

NOW OPEN



Klassisch und innovativ: Die Kleiderboutique Modestrom

ZÜRICH

Mode aus aller Welt

Bibiana Stoecklin-Bruderer und Gabrielle Mazurczak lassen sich auf ihren Reisen von verschiedenen Modeströmungen mitreissen.

In ihrer Boutique verkaufen sie klassische Deuxpièces und Mäntel von Nina Ricci, dänische Mode von Malene Birger, glänzende Daunenjacken mit bunten Reissverschlüssen von Duvetica, Figurbetontes von Issa London, aber auch heimische Textilien wie die farbig umhäkeltten Seidenschals von Ikou Tschüss.

— Modestrom #110, Seefeldstrasse 110, 8008 Zürich, Tel. 043 499 93 93, www.modestrom.com

Neu eröffnet!

In der Rubrik «Now Open» stellt annabelle die schönsten Geschäfte, Restaurants und Bars vor, die in den letzten sechs Monaten eröffnet oder komplett umgebaut worden sind.

— Füllen Sie auf annabelle.ch/anmelden das Bewerbungsformular aus, oder schicken Sie Ihre Unterlagen mit einem professionellen Foto an: annabelle, Now Open, Weidstrasse 21, 8021 Zürich. Die Redaktion übernimmt keine Verantwortung für die eingesandten Unterlagen und behält sich eine Auswahl vor.

ANDERER MEINUNG?
annabelle.ch/schütt



Schütt isst

... im Hitzberger Fastfood, Basel und