# 2014

# 

Einkaufen von A bis Z: Angelruten, Bikinis, Chili, Dessous, Essig, Farbstifte, Gebäck, Handtaschen, Ingwer, Jeans, Kaschmirpullover, Leitern, Modeschmuck, Nudeln, Ochsenschwanz, Parfüms, Quilts, Rosenwasser, Schuhe, Tee, Uhren, Vasen, Wasabi, Xeres, Yachtzubehör, Ziegenkäse und mehr.



der Eingangstür lagern. Auf dem Rundgang durch den Laden gehts vorbei an einem eindrücklichen Sake-Angebot in den rückwärtigen Raum des Ladens, wo allerlei Utensilien zur Zubereitung von Tee angeboten werden. Uns gefallen insbesondere die grafisch sehr fein gestalteten Tassen. Kurz darauf bleiben wir vor einem Regal mit Saucen aller Art stehen: Wir nehmen eine Sojasauce von einem Hersteller namens Ichibiki in die Hand - ob die besser schmeckt als unsere zu Hause? Bestimmt! Was genau macht aber eine gute Shabushabu-Sauce aus? Oder eine Sauce für Yakisoba? Oder Okonomiyaki? Teriyaki ist uns dagegen wieder ein Begriff entsprechend legen wir uns die Flasche aus dem Hause Ikari in den Einkaufskorb. Ausserdem müssen eine Wasabi-Paste mit, sechs Flaschen Asahi-Bier, irgendwelche Süssigkeiten in knallbunter Verpackung für den weltoffenen Nachwuchs plus – die bereits erwähnten eingelegten Gurken.

Wem all die Lebensmittel aus dem Land der mal auf-, mal untergehenden Sonne doch etwas zu exotisch sind, kann sich immer noch ein schönes Teeset, einen Handy-Anhänger oder auch ein Cupcake-Förmchen kaufen. An der Kasse kommen dann alle Produkte aus unserem Einkaufskorb erst der Reihe nach auf den Tisch, bevor sie liebevoll in einem Knistersäckchen verstaut werden. Und ganz zum Schluss gibt es dann auch wieder eine äusserst nette Verabschiedung für uns Langnasen. \*\*tk

Unterstrass Schaffhauserstrasse 120, 8057 Zürich Fon 044 363 11 63 www.nishishop.ch mo-fr 9-18.30, sa 9-16 Uhr, so geschlossen

so geschlossen Speziell: Das hübsche japanische Keramikgeschirr Topliste: ALLES FÜR FEINSCHMECKER

Zürich, Guggachstrasse, Linien 7, 14

# MÄNNERSPIELZEUG

# **Bikepalast**

2000 Quadratmeter für Velokönige

Als wir die Tramendstation Seebach hinter uns lassen und uns dem riesigen Betongebäude, das uns spontan an eine neuzeitliche Trutzburg erinnert, nähern, fällt uns als Erstes ein Zitat von Max Frisch auf, das oben auf dem Dach angebracht wurde: «Die Würde des Menschen besteht in der Wahl.» Wahre Worte, finden wir. Wie wahr sie

sind, zeigt sich kurz darauf im Innern der Trutzburg: Im Februar 2013 öffnete mit dem Bikepalast und Fitness Shop Zürich das grösste Fahrrad- und Fitnessfachgeschäft der Schweiz seine Tore. Durch den verwaisten Eingangsbereich des ehemaligen Sitzes der Bührle-Contraves-Verwaltung geht es hinein in einen einzigartigen Laden, der auf mehr als 2000 Quadratmetern so ziemlich alles bietet, wovon angefressene Biker nur träumen können. Klar, dass Topmarken wie Specialized, Trek und Cube mit einer grossen Auswahl an Rädern vertreten sind. Glänzende Augen bekommen echte Connaisseurs vor den Rennern der feinen italienischen Veloschmiede Wilier - die Maschinen sind unglaublich!

