

In diesen Zürcher Lokalen sind Kinder Könige

Auch wenn die Zeit der Plastikgiraffli im Sirup vorbei ist: Es gibt noch Restaurants, in denen die kleinen Gäste grosse Aufmerksamkeit bekommen.



Gibts für die Kinder mehr als Spaghetti, gehts auch den Eltern besser. (istock)

Als ich ein Kind war, bewertete ich Restaurants nach sieben Kriterien. 1. Gibt es zum Getränk ein Plastikgiraffli? 2. Steht im Garten ein Karussell (vorzugsweise mit Elmer-Citro-Werbung)? 3. Gibts ein Märlitelefon? 4. Verteilt der Service Farbstifte und Ausmalbüechli? 5. Stehen auf der Kinderkarte noch andere Gerichte als nur Fischstäbli oder Spaghetti? 6. Ist die Salatsauce auch wirklich schön weiss und dick? 7. Gibts zum Dessert einen Coupe und nicht nur irgendeinen blöden Globi mit Schoggi-glace drin?

Das Paradies waren natürlich die Mövenpick-Restaurants, allen voran die Grütfarm, die vor ein paar Jahren ziemlich scheusslichen Wohnblocks weichen musste. Dort gab es all die von mir geschätzten Segnungen. Man (in diesem Fall meine Eltern) konnte sogar das in Plastikflaschen abgefüllte French Dressing kaufen, das daheim natürlich nicht so gut schmeckte und zu Tränen führte.

Doch in welchen Restaurants werden Kinder heute wie Könige behandelt? Die Grütfarm und auch die anderen klassischen Mövenpick-Restaurants sind längst

Alexander Kühn
Redaktor Züritipp
[@alexkuehnzh](#) 30.03.2017

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@tagesanzeiger](#) folgen

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

Geschichte; das einzige mir bekannte Märlitelefon befindet sich im Landgasthof Halbinsel Au, also eine rund halbstündige Autofahrt von Zürich entfernt.

Wie so oft weiss das Internet Rat. Auf der Website Food4family.ch sind über 120 Lokale – davon [21 in der Stadt Zürich](#) – gelistet, die sorgfältig getestet, für familienfreundlich befunden und detailliert beschrieben wurden. Kathrine Berger Meili, die Betreiberin des Portals, bietet auch eine Zertifizierung für besonders um das Wohl von Kindern bemühte Gastronomiebetriebe an.

Zu den empfohlenen Lokalen zählt unter anderem das als Familienrestaurant konzipierte Pasta Pizza Ciao im Kreis 7. Es bietet den Kindern im Untergeschoss sogar die Möglichkeiten, Filme zu schauen und auf Konsolen zu spielen. Doch ich möchte mich nicht allzu sehr mit fremden Federn schmücken und auch noch ein paar Lokale nennen, die ich mit meinen Kindern besuchen würde, wenn ich denn welche hätte (Göttikinder habe ich, ich bin also kein kompletter Laie). Denn schmecken muss es schon, auch in einem noch so kinderfreundlichen Betrieb.

Zum einen ist da mal die Rose in Rüschlikon. Dort gibts neben dem Gourmetrestaurant neu auch die auf Gerichte aus dem Tessin und der Lombardei spezialisierte Taverna Rosa. Tobias Buholzer, der Chef des Hauses ist nicht nur ein äusserst sympathischer Mensch und ein ausgezeichnete Koch, sondern auch Familienvater. Entsprechend liebevoll ist die Kinderkarte gestaltet. Ravioli, Schnitzel, Risotto, Piadina und noch mehr gibts inklusive Dessert und Getränk von der Sirup-Bar zu Preisen zwischen 9.50 und 18 Franken. Kinder erhalten zudem bis zum Alter von zwölf Jahren an ihrem Geburtstag ein kleines Geschenk.

Ausgezeichnet ist das Angebot für Klein und Gross auch im The Artisan. Das Wipkinger Lokal bietet eine Spielecke mit Büchern und Malutensilien sowie in der warmen Jahreszeit den sogenannten Urban Garden auf der Terrasse, der als Spielplatz genutzt werden darf. Vom Restaurant Da Michelangelo schwärmen die Familien reihenweise. Zwar gibts keine Computerspiele, dafür aber jede Menge Herzlichkeit. Man fühlt sich in die Tage zurückversetzt, als man selbst noch ein Bambino war und in Italien mehr umsorgt wurde als Mamma und Papa zusammen.

In den Betrieben der Bindella-Gruppe nimmt man die Kleinen genauso ernst wie die Erwachsenen. Darum gibt es auch keine Kinderkarte, wohl aber spezielle Kinderpreise. Bis zur Vollendung des zwölften Altersjahrs kostet jedes Gericht in den einfacheren Lokalen wie dem Santa Lucia Paradeplatz nur 9 Franken und in den gediegeneren wie dem Conti 15 Franken. Auch das Filet oder die Hummerspaghetti. Einzige Ausnahme ist das Più, wo die jungen Gäste für 15 Franken drei Gerichte von einer auf sie abgestimmten Karte aussuchen können.

(Tagesanzeiger.ch/Newsnet)

Erstellt: 29.03.2017, 14:27 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Ja

Nein