Skisports wie Kitzbühel oder Lauberhorn, Eishockey-Playoffs und grosse Leichtathletikmeetings. «Die

Idee ist, diese Anlässe in unserer Bar zu besonderen Events zu machen», erklärt Mischa Dieterich. So hat man beispielsweise beim Champions-League-Match Inter-Barcelona spanische und italienische Häppchen gereicht und spezielle «Goal-Jingles» eingespielt.

Neben dem Sportkonsum können die Besucher aber auch selbst ins Spielgeschehen eingreifen. Einerseits auf dem «Terminator 2», indem man das absurde hohe Flipperkasten-Highscore von 128 Millionen Punkten attackiert. Oder, fast noch schräger, indem man das von Mitarbeiter Baldi in einer Sternstunde absolvierte «perfekte Spiel» an der Wissensbox zu wiederholen versucht. Wer diesen Beat-Baldi-Contest gewinnt, dem winkt als Preis eine «sehr teure Flasche Calvados», wie Kevin Ward erklärt.

### Single-Malts und Hymnen

Verändert wurde nicht nur das Konzept, sondern auch das Ambiente. Die Renovation sei sanft gewesen, um den Charme des Calvados zu bewahren, sagt Bolli. Die Wände wurden gestrichen, es gab eine neue Aussenbestuhlung (der Garten hat Platz für 80 Personen), eine neue Backbar - und eine Galerie. Diese soll über die kommenden Wochen und Monate mit verblüffenden und legendären Sportfotos oder entsprechenden Memorabilia angereichert werden.

Kommen wir zu den zentralen Punkten «Barfood» und «Sound». Dieterich sagt, Ziel sei es, irgendwann ein «feines Klubsandwich» anbieten zu können, dafür müsse aber erst die Küche umgebaut werden, und das werde noch ein wenig dauern. Auch bei der Beschallung ist man derzeit noch eher zurückhaltend, weil weder die Fenster noch die Türe schalldicht sind. Dieses Manko sollte bis im Sommer behoben sein. Danach wird man laut Bolli aber «keine lauten Partys

schmeissen», sondern ein stilvolles Programm zusammenstellen. Erstes Standbein ist die monatlich stattfindende Soiree «Whiskey & Hymnes» von DJ Muri, bei der man edle Single-Malts testen und dazu musikalische Meilensteine geniessen kann. Kuratieren, sprich gezielt aussuchen, wird man auch den normalen Barsound. «Fahrstuhlmusik wird bei uns keine laufen», verspricht Ward.

### Ein Bekenntnis zum Quartier

Wenn Leute aus dem Zürcher Szenekuchen eine Bar übernehmen, muss das Publikum, das sie anvisieren, fast zwingend ein Thema sein. Die Antwort überrascht, lautet sie doch explizit: «Das Calvados soll kein In-Spunden, sondern ein Quartierlokal werden!» Die Erklärung zum Bekenntnis: Sowohl Dieterich, der hier lange gewohnt hat, als auch die Bolli-Brothers haben eine enge Beziehung zu Wiedikon - ihr Vater führt nämlich den schräg vis-à-vis des Calvados gelegenen Bioladen. Früher haben die Brüder dort oft und gerne ausgeholfen.

Wäre noch die Konkurrenz-Situation zu klären, immerhin befinden sich mit dem Piazza und der Berta-Bar zwei etablierte Lokale in unmittelbarer Nähe. Bolli winkt ab: «Die Jungs vom Piazza kennen wir gut, wir planen bereits gemeinsame Outdoor-Aktivitäten. Und ich bin sicher, dass wir alle profitieren, weil das grössere Angebot allgemein mehr Leute an den Idaplatz locken wird.»

Als man grad denkt, irgendwie wär jetzt ein knackiges Schlusswort noch hübsch, sagt Mischa Dieterich: «Übrigens, wir haben auch einen Calvados-Slogan: Buebebar und Meitligarte. Kannst du ruhig schreiben.» Mässi.

