

WO MAN SICH UM NETTE MENSCHEN KÜMMERT

«Willkommen zuhause», steht auf der Rechnung. Im «Chez Fritz» in Kilchberg meint man das wörtlich: Mit freundlichem Personal und einer überzeugenden Speise- und Weinkarte werden Gäste im idyllischen Lokal direkt am See verwöhnt.



hi | Ein wunderschöner, sonniger und sehr warmer Sommertag. Zu heiss, um mittags in der Stadt zu bleiben. Genau richtig für ein Lunchdate am See, wo wir auf eine erfrischende Brise hoffen. Richtig abzubiegen, erfordert etwas Konzentration – an der Seestrasse prangt das alte «Chez Fritz»-Logo bei der schmalen Einfahrt, die an ein paar Mietshäusern vorbei an den See führt. Aber wenn man weiss, dass das Lokal direkt gegenüber der Schokoladenfabrik von Linth & Sprüngli liegt, ist alles halb so wild.

Mittags, kurz nach zwölf ist der Parkplatz vor dem Lokal, das sich unter ausladenden Bäumen etwas versteckt, gut mit beeindruckenden Fahrzeugen gefüllt. Selbstbewusst, aber vorsichtig parken wir unser etwas kostengünstigeres Exemplar zwischen ein wuchtiges Bentley-Cabriolet und einen Luxus-Mercedes und gucken etwas besorgt auf unsere Flipflops.

GEMISCHTES PUBLIKUM

Reserviert haben wir ausnahmsweise wie früher – telefonisch. «Chez Fritz» ist schliesslich eine Institution, seit über 50 Jahren schon. Natürlich ist die Tischbuchung heute auch online möglich. Seit zehn Jahren gehört das Lokal mit seinen 60 Innen- und 120 Terrassenplätzen zusammen mit der «Seerose» in Wollishofen zum Unternehmen von Thomas Krebs. Der Gastronom hat 2005 frischen Wind ins Traditionslokal gebracht – auch zur Freude der zuvor eher skeptischen Stammgäste, von denen viele auch heute noch täglich kommen, wie Krebs stolz erzählt. Entweder zum Essen oder einfach für ein feines Glas Wein und ein bisschen Saint-Tropez-Feeling. Da sitzen junge Männer mit hochgeschlagenem Poloshirtkragen beim Weisswein und dem Mittagmenü, daneben plaudern drei Rentnerinnen beim Grüntee und Grosis beim Schoggikuchen, und am hohen Bartisch nippen zwei Arbeiter an ihrer

Cola. So ist also unsere leise Sorge wegen unseres Schuhwerks unbegründet – man empfängt uns genauso freundlich und herzlich wie alle anderen Gäste.

SCHLEMMEN MIT BLICK AUF DIE GOLDKÜSTE

Natürlich ist es bei «Chez Fritz» am schönsten, wenn man draussen, direkt am Wasser Platz nehmen kann. Der Blick schweift über 30 blau verpackte Bösch-Boote (der Bootsbauer ist neben der Schoggifabrik ein weiterer illustrier Nachbar des «Chez Fritz») und den fast ebenso blauen See bis zur anderen Seeseite, wo Küsnacht in der Mittagssonne glänzt. Die Anklänge an Südfrankreich kommen nicht von ungefähr; die Gegend ist eines der absoluten Lieblingsreiseziele von Thomas Krebs, und er will die südfranzösische Leichtigkeit auch in seinen Lokalen vermitteln.

Neugierig bestelle ich das «David Gym Well-aging»-Mittagsmenü: Eine Gazpacho und einen Linsensalat mit spanischem Pulpo. Beides schmeckt mir wunderbar. Was es wohl mit dem Gym und dem «Chez Fritz» auf sich hat? Das David Gym liegt schliesslich nicht um die Ecke. Thomas Krebs lacht. Seit vielen Jahren ist er Kunde des David Gym in Schlieren, eines der ältesten Fitnessstudios der Schweiz. Und weil sich heute sowieso immer mehr Menschen gesund und bewusst ernähren wollen, kam er auf die Idee, im Namen «seines» Gyms ein Well-aging-Mittagsmenü anzubieten. Dafür ist er dort gratis Mitglied. Aber nicht nur der Chef profitiert: Wer mit der Menükarte im David Gym vorbeigeht, erhält eine kostenlose Probelektion.

MEDITERRANE ABWECHSLUNG

Auch der Rest der Speisekarte verspricht Abwechslung und gesunde, leichte Kost. Von der Salatschale «Chez Fritz» über den Poulet-

salat mit Avocado, Babylattich und Crème-fraîche-Dressing, das Maispoullardenbrüsti aus dem Ofen mit buntem Sommergemüse, verschiedene Süss- und Salzwasserfischspezialitäten und Tournedos de boeuf bis hin zu vegetarischen und sogar veganen Gerichten finden Gourmets hier alles, was der Gaumen begehrt. Das Versprechen auf der Homepage, «Küchenchef Adrian Schaffner und sein Team bereiten mediterrane, abwechslungsreiche und moderne Gerichte zu», ist also durchaus kein leeres. Auch die Weinkarte überzeugt Freunde französischer, spanischer und italienischer Tropfen; neben Raritäten finden sich hier bezahlbare Weine für jeden Geschmack.

Kann man einmal nicht draussen am See sitzen, lädt der in diesem Jahr aufgefrischte edle Innenbereich zum Verweilen ein; ein gemütlicher Raum mit grossem Cheminée, das regelmässig in Gebrauch ist. Der Blick auf den See ist auch hier garantiert, ebenso wie in der grosszügigen Bar.

«Welcome home – we take care of nice people», complimentiert uns die Rechnung am Ende. Die ist übrigens gar nicht so gesalzen, wie man vielleicht befürchten könnte, wenn man den Ruf des «alten» «Chez Fritz» kennt; die Preise sind angenehm moderat. Wir kommen sicher wieder – für weitere Portionen Südfrankreich am Zürichsee.

*Restaurant chez Fritz
Seestrasse 195b, 8802 Kilchberg
Tel. 044 715 25 15*

*Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11–24 Uhr,
Samstag 14–24 Uhr, Sonntag 11–23 Uhr*

www.chezfritz.dinning.ch