

Bank-Überfall am Helvetiaplatz

Ein Vorgeschmack auf den kulinarischen Sommer: Die Gastro- und Kulturszene eröffnet das Café Bank.

2 | 13 Hier wird nur eingezahlt: Das neue Café befindet sich in einer ehemaligen Bank-Schalterhalle. Bild: Doris Fanco

Wer gestern am Helvetiaplatz vorbeifuhr, stellte sich unweigerlich die Frage, wer oder was für den Menschauflauf verantwortlich war. Nach autonomen Demonstranten sah die Menschenmenge nicht aus. Vielmehr drängten die Massen in die ehemalige Credit-Suisse-Filiale – und aus ihr heraus. Die Teilnehmer der Zusammenkunft waren lässig bis adrett gekleidet. Viele sahen so aus, als ob man sie kennen müsste. In der Hand vieler Herumsteher und Herumsteherinnen: ein Weinglas und ein Hotdog. Auf dem Programm stand nichts weniger als die Eröffnung der Bank, die seit gestern eine Bar und ein Restaurant ist und den Helvetiaplatz beleben will.

Hinter der Transformation der ehemaligen CS-Schalterhalle in einen Hort des

Anita Merkt
Redaktorin
@tagesanze

Stichwort

[Gastronomie](#)

Das Ressort

Müssiggangs und der Lebensart steht ein Zusammenschluss von Zürcher Gastronomen um Freddy Burger, Koni Frei, Tom Maurer und Linus Geiges. Sie haben mit den Trendbäckern Jens Jung, Yves Spink, Ueli Hinder und Moritz Frey zusammengespannt, die unter der Marke John Baker das angeblich beste Brot Zürichs backen. In der ehemaligen Schalterhalle, die ganz früher eine Post war, will John Baker an sieben Tagen die Woche Brot backen, während sich andere Leute im Café-Bar-Restaurant entspannen.

Das Zürich-
hier mit Nac

@tagi fr

Damit klar wird, dass die «Bank» künftig eine neue Mission verfolgt, haben die Gastronomen den Schriftzug auf dem goldenen Schild rechts neben der Eingangstür dick durchgestrichen. Im Inneren erwarten den Besucher altrosa gestrichene Metallpfeiler, die einen zarten Industriecharme verströmen und apart mit den grünen Bananenstauden kontrastieren.

100 Plätze drinnen, 200 draussen

Eingeladen hatten die Zürcher Szenegastronomen ihre Freunde und die Freunde ihrer Freunde, wozu sich die halbe Kulturszene zählen dürfte. Seinen Bekanntenkreis zu seinen Kunden zu machen, sei in der **Gastronomie** die halbe Miete, sagte dazu ein bekannter Gastrokritiker. Allerdings zweifelte er nicht daran, dass im Innern erlesene Köstlichkeiten gereicht wurden. Wer es schaffte, sich durch den Eingang zu drängen, erhaschte einen Blick auf Poulets und Hotdogs mit selbst kreierte Senf. «Die Hühner wuchsen in Graubünden auf und hatten ein artgerechtes und vergleichsweise langes Leben», versichert Ina Djukin, die sich mit drei weiteren Inhabern die Geschäftsführung teilt. Zubereiten will das Gastroteam vor allem saisonale Bioprodukte aus der Region.

Chefkoch Jérôme Baschung zeigte bei der Eröffnung, dass er daraus feine Gerichte zu zaubern weiss. An der Bar wirkte Nico Schintzig mit ebenfalls selbst kreierte Drinks. Da es drinnen nur für 100 Gäste Platz hat, zeigte bereits die Eröffnung, wie die Bank-Bar im Sommer den Platz beleben wird. 200 Gäste können draussen Platz nehmen. Doch mit dem Glas in der Hand lässt es sich auch vortrefflich stehen.
(Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 09.03.2016, 22:37 Uhr)