



Buchhandlung Hirslanden

Zürichberg

Zürichberg



Patrizia Fontana

was man sucht. Wenn man einen Laden betritt mit dem ausdrücklichen Wunsch nach einem guten Buch, aber auch nicht mehr. Und wenn dann die Angestellten Bescheid wissen und nicht einfach nach dem nächstbesten Krimi greifen (nichts gegen Krimis, ich liebe Krimis), dann, und nur dann sind wir am richtigen Ort. Zum Beispiel hier.

Hottelgasse 35, 8032 Zürich
 Fon 044 251 35 84
www.buchh.ch
 05-8 9-28.32, 12 9-18 Uhr,
 mo & so geschlossen
Spezial: Auf der Website lassen sich E-Books für den Sony Reader bestellen
Topfisch: FUTTER FÜR LESERKATTEN

■ Zürich, Hotelgasse, Linien 8, 8

Buchhandlung Hirslanden

Der schöne Prototyp

Als gelübter Leser hat mütterlich ja so seine Vorurteile über die grossen Buchsupermärkte, die alles tun, um so etwas wie Charme zu verströmen, und es nicht schaffen; und über die kleinen Buchläden, die nicht in den Hauptverkaufsstreassen liegen, sondern ein wenig abseits in den peripheren Quartieren. Und tatsächlich, es ist wahr – die haben mehr Charme.

Eines der Geschäfte, die das Vorurteil gereizt-massern beseitigen und damit zu einem gerechten Urteil verhelfen, ist die Buchhandlung Hirslanden. Der Prototyp all der von leidenschaftlichen Bücherfans am liebsten geliebten Geschäfte, die entgegen allen überblühenden Prophezeien nicht aussterben, ganz im Gegenteil: die zukunftsweisend wirken. Die Innenleben von raumhohen Regalen voller Bücher zu fast jedem aktuellen Thema. Und das damit zum Verweilen einlädt – obwohl es im Gegensatz zu den grossen keine Sitzgelegenheit anbietet. Denn, seien wir ehrlich: wer sitzt, liest. Wer liest, sucht nicht und findet nicht. Deshalb lieber keinen Stuhl anbieten, dafür jede Menge Bücher. Ich jedenfalls kam nicht umhin, mich mit Lesestoff einzudecken.

Auch die Besitzer entsprechen dem Bild, das wir uns von gemeinen Börsophilen machen. Freundlich, zurückhaltend, präsent. Wir haben den Text nicht gemacht (Texts sind doof), aber wir sind sicher: hätte wir nach irgendeinem Buch gefragt (mit Betonung auf irgendeinem), sie hätten Bescheid gewusst. Und dieses Wissen, diese umfassende Kompetenz ist es, was die Grossen unmöglich bieten können. Die

haben Inzereien, in denen Computer stehen, die das ganze Wissen in sich bergen – vorausgesetzt, der Name des Autors oder der Titel des Buches wird richtig geschrieben.

Na egal, in Hirslanden glitzert nicht nur Bücher, sondern auch die dazu passenden Lesungen. Acht- bis zwölfmal im Jahr lesen bekannte und sehr bekannte Autorinnen und Autoren aus ihren aktuellen Werken. Donna Leon war da, Urs Widmer, Pedro Lem, Patti Smith und viele mehr. Und wenn die kommen und sich zudem im Glöckchen verweigern, dann, ja, dann muss was dran sein. Am Charme der Kleinen.

Hottelgasse 35, 8032 Zürich
 Fon 044 251 35 84
www.buchh.ch
 05-8 9-28.32, 12 9-18 Uhr,
 mo & so geschlossen
Spezial: Man darf stundenlang schmökern
Topfisch: FUTTER FÜR LESERKATTEN

■ Zürich, Hotelgasse, Linien 8, 8

DELIKATESSEN

Patrizia Fontana

Paradiso del ravioli

Es lohnt sich immer wieder, zu Patrizia Fontana zu pilgern. Schon das Quar-

tier, in dem ihr Laden seit über 20 Jahren beheimatet ist, ist eine Augenweide mit nostalgischen Gebäuden und schwachen Hinterhöfen. Die Schweizstrasse ist ein uralter Paradieskulturmuseum, gesteckt von alten Bäumen, im Gegensatz zu den verkehrreichen Strassen oben und unten.

Riedlich eingestuft: betritt man den Laden und ist ad hoc herausgeholt. Jedes einzelne Produkt der Fontana-Auslese stellt den wahren Feinschmecker auf die Probe und vor die Qual der Wahl. Angelenen mit den bescheidenen Bio-Zürchern aus Amalfi, die in einen Korb auf wissende Käufer warten, um die mit dem süssesten Limonengeschmack der Welt zu befehlen. Hin zum Herzhilf des Laders, der ausladenden Vitoline mit den windenden Formaggi und Inzaccati-Leckereien und natürlich den Ravioli mit den klassischen und saisonalen Füllungen. Patrizia Fontana packt geschmackliche Spitzenkreationen in feinen hellgelben Pastetelg ein, statt sie als Spitzenkoch über den ganzen Keller zu verteilen. Darum ist es immer wie Genuss, sich genau über den Inhalt belehren zu lassen. Artischocken, Salicornia, Lamm, Zitronen, Zitronen – alle Ravioli haben eine Hauptzutat, um die ein passendes Bouquet an