

Eine/r von uns

naanu take & eat

Dort, wo Zürich ein bisschen Weltstadt sein darf, zelebriert das Take & Eat naanu auf sympathisch-unprätentiöse Weise die Küche Nepals. Im ungezwungenen Ambiente des lichtdurchfluteten Lokals verwöhnt ein kleines, motiviertes Team gastronomische Weltenbummler mit authentisch zubereiteten nepalesischen Spezialitäten für den kleinen und den grossen Hunger.

«Less is more», könnte das Motto des nepalesischen take & eat und Restaurants naanu lauten, das in Zürich West einen fernöstlichen kulinarischen Akzent setzt. Statt der unüberschaubaren Mammutliste von durchnummerierten Speisen erwartet die Gäste eine kleine aber feine Auswahl von Speisen wie sie in nepalesischen Familien auf den Tisch kommen. Tatsächlich entspricht Einfachheit dem Wesen dieser Esskultur. Im Nepalesischen gibt es für die Mahlzeit einfach das Wort «essen» – «Khaanaa». Dazu gehören in erster Linie Reis und rote, gelbe oder schwarze Linsen. Hinzu kommen Gemüse, Kartoffeln, Huhn und Fleisch, nicht selten scharf gewürzt.

Alles begann mit einer Reise nach Nepal und Inspirationen auf einer Trekking-Tour im Reich der 8000er und endet 2013 mit authentischen Spezialitäten aus Indien und Nepal an der Pfingstweidstrasse 104. François Bolay, Wahlzürcher, Ingenieur und Globetrotter, zog es immer wieder in die nepalesische Gegend mit ihren majestätischen

Hochgebirgslandschaften, wo die Götter Brahma, Saraswati und Vishnu über das Weltgeschehen wachen und der Mensch Bescheidenheit lernt. Auf seinen ausgedehnten Wanderungen mit seinem nepalesischen Schwiegersohn, Dhiraj Raut, kam François Bolay mit Einheimischen in Kontakt und machte die Erfahrung, dass jene, die wenig haben, von Herzen gern geben.

Diese Art von aufrichtiger und uneigennütziger Gastfreundschaft beeindruckte ihn zutiefst. In seinem Kopf setzte sich der Gedanke fest, in Zürich einen gastfreundlichen Ort im Sinne nepalesischer Tradition zu schaffen. Die Idee des naanu war geboren. naanu ist eine Anlehnung an die Naans, jene herrlichen Fladenbrote, die im Tandoori-Ofen über offener Glut gebacken werden.

Nepalesisches Flair in Zürich-West

Das naanu-Team empfängt seine Gäste in einem hellen, grosszügig dimensionierten Raum, in dem Licht und Luft dominieren. Lange Tische aus Massivholz laden zum Verweilen ein. Die dem städtischen Boulevard Pfingstweidstrasse zugewandte raumhohe Fensterfront schlägt die Brücke zwischen nepalesischer Esskultur und der pulsierenden Urbanität des aufstrebenden Quartiers Zürich-West. Zugleich herrscht im naanu eine gepflegte und erfrischend unkomplizierte, familiäre Atmosphäre.

Die nepalesische Küche im Original

An Woks, Herd und Grill des naanu zeigt der gebürtige Nepalese Dhiraj Raut sein Können. Der Schwiegersohn des Betreibers François Bolay lebt seit längerer Zeit in der Schweiz und hat im Laufe seines Werdegangs in der schweizerischen, französischen und indischen Küche Erfahrungen gesammelt. Dhiraj Raut versteht es, nepalesische Gerichte so zuzubereiten, dass sie für europäische Gaumen bekömmlich sind und dennoch ihre Authentizität bewahren. Flankiert wird Dhiraj Raut von den beiden Spezialitätenköchen Amarjit Singh und Kamal Kishor die beide in Indien aufgewachsen sind und vor ihrem Engagement im naanu



Grosszügig dimensionierter Raum

in renommierten Häusern in Indien, Frankreich und der Schweiz gearbeitet haben.

Über Mittag täglich vier Menüs und mehr

Über Mittag werden vier von Tag zu Tag variierende Menüs zubereitet. Mindestens eines davon ist vegetarisch. Sie ergänzen das Angebot mit leckeren Vorspeisen wie Papads, Samosas, Pakoras, Koftas oder Momos, schmackhaften Suppen, frischen Salaten und feinen Desserts. Es werden ausschliesslich marktfrische Zutaten sowie Originalgewürze nepalesischer und indischer Herkunft verwendet und alle Spezialitäten und Beilagen werden frisch zubereitet. Zum Mitnehmen werden die Gerichte in umweltfreundliches take-away-Geschirr gereicht.