Staunend spazieren wir durch die grosse Halle, bleiben immer wieder stehen, bewundern minutenlang ein spezielles Rad oder auch nur einen Sattel oder irgendein exotisches Einzelteil. «Das Rad kann man nicht mehr neu erfinden», erklärt uns ein junger Bike-Experte. «Wir haben es trotzdem versucht und einen Treffpunkt geschaffen, der wohl jedes Sportlerherz höher schlagen lassen dürfte.» In der Tat - von exklusiven Rennrädern, Mountainbikes, Urban Bikes, E-Bikes und Kindervelos sämtlicher internationalen Topmarken bis hin zu Sporternährung, Bekleidung und Accessoires findet sich im Bikepalast alles, was Freizeit- und Leistungssportler, Profis sowie Amateure, brauchen und suchen. Und damit das neue Zweirad auch perfekt passt, gehören modernste Vermessungs- und Analysemethoden wie ein Body-Scanning, eine Body-Geometry-Fit-Diagnose oder eine Körper-Segment-Analyse zur kompetenten Beratung dazu.

Seebach
Schaffhauserstrasse 550, 8052 Zürich
Fon 044 463 11 63
www.bikepalast.com
di-fr 10-18.30, sa 9-16 Uhr,
mo & so geschlossen
Speziell: Das brandneue Rennrad
Wilier Zero 9, Shimano Dura Ace Di2
(Fr. 10 599.-)
Topliste: SACHEN FÜR GROSSE BUBEN

Zürich, Ettenfeld

# **Christen Waagen**

Das Objekt der Begierde

Im nüchternen Showroom an der Badenerstrasse stehen Waagen. Waagen aller Art und für fast jeden Zweck. Die Firma Christen Waagen verkauft «Industrie-, Laden- und Präzisionswaagen



sowie Fleischbearbeitungsmaschinen», wie es auf der Homepage heisst. Kunden sind hier hauptsächlich Gewerbeund Industriebetriebe und weniger Private. Wir sind hierhergekommen, weil uns die klassische, rote Berkel-Aufschnittmaschine gefällt und wir uns immer mal wieder überlegen, uns ein solches 100-Kilo-Teil mit dem charakteristischen Schwungrad zuzulegen. Und Christen Waagen hat hierzulande die Vertretung für die «Fleischbearbeitungsmaschinen» der Marke Berkel. Dazu gehören ganz unterschiedliche Schneidemaschinen, von einfachen, handbetriebenen Modellen bis hin zum motorisierten Vollautomaten, der fast im Sekundentakt schneidet.

Aber das Objekt unserer Begierde ist die so schön altmodisch wirkende Schwungradmaschine, Modell B3. Im Showroom bei Christen Waagen steht bei unserem Besuch keine, doch Geschäftsführerin Irène Grolimund-Rothmayr hat sicher nicht den ersten Privatkunden vor sich, der sich für dieses Modell interessiert. Sie greift sofort zu einer mehrseitigen Dokumentation über die Berkel-Schwungradmaschinen mit allen technischen Spezifikationen.

45 Kilo schwer ist die Schneidemaschine, 55 Kilo der Sockel. Gerne besorgt

uns Frau Grolimund dieses Kultobjekt, das nicht nur verteufelt gut aussieht, sondern auch so schneidet. Wir überlegen uns den Kauf noch einmal. Denn unsere Küche ist klein. Und der Preis der B3 stattlich: 6545 Franken kostet die Aufschnittmaschine, 2085 Franken der Sockel dazu.

Altstetten
Badenerstrasse 634, 8048 Zürich
Fon 044 432 17 20

www.christen-swiss.ch di-do 8-12, 13-17.30, fr 8-12, 13-17, mo, sa & so geschlossen Speziell: Wenns statt einem Schaustück eine kleinere, praktische Aufschnittmaschine sein soll, empfiehlt Geschäftsführerin Irène Grolimund-Rothmayr das Modell RF von Berkel in der mittleren Grösse (Messerdurchmesser: 250 mm), das für rund 1500 Franken zu

Topliste: SACHEN FÜR GROSSE BUBEN

Zürich, Grimselstrasse Linien 2

### HRH Fishing Hebeisen

Zum Anbeissen!

haben ist

Mit einem hellwachen Siebenjährigen im Schlepptau gehts heute zu Hebeisen nach Seebach. Hebeisen? Nie gehört? Dann gehören Sie wohl eher nicht zum erlauchten Kreis der passionierten Fischer.

