

2016

ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Antiquitäten, Brot, Champagner, Dübel, Essiggurken, Filzstifte, Globen, Hosen, Instrumente, Jutetaschen, Kerzenständer, Lautsprecher, Macarons, Nadelkissen, Ohrringe, Pfannensets, Quiches, Ratespiele, Socken, Teller, Unterwäsche, Vasen, Wein, Xenonlampen, Yogamatten, Zigarren und mehr.

DIE 300
BESTEN SHOPPING-
ADRESSEN



Innenwand, eine Kindheitserinnerung, an Aufenthalte in Ferienwohnungen erinnernd. Hier verkauft man Markengeschirr, dessen Produktion eingestellt wurde. Die Stücke sind teilweise fabrikneu, teilweise gebraucht, dann aber in bestem Zustand. Sie stammen von Händlern, Privatpersonen, aus Haushaltsauflösungen, von Flohmärkten, aus Antiquitätenhandlungen und Secondhand-Shops aus ganz Europa und Amerika. Auch die Kundschaft ist über die gesamte Welt verstreut, denn überall gibt es Bedarf, fehlende oder fehlerhafte Teile eines Geschirrs zu ersetzen. Man kann ein gesamtes Set erstehen oder auch nur Einzelteile, Fehlendes im Sortiment suchen lassen oder sich über passende Alternativen orientieren. Hat man ein Service geerbt, kann man es vervollständigen, sammelt man edles Porzellan, kann man hier dem totalen Kaufrausch verfallen. Das Ganze hat natürlich auch seinen Preis, aber ein jeder ist gerne bereit, diesen zu bezahlen, zumal der sich aus nachvollziehbaren Berechnungen zusammensetzt. Da geht es um den Wert von nicht mehr produzierten Einzelstücken, den Ankaufspreis, die Transport- und Reinigungskosten und eventuelle Lagerkosten, da das Verkaufsort lokal nicht über so grosse Räumlichkeiten verfügt. Nicht zu unterschätzen ist der Zeitaufwand, der benötigt wird, die gewünschten Exemplare in guter Qualität zu finden. Wer Glück hat, kann sich im breiten Sortiment des Ladens eindecken. Ansonsten braucht es Geduld, um auf die ersehnten Ersatzstücke zu warten. Doch es lohnt sich in den allermeisten Fällen. *jr*

Winkelriedstrasse 1, 8006 Zürich
Fon 043 255 02 46
www.spencers.ch
di-sa 12-18, mo & so geschlossen
Speziell: Es ist auch möglich, Geschirr zu verkaufen – oder aber zu tauschen
Toplisten: SCHÖNES FÜR'S ZUHAUSE

BÄCKEREIEN

Vier Linden Holzofenbäckerei

Auf der Bio-Insel

Man kann sich kaum sattsehen am Angebot in der Holzofenbäckerei Vier Linden. Das Wasser läuft einem ganz ungewollt im Mund zusammen, das Stammhirn verabschiedet sich vorsorglich von allen gefassten Diätplänen. Diese Holländerli! Die Zunge malt sich aus, wie der krümelige Teig auf ihr schmilzt ... Ausserdem sind sie ja ganz klein, sagen wir uns, und bio noch dazu (eigentlich also total

gesund). Die Wahl zwischen Johannisbeer und Heidelbeer fällt uns nicht leicht, wir entscheiden uns schliesslich für zwei der Letzteren (je Fr. 2.60). Weil unser Bedürfnis nach Süssem damit noch nicht gestillt ist und wir uns gerade so wunderbar ans «Chröml» beim Bäcker unserer Kindheitstage erinnern fühlen, packen wir spontan noch zwei Elefanten dazu. Die sind nicht mächtig, wie der Name vermuten lässt, sondern ganz kompakt. Es handelt sich um Spitzbuben in Form der Dickhäuter, bestrichen mit einer herrlichen Konfitüre. Nicht fehlen darf beim Einkauf in der Holzofenbäckerei das «Grossvaterbrot» (500g, Fr. 4.80) – ein echter Vier-Linden-Klassiker. Schmeckt urchig, hat eine gute Kruste und bleibt bei guter Lagerung über mehrere Tage geniessbar.

Die Holzofenbäckerei ist Teil des Vereins Zürcher Eingliederung und einer regelrechten «Bio-Insel» hier am Hottingerplatz. Neben der Bäckerei gibt es ein Reformhaus, eine Boutique, einen vegetarischen Traiteur sowie ein direkt an die Bäckerei angeschlossenes Café, dessen Terrasse an diesem sonnigen Tag sehr gut besucht ist. Dass im Café ausschliesslich Vegetarisches serviert wird, versteht sich von selbst, nur hätten wir an diesem Nachmittag auch gerne ein Glas Wein zu unserer Wähe genossen. Leider wird kein Alkohol ausgeschenkt, obwohl der inzwischen vielerorts vegan und biodynamisch zu haben wäre. *kb*

Freiestrasse 50, 8032 Zürich
Fon 044 268 88 10
www.vierlinden.ch
mo-fr 6.30-18.30, sa 6.30-16 Uhr,
so geschlossen
Speziell: Vegane Gipfel sowie die mit Dinkelmehl hergestellten Brötli und süssen Backwaren
Toplisten: UNSER TÄGLICH BROT

BIERGESCHÄFTE

Beers'n'More

Alles fürs Studium

Bier liegt im Trend, glaubt man den Auguren der Feinschmeckerszene. Leichte Sauerbiere zum Durstlöschen im Sommer, kräftige Triple-Varianten für den Winter. Die ganz Neugierigen greifen zu den Lambics und den ganz mächtigen, schweren Flaschen. Je abenteuerlicher, desto besser. Sollte sogar «Wild Brett» auf der Flasche stehen, sinken Bier-Fans auf die Knie. Was beim Wein als animalisch stinkender Fehler gilt, die Verwendung von speziellen Hefen der Gattung *Brettanomyces*, ist beim Bier offenbar



Beers'n'More

besondere Auszeichnung. Verstehe einer die Bierfreaks!

Das Schöne in diesem etwas anderen Getränkeladen ist erstens die Tatsache, dass es einen Parkplatz vor der Tür und damit die Möglichkeit hat, auch grössere Mengen ohne Probleme abzuschleppen. Zweitens schön ist die kompetente Bedienung hinter der Theke, die auch gern erläutert, welches Bier eher für Einsteiger zu empfehlen ist. Das Klosterbier aus Belgien gehört vielleicht nicht zwingend dazu, die Waren aus kleinen, innovativen Schweizer Brauereien sind vielleicht schon eher für Newcomer gedacht. Den heimischen Sorten widmet sich das Brau-Outlet mit besonderer Begeisterung, den internationalen Varianten auch. Klassisch Deutsches? Warum nicht. Ulkiges aus Japan? Immer her damit. Wie mit dem Hitachino Ale mit Ginger (Fr. 4.80). Mag man das noch für leicht und fruchtig halten, wird man spätestens beim Russian Imperial Stout von Toccalmatto eines Besseren belehrt. Zum Preis von Fr. 26.50 Franken erhält der Mutige eine dunkel aus der Flasche tropfende Flüssigkeit, die kaum weniger Alkohol besitzt als ein Schweizer Rotwein. So was macht allerdings ganz schön satt, weshalb man vielleicht nicht allzu grosse Mengen mit nach Hause nehmen sollte. Lieber ein

gekühltes Weizen und noch eine Flasche des Weihenstephaner Infimum (Fr. 26.50): Starkbier der zupackenden Art. Dass es auch ultrateure Abfüllungen gibt in der Welt des fein Getreidigen, ist übrigens kein Geheimnis mehr. Sollte jemand derlei Exzesse als nicht nachvollziehbar karikieren, verweisen wir ihn nur auf die Weintrinker. Die zahlen schliesslich, ohne mit der Wimper zu zucken, auch mal Hunderte für Vergorenes aus Trauben. Biertrinker sind bei genauem Nachdenken gewiss nicht skurriler als Weinfans! *wf*

Universitätstrasse 25, 8006 Zürich
Fon 078 901 07 05
www.beersnmore.com
mo-do 16-21.30, fr & sa 12-22 Uhr,
so geschlossen
Speziell: Der Bieressig (Fr. 8.50) – eine würzige Delikatesse, um kräftige Speisen zu verfeinern. Wurstsalat zum Beispiel!
Topliste: DAS BESTE FÜR GENIESSER

BLUMEN

Blumehaus Unterstrass

Verstecktes Kleinod

Es gibt Blumengeschäfte, die nimmt man erst wahr, wenn man schon drinnen steht. So ging es uns mit dem Blumehaus Unterstrass, direkt an der Tramhaltestelle Kronenstrasse. Es ist beileibe nicht das