Le Calvados, Idaplatz 4. Öffnungszeiten: Mo-Do 16-24 Uhr; Fr 16-4 Uhr; Sa 14-4 Uhr; So 14-24 Uhr. [www.lecalvados.ch](http://www.lecalvados.ch)

### B-Side

Radio Bellevue

#### Manuela geht fort und trifft Nancy, Paul kommt allein

**The Brian Jonestown Massacre. Poni Hoax. Tindersticks.** Drei Bands. Drei Gigs. Im Abart. Im Hive. Im Kaufleuten. 29. 4., 1. 5., 5. 5. Muss man gesehen haben! Sie staunen? Müssen Sie nicht. Als Sender Ihres Herzens ist es uns ein grosses Anliegen, unseren jetzt schon erstklassigen Service laufend auszubauen... mein Gott, für die PR-Welt sind wir definitiv nicht geboren. Deshalb ganz banal: Ab sofort gibts auf diesem Kanal dann und wann und ganz spontan Konzerttipps. Die meisten sind cool, einzelne heiss, wenige überflüssig. Das wärs. Nun zu Schlagerstar Manuela, deren Enthüllungsstory wie angekündigt fortan im Fast-Forward-Modus abgehandelt wird. Let's go: Als in Deutschland der Hype um ihre Person nachliess, versuchte Manuela ihr Glück in den USA und trat in TV-Shows und in Vegas auf; der kommerzielle Erfolg war mässig. Wenigstens lernte sie an einer Party Nancy «Summer Wine» Sinatra kennen... die hätten wir auch gern mal kennengelernt.

So, weiter gehts mit dem B-Side-Wettbewerb. Neuer Kandidat ist ein Mann, der mit seiner famosen Band schon x-fach nominiert wurde, nun aber auch als Solokünstler an den Start gehen darf. Vorgeschlagen hat ihn mit Kim Dang ein charmanter Berufskollege von uns. Die Fakten. Interpret: **Paul McCartney. A: «Another Day».** B: **«Oh Woman, Oh Why».** Label: **Apple.** Jahr: **1971.** Die Begründung hat Kim Dang im «Z-Magazin» publiziert, wir haben sie von dort übernommen: «McCartneys Song auf der Rückseite des eher behäbigen Liedes «Another Day» wirkt erstaunlich verwegen und (unserer Meinung nach) für McCartney ziemlich sexy. Ein cooler, bluesiger Rocksong mit wenig sagendem Text, den wir eher Lennon zugeschrieben hätten.» Wir sagen: Vielen Dank, Kim. (thw)



Die Vinyl-Single wurde kürzlich 60. Darum suchten wir die besten B-Sides von 1949 bis 2009. Die Einsendungen werden hier vorgestellt. Achtung: Bitte keine Vorschläge mehr einreichen!

### Dörrfrüchte mit Griessköpfli

**Für 4 Portionen.** Zutaten Griessköpfli: 8 dl Milch, 1 Prise Salz, 1 Vanillestängel, 100 g Hartweizengriess, 4 EL Zucker, 3 EL gemahlene Mandeln, 1½ EL Butter, abgeriebene Schale einer halben Biozitrone. Zutaten Kompott: 125 g gemischte Dörrfrüchte (Mischung von Apfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen erhältlich bei Coop), 1 EL Zucker, 1 kleiner Zimtstängel, 1 Sternanis, 1 Gewürznelke, 2 dl Orangensaft.

Griessköpfli: Milch, Salz mit längs aufgeschnittenem Vanillestängel und ausgekratztem Mark zusammen aufkochen. Griess einrieseln lassen und unter Rühren bei sehr niedriger Temperatur zu Brei kochen. Pfanne vom Herd nehmen und Griess zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Vanillestängel entfernen. Restliche Zutaten darunterziehen und die Masse in die kalt ausgespülten Förmchen füllen (für 4 Portionen werden 4 Förmchen mit ca. 2 dl Inhalt benötigt), glatt streichen. Abkühlen lassen und während dreier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die klein geschnittenen und entsteineten Dörrfrüchte in 1,5 dl Wasser mit den Gewürzen etwa zwei Stunden zugedeckt ziehen lassen. Orangensaft aufkochen und Dörrfrüchte mit Flüssigkeit und Gewürzen beigeben. Alles zusammen etwa 2 Minuten einköcheln lassen, Gewürze entfernen, Kompott abkühlen lassen. Griessköpfli auf Teller stürzen und mit Dörrfrüchte-Kompott servieren.



Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter [www.schweizerfamilie.ch](http://www.schweizerfamilie.ch)

Reklame AN4057ztg/A/A

Garen mit leichtem Druck:

## Miele Steamer

Quitten entsaften - das schafft sonst keiner!

# Miele