# 210



HRH Fishing Hebeisen ist der Spezialist für alle möglichen und unmöglichen Artikel rund um die Fischerei. Nein, eigentlich ist er noch viel mehr: ein Treffpunkt für Fischer, speziell Fliegenfischer, aus allen Teilen dieser Welt. Kaum sind wir da, realisiert der Spross auch schon, in welcher Art Fachgeschäft wir uns gerade befinden, und rennt umgehend los, um das riesige Angebot an Fischereigeräten, Bekleidungen und Zubehörteilen auszuchecken.

HRH Fishing Hebeisen ist genauso eingerichtet, wie man sich ein Fischereigeschäft vorstellt: Da ist ein leiser Hauch von Geschichte, da ist viel edles Holz, da sind aber vor allem Ruten, Kescher, Köder, Bücher, DVDs und vieles andere mehr. Und da ist auch eine gemütliche Kaffeebar, wo vermutlich schon so einiges Anglergarn gesponnen wurde. Ob wir einen Espresso haben möchten, werde ich gefragt. Liebend gerne!

Bis der Kaffee fertig ist, nehme ich die Reisetaschen von Eagle Creek unter die Lupe. Nie zuvor gesehen. «Jeder Fischer, der auf Reisen geht, braucht solche Taschen. Sie sind einfach perfekt: Gefertigt aus strapazierfähigem, wasserresistentem Material bieten sie viel Platz für 4-teilige Ruten inklusive Transportrohr und sämtlicher Dinge,

die man auf einer Abenteuerreise benötigt», erklärt ein überaus zuvorkommender, hilfsbereiter und vor allem auch kompetenter Verkäufer. «Sie wissen wohl alles übers Fischen?», frage ich den Mann. «Was soll ich Ihnen sagen? Ich sehe mich als einen, der Ihnen weiterhelfen kann, wenn Sie sich fürs Fischen in Alaska, für das Fliegenfischen in aller Welt oder auch das Binden von Fliegen interessieren.»

In diesem Moment taucht der Sohnemann mit einem übergrossen Fangnetz und einem kleinen, farbigen Gummifisch wieder auf. Er mustert den bestandenen Petrijünger, taxiert ihn kurz, aber kritisch und scheint sofort zu wissen - das ist ein Profi! Entsprechend sprudeln auch gleich die Fragen aus ihm heraus: Ob es im Katzenbach, der unmittelbar hinter dem Haus gurgelt, Fische gibt? Und wenn ja, was für welche? Ob er in seinem Leben schon mal einen Wels gefangen habe? Ob es im Zürichsee Welse gibt? Ob Welse die Schwimmer tatsächlich in den Po beissen? Bevor er ganz abdreht, verweist mich der Hebeisen-Crack grinsend auf eine Info: Weil Fangerfolg hat, wer neben dem passenden Gerät und Köder vor allem Know-how und Erfahrung vorzuweisen hat, bietet Hebeisen ein

breites Angebot an Fischerkursen und -reisen an. Wir nehmen das gerne mal so mit – dem hoffnungsvollen Fischernachwuchs erzähle ich vorerst aber lieber mal (noch) nichts.

Seebach
Schaffhauserstrasse 514, 8052 Zürich
Fon 044 301 22 21
www.hebeisen.ch
mo-fr 9-12.30 & 13.30-19, sa 8-16 Uhr,
so geschlossen
Speziell: Die Fliegenruten-Occasionen
Topliste: SACHEN FÜR GROSSE BUBEN

Zürich, Seebach Linien 14, 29, 75, 742, 768

# VINTAGE WOHNEN

# Nord 3

Wohnklassiker

Nord 3 ist etwas für Kenner. Für Insider der Gegend um das Schweizer Fernsehen (150 Meter vor SRF entfernt), für Liebhaber des skandinavischen (aber auch italienischen und Schweizer) Designs. Wir stöbern ein bisschen in der 700 Quadratmeter grossen Halle. Was sich hier finden lässt, sind Wohnklassiker, Originale der letzten Jahrzehnte. Beispielsweise der «Egg Chair» des dänischen Architekten und Designers Arne Jacobsen mit original rotem Stoffbezug (1958, Fr. 3800.-). Der «Safari»-Stuhl von Le Corbusier in schwarzem Kernleder, der «Tulip Table» des Finnen Eero Saarinen (1956), der «Artek Chair» von Alvar Aalto (1946) oder der Bambusstuhl von Bücherwurm-Designer Ron Arad (12 000.-). Lauter begehrenswerte Objekte für Sammler. Alles da. Es gibt keine erklärenden Preisschilder. Es wird ganz auf die Design-Allgemeinbildung des Kunden gesetzt (wie auch auf der Homepage).

