



Die Beiz des Jahres Lotti in Zürich Anna Zimmermann und Ralph Weber

Als Nichtzürcher erscheint einem der Ort wie im Märchen. Nur einige Meter von der Bahnhofstrasse entfernt lebt «Lotti», bei dem Mani-Matter-Enthusiasten zu summen beginnen. «Lotti» schielt aber nicht und ist auch kein Mensch, sondern eine Beiz. Und was für eine. Urban, von Dienstag bis Samstag offen für den ersten Espresso bis hin zu allen kulinarischen Stationen, die täglich so möglich sind. Das Ganze wird umrahmt von einer kunstvollen, luftig-leichten Einrichtung, mit einer präsenten Gastgeberin, einem innovativen Team und einer Koch-equipe, die ihr Handwerk versteht. Der Erfolg der Beiz kommt nicht einfach so, sondern hat zwei Namen. Anna Zimmermann und Ralph Weber sind zwar zwei «alte Hasen» in der Gastronomie, aber jung in der menschlichen Dreieinigkeit von Körper, Geist und Seele. Sie haben eine gesellschaftliche und kulinarische Oase geschaffen, die es so kein

zweites Mal in Zürich gibt, die wie ein präzises Uhrwerk funktioniert und sich dabei weder zu Tode läuft noch bemüht wirkt, sondern sich täglich mit den Launen der Gäste und den eigenen neu erfindet. «Hier bin ich Mensch, hier darf's ich sein», kommt mir dabei Goethe in den Sinn. Was genauso erstaunt ist am Mittag die Qualität von Service und Küche, die ohne Hektik bestehen bleibt. Kein Gehetze, kein zu langes Warten, kein gar nichts. Es passt einfach, wie auch der Abend behagt, an dem es sich lohnt, früh zum Aperitif zu kommen, sich einzutrinken, einzureden und einfach in den Genuss einzutauchen. Taxi, Tram, Bus, Zug, kurz: Der Heimweg lauert um die Ecke. Schön war's wie immer. «Auf bald», sagt so manche Novizin, mancher Novize – und mutiert, ehe er sich versieht, zum Stammgast.

Mehr zum «Lotti» auf der Seite 257.

Bisherige Auszeichnungen:

- 2019: «Bad» in Schönenbuch, Basel Land
- 2020: «Schäfli» in Uznach, St. Gallen
- 2021: «Bacchus» in Hildisrieden, Luzern Land
- 2022: «Ludmilla» in Bern
- 2023: «La Fourchette» in Basel
- 2024: «ecluse» in Biel

Lotti



Rastplatz für die Seele Der Vater der Wirtin ist Zürichs gastronomisches Urgestein René Zimmermann, dessen Ideen schon immer der Zeit voraus waren. Klar ist auch das «Lotti» ein Erfolg, was aber nichts mit dem Vater zu tun hat, sondern mit Tochter Anna Zimmermann und Küchenchef Ralf Weber. Wer auf der Flucht vor dem Alltag ist, findet bei ihnen einen stimmungsvollen Unterschlupf, der von morgens um 9 Uhr (Sa ab 10 Uhr) bis 23 Uhr geöffnet hat. Es ist eine schöne Einkehr für den schnellen Espresso, gepflegten Frühschoppen, unkomplizierten Mittagstisch, köstlichen Kuchen, beschwingten Aperitif und für das königliche Abendmahl. Kurz, die ganze Palette wird hier von Dienstag bis Samstag zelebriert - dies mitten in Zürich, nur einige Meter von der Bahnhofstrasse entfernt. Hut ab für diese aussergewöhnliche nachhaltige Performance. Das Lotti ist unsere Beiz des Jahres 2025.

8001 Zürich, Werdmühleplatz 3,
043 399 01 01, www.lotti-lokal.ch

