

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





Pukar Collection

ACCESSOIRES MODE

Pukar Collection

Shoppen als Aufbauhilfe

Der 25. April 2015 war an den meisten Orten der Welt kein besonders aufregender Tag. Italien feierte wie immer seinen Anniversario della Liberazione, die Uno den Tag des Baumes. In Togo wurde Amtsinhaber Faure Gnassingbé erneut zum Präsidenten gewählt, und bei der Romy-Verleihung in Wien ehrte man Til Schweiger als Darsteller und Regisseur des Films «Honig im Kopf». In Nepal aber ereignete sich ein Erdbeben apokalyptischen Ausmasses. Der Boden bebte mit einer Stärke von 8 auf der Richterskala, und fatalerweise lag das Epizentrum nicht weit von der Hauptstadt Kathmandu. 10 000 Menschen starben, und weitere 1000 kamen bei einem Nachbeben am 10. Mai ums Leben. Die Beben waren so heftig, dass Kathmandu um einen Meter angehoben wurde und sich sogar der Mount Everest um drei Zentimeter verschob. «Everything was upside down», erzählt Ladenbesitzer Pukar Shrestha, der seit 25 Jahren im Kaschmir-Geschäft tätig ist, aus Kathmandu stammt und mehrmals im Jahr vor Ort ist. Er begreift sein

Geschäft als Mittel zur Aufbauhilfe, hat daher sofort nach dem Beben die Preise gesenkt, um möglichst viele Produkte möglichst schnell zu verkaufen, die zerstörten Werkstätten wieder in Betrieb zu nehmen und den Menschen vor Ort zu helfen. Selten war Luxus-Shopping moralisch so wertvoll. Natürlich ist das feinste Kaschmir nicht ganz billig; andererseits beginnt die diesjährige Herrenkollektion mit Pullovern mit V-Ausschnitt oder Rundkragen bei 280 Franken. Wahrlich nicht die Welt für ein handgewebtes Kaschmirprodukt. Überhaupt will Pukar nun stärker auch die Männer berücksichtigen, die ebenfalls immer mehr Gefallen an dem königlichen Stoff finden. Schals in schlichtem Muster oder mit vielen Ornamenten beginnen bei 220 Franken, Decken gibt es derzeit ebenfalls günstig, sie liegen zum Teil bei weit unter 1000 Franken. Eine Besonderheit sind die Schals und Decken aus Baby-Kaschmir. Hierbei wird das Haar aus der allerersten Kämmung verwendet, wenn die Tiere zwischen drei und zwölf Monate alt sind. Es ist noch einmal deutlich weicher als das Haar der erwachsenen Ziegen. Wichtiges Wissen für Modeinteressierte: Im Gegensatz zu Schafen werden die Ziegen nicht geschoren, sondern aus-

gekämmt. Einst galt die Verarbeitung von Baby-Kaschmir als viel zu mühsam, doch inzwischen wissen genügend Kunden den besonderen Stoff zu schätzen, so dass sich eine Verarbeitung auch lohnt.

stm

Sternenstrasse 31, 8002 Zürich
(Eingang Seestrasse)
Fon 043 300 32 32
www.pukarcollection.ch
di-fr 10.30-14, 15-18.30,
sa 10.30-16 Uhr, mo & so geschlossen
Speziell: Mit einem Geschenkgutschein
(in der Höhe je nach Kundenwunsch)
geht man kein Risiko ein
Topliste: WAS ES DAZU NOCH BRAUCHT

DELIKATESSEN

Alfred von Escher

Von Fasanen bis Rosenmark

Feinschmecker, die zum ersten Mal zu Alfred von Escher pilgern, tun gut daran, die genaue Adresse dabeizuhaben. Wer einfach meint, wenn er den Erligatterweg gefunden habe, sehe man ja, wo das Geschäft ist, täuscht sich. Nur ein diskretes Parkplatzschild, das von der Strasse aus kaum zu sehen ist, gibt einen Hinweis. Die gesuchte Hausnummer findet man dann im hinteren Teil eines Mehrfamilienhauses, aber auch da findet man auf Anhieb keine Delikatessenhandlung. Mann muss neben dem Hauseingang durch die diskrete, braune Tür ohne jede Aufschrift gehen. Sie sieht aus, als ob sie in einen Abstellraum oder ein Lager ginge. Und so ist es eigentlich auch. Denn auch hinter der Türe findet man nicht, was man sich unter einem Laden vorstellt. Sondern ein Lager. Kühlräume. Und ein Büro. Willkommen im Feinschmecker-Paradies!

Alfred von Escher, der als «Artisan en Comestibles» firmiert, ist ein Händler ohne eigentlichen Laden. Er beliefert vor allem die gehobene, kreative Gastronomie weit über die Region Zürich hinaus mit erstklassiger Ware, vor allem mit Fleisch, aber auch mit vielen anderen Sachen. «Edle Produkte wie Entenstopfleber, Trüffel, Königstauben, Ormalinger Jungschwein oder Rentierrückens», so berichten etwa Therese und Linus Arpagaus vom feinen Restaurant «Casa Fausta Capaul» im bündnerischen Brigels, würden sie bei von Escher beziehen. Die Zürcher «Kronenhalle» beliefert der Artisan «unter anderem mit exquisiter Tahiti-Vanille, Osetra-Kaviar aus der Lombardei und den Fleischspezialitäten Fasan und

Wildente Mieral». Und auf der Webseite von Weinbau Schwarzenbach in Meilen haben wir gelesen: «Dass im Weinkelner der Familie Schwarzenbach seit über zehn Jahren Verjus produziert wird, ist dem gastronomischen Entdeckergeist von Alfred von Escher zu verdanken.» An seinem Domizil in einem Wollishofer Wohnquartier können auch Privatleute von von Eschers Spürnase profitieren und seine feinen Trouvaillen posten. Bei unserem Besuch sind uns kleine Gläschen mit Rosenmark ins Auge gestochen – hergestellt in Zürich aus Bio-Duftrosen. Man könne es für Desserts oder Gebäck verwenden, aber auch zu Wild, Geflügel oder Käse. Es gibt verschiedenste spezielle Gewürze, Pasta aus Italien, eingemachte Gemüse in Gläsern, Böhnchen und Linsen. Wobei: Entdeckungen macht man hier nicht viele, da viele Produkte gar nicht zu sehen sind, sondern in Kartons hier lagern. Oder in den Kühlräumen. Im einen etwa unter vielem anderen delikate Stücke vom Jungschwein aus Ormalingen. Im anderen hängt reihenweise Geflügel, Enten, Poularden, Tauben, Fasane und manchmal auch rare Wildvögel. Wenn man etwas Bestimmtes sucht, fragt man am besten einfach danach. Das kann man übrigens auch am Telefon, und insbesondere Fleischprodukte werden auch gerne ganz unkompliziert per Post-express nach Hause geliefert.

hpe

Erligatterweg 8, 8038 Zürich
Fon 044 482 86 81
www.alfredvonescher.ch
mo-do 13-18, fr 13-16.30 Uhr,
sa & so geschlossen
Speziell: Alles!
Topliste: ALLES FÜR FEINSCHMECKER

Chäs & Brot

Fonduemischungen

Vierorts setzt man auf Stimmung und Ambiente, verführt mit Holz und dezenter Beleuchtung. Bei Chäs & Brot, einem modernen, eher nüchternen Ladenlokal, ist das kein Thema. Es geht, wie der Name, schon sagt, ums Produkt. Um Ehrlichkeit und um Qualität. Im Mittelpunkt soll das ausgesuchte Sortiment stehen und nichts davon ablenken. Die Käse befinden sich in optimaler Reife, wie der leckere und cremige Bio-Schafkäse aus Rossinière (Fr. 6.50) oder der Ziegen-Tomme von La Rösa aus dem Puschlav. Es hat vom zart schmelzenden Weichkäse «La Bouse» aus Steinen (Fr. 6.-) und würzigen Langres aus der Champagne, der empfehlenerweise mit etwas Marc beträufelt werden soll (Fr.