Also erkundigen wir uns bei Jukka Murto. dem finnischen Geschäftsführer. Von ihm erfahren wir so allerlei. Der Ingenieur ist der Liebe wegen nach St. Gallen gezogen, seine Frau ist Schweizerin mit finnischen Wurzeln. Seine Möbelklassiker kauft und verkauft er vor allem an Auktionen. In Mailand, Paris und London sowie an Designmessen im In- und Ausland. Wer sich mit Jukka Murto auf einen Rundgang durch die Halle macht, bekommt so etwas wie eine kleine Vorlesung. Fachrichtung Innenarchitektur, nur emotionaler. «Klar gibt es den ‹Egg Chair auch heute noch, aber es ist ein anderes Gefühl, inmitten dieser alten Möbel zu leben, ihre Aura und und die wunderbare Qualität der Materialien zu

spüren», sagt er, so wir ihn richtig verstanden haben. Sein finnisches Deutsch ist nicht immer wirklich gut zu verstehen. Murto hat jedenfalls zwei Schweizer Compagnons, die Horgenglarus-Stühle (Fr. 360.–) sowie Sofas von De Sede und Le Corbusier bringen. Was bei Nord 3 besonders gut läuft, sind Leuchten. Skandinavische. Wie die «Tivoli» mit den schönen Farben Kopenhagens oder die Leuchte von Poul Hennigsen für Louis Poulson.

Oerlikon Leutschenbachstrasse 44, 8050 Zürich Fon 076 331 73 53 www.nord3.ch mi-sa 12-18 Uhr, mo, di & so geschlossen Speziell: Ron Arads Stuhl aus Edelstahl-

Speziell: Ron Arads Stuhl aus Edelstahl blech, 1986 für Vitra (Fr. 10 000.–) Topliste: WOHNEN MIT KLASSIKERN

Zürich, Oerlikerhuus Linien 10, 11

# WEINHANDLUNGEN

# Vinoteca di Bindella

In bester Gesellschaft

Wer einmal den weissen Gemella aus der Toskana getrunken hat, im «Vallocaia» am Hirschenplatz oder im «Teatro» am Zürcher Pfauen, wird über kurz oder lang an der Hönggerstrasse aufkreuzen. Um sich einen Karton des mineralischfrischen Sauvignon blanc zu holen. Um sich in der Vinoteca di Bindella (über 400 verschiedene Weine) ein bisschen umzusehen. Denn gute Tropfen befinden sich meist in bester Gesellschaft.

Der Gemella (2012, Fr. 17.50) wächst auf dem toskanischen Weingut Vallocaia, das Rudi Bindella vor 30 Jahren erworben hat, und erfüllt bereits die in ihn gesteckten hohen Erwartungen (erst seit 2004 im Anbau). Bei einem Weinimporteur und Gastrounternehmer mit eigenen Rebbergen versteht sich von selbst, dass die Rotweine besonders gut zum Essen passen. Ob Rosso di Montepulciano (Fossolupaio 2012, Fr. 14.50), Vino Nobile di Montepulciano (Bindella 2010, Fr. 22.50) oder der Vino Nobile-Cru (I Quadri 2010, Fr. 33.50). Der jüngste Vino Nobile Riserva (Vallocaia 2010), ein reinsortiger Sangiovese, wird erst im Frühling 2014 zu haben sein. Der Antenata, ein in französischen Barriques ausgebauter Merlot, ist aktuell von den Jahrgängen 2009 und 2010 erhältlich (Fr. 45.-/49.50).

Bindellas Vinoteca ist schwergewichtig auf Italien spezialisiert. Das lässt