



Die ehemalige Tramstation hat die perfekte Form für eine Hamburgerbude nach amerikanischem Vorbild.

Helvti Diner

Köchin Fränzi Wicki erfüllte sich mit dem Lokal einen Kindheitstraum.



Ein Hamburger in Zürich

Fränzi Wicki beweist im neuen **Helvti Diner** in Zürich, dass Hamburger nichts mit Fastfood gemein haben müssen. Mit bestem Fleisch und feinen Beilagen formt die Starköchin daraus ein edles Wohlfühlgericht.

Text **Leandra Graf** Fotos **Marcel Studer**

Fränzi Wicki traut sich einiges. Die 41-jährige Köchin, einstiger Nachwuchs-Kochstar mit 16 «Gault Millau»-Punkten, führt nun in Zürich eine Hamburgerbude. Das neu gestaltete «Helvti Diner» erinnert an «Nighthawks», das berühmte Bild des amerikanischen Malers Edward Hopper. Seine Lage am Kopf der heftig befahrenen Sihlbrücke, umbrandet vom Rauschen des Flusses und vom Tramverkehr, hatte schon die Gäste der früheren Tramstation fasziniert. Praktischerweise liegt das Lokal, das der Stadt gehört, gleich gegenüber dem Restaurant Helvetia. Dort erfreut die Küchenchefin ihre Gäste seit bald drei Jahren mit herzhaften Wohlfühlgerichten wie Ghackets mit Hörnli oder Hackbraten.

Für mutiges, doch subtiles Würzen auch von feineren Speisen ist Fränzi Wicki berühmt. Dass die zarte Person selbst voller Pfeffer steckt, wissen Zuschauer der TV-Sendung «Ab in die Küche». Ausser ihrem

markanten Auftritt wird wohl wenig von der abgesetzten Kochshow des Schweizer Fernsehens in Erinnerung bleiben.

Amerikanisches Vorbild

Fränzi Wicki hat auch ohne Fernsehen alle Hände voll zu tun. Zusammen mit ihren drei Geschäftspartnern Stefan Roth, Leopold Weinberg und Adrian Hagenbach ist sie für den Gastrobetrieb im Basler Volkshaus zuständig, das derzeit von den Stararchitekten Herzog & de Meuron umgebaut und im Februar 2012 neu eröffnet wird. Und mit dem Burger-Lokal nach amerikanischem Vorbild erfüllt sie sich einen Kindheitstraum: «Von Hamburgern und Milchshakes konnte ich nie genug kriegen.»

Für ihr Ziel, «die besten Burger der Stadt» anzubieten, hat sie viel Zeit aufgewendet. Zusammen mit der heimischen Metzgerei Angst legte sie die drei Fleischsorten fest: bestes Schweizer Fleisch von

artgerecht gehaltenen Rindern, kräftiges kanadisches Angus-Beef und hocharomatisches australisches Wagyu-Beef. Fleisch von hoher Qualität, das seinen angemessenen, zahlbaren Preis hat.

Dann tüftelte sie zusammen mit den Spezialisten an der idealen Lochgrösse beim Drehen durch den Fleischwolf. «Bei kleinen Löchern wird das Fleisch zur Unkenntlichkeit zerdrückt. Unser erstklassiges Fleisch kann sich sehen lassen, deshalb drehen wir es mehrheitlich durch die Grösse fünf.»

Lokal produziert

Doch für den Geschmack braucht's immer ein wenig Fett, deshalb wird ein kleiner Teil durchs Dreier-Loch getrieben. Mit dieser Mischung ist das Fleisch genau richtig in der Konsistenz und bleibt auch luftig, weil es nicht einfach maschinell zu Burgern gepresst, sondern von Hand zu «Quarter Pounders» von 170 Gramm ge-



Ein klassischer
Hamburger
mit Spiegelei,
Pommes frites und
Kraut-Rüebli-Salat.

Schweizer Fleisch von artgerecht gehaltenen
Rindern, **KRÄFTIGES KANADISCHES ANGUS-BEEF**
und hocharomatisches, australisches Wagyu-Beef.

formt wird. Ohne irgendwelche Zusätze. Fränzi Wickis Würze kommt erst kurz vor dem Braten hinzu: nichts als Fleur de sel und zerdrückter schwarzer Pfeffer.

Als individuelle Draufgabe ist gebratener Speck zu haben, ein Spiegelei oder Käse, begleitet wird das Ganze vom Kraut- und-Rüebli-Salat Coleslaw, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, einer Sauce nach Wunsch und dick geschnittenen Pommes frites.

Das Brot, auch für die Hotdogs, liefert die nahe St.-Jakobs-Bäckerei, ein erfolgreiches Behindertenwerk. Die Milchshakes fehlen natürlich nicht auf der reichhaltigen Menükarte, die daneben Fleischloses, Pasta, Pies, Sandwiches, Salate oder Eierspeisen, wie Eggs Benedict, zum Brunch anbietet.

Unter den Desserts locken Brownies, Cheesecakes und hübsch pastellfarbene

Cupcakes. Doch auch wenn die Rezepte amerikanisch sind: Die meisten Zutaten stammen von lokalen Produzenten. Darauf legt Fränzi Wicki Wert. ■

HELVTI DINER

Kasernenstrasse 2, 8004 Zürich,

043 322 04 24, täglich ab 10 Uhr geöffnet.

Details unter www.helvti-diner.ch