Am Abend eine grosse Auswahl an Spezialitäten

Am Abend (Donnerstag bis Samstag) werden die Gäste an ihren Tischen bedient. Auf der Abendkarte steht ihnen eine breite Palette an Köstlichkeiten zur Wahl, die vom Personal in grosszügigen Portionen auf kleinen Rechauds am Tisch serviert werden.

Was immer die Gäste sich im naanu wünschen: Zu allem, was über den Tresen gebracht wird oder auf den Tisch kommt, gibt es als kostenlose Zugabe ein Lächeln. Das Lächeln Nepals. ■



Köstliche Samosas

6 Fragen an...

Interview mit François Bolay

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Ich selbst bin kein begnadeter Koch und bin entsprechend selten am Herd anzutreffen. Während Jahren unterrichtete ich an diversen Fachhochschule Projektmanagement. Der Aufbau und Betrieb eines Restaurants war die ambitionierte Umsetzung eines Projektes in die Praxis. Für mich als Laie auf diesem Gebiet eine enorme Herausforderung mit entsprechend grossem Lernpotential. Ich war von der Idee überzeugt, obwohl es nicht immer leicht war, die Schwierigkeiten anzugehen und die Motivation aufrecht zu halten. Dass es sich gelohnt hat, bekräftigen uns unsere Gäste immer wieder – und das begeistert mich jeden Tag aufs Neue.

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Das Authentische, die immer gute und gleichbleibende Qualität unserer Gerichte wird von unseren Gästen sehr geschätzt und zeichnet das naanu aus. Auch der Trend hin zu gesunder Ernährung mit nachhaltigen Produkten trifft sich mit unserer Philosophie.

USP (Alleistellungsmerkmal):
authentisch, frisch und sympathisch

Preis Kaffee Crème: CHF 3.50

Preis Espresso: CHF 3.50

Verkaufte Kaffees pro Tag: 30

Anzahl Mitarbeitende: 6

Sitzplätze: Winter 50
Sommer plus 25–75

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

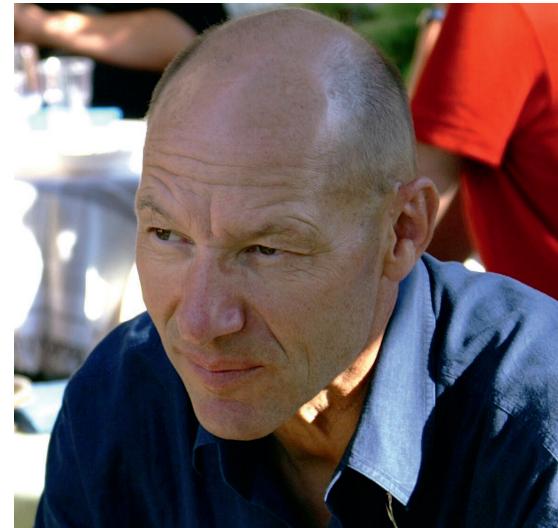
Ich glaube die Zeit der ausgiebigen und langen Mittagessen ist vorbei. Der Gast will sich rasch und gut verköstigen. Schnell

«Ich bin überzeugt, überleben in diesem harten Business kann heute nur, wer auf Qualität und auch Nachhaltigkeit setzt. Das gilt sowohl für Fleisch- wie auch vegetarische und vegane Gerichte»

heisst aber nicht mangelnde Qualität. Ich bin überzeugt, überleben in diesem harten Business kann heute nur, wer auf Qualität und auch Nachhaltigkeit setzt. Das gilt sowohl für Fleisch- wie auch vegetarische und vegane Gerichte. Doch diese Qualität hat auch seinen Preis. Hier stehen wir stets vor einer preissensitiven Aufgabe.

Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen in der Gastronomie zu verändern?

Bei der Umsetzung des Projektes «naanu» haben mich die unzähligen Reglementierungen stark beschäftigt – und die teilweise unsinnigen behördlichen Vorgaben manchmal auch richtig geärgert. Vorschriften stehen vor einem gesunden Menschenverstand. Damit werden oft Initiativen von Anfang an blockiert, Flexibilität und Inno-



François Bolay

vationen gehen verloren und die Kosten führen ins Unendliche.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Beim Golfen in Frankreich und im Wallis oder beim regelmässigen Joggen an der Limmat. Einmal im Jahr geht's auch etwas weiter weg und ich laufe irgendwo auf der Welt einen Marathon.

Warum sind Sie Mitglied von CafetierSuisse?

Auf Empfehlung eines Bekannten. Und für mich damals als Gastronomieeuling ein wertvoller Tipp. ■

naanu take&eat restaurant
Pfingstweidstrasse 104
8005 Zürich
+41 44 271 10 12
naanu@naanu.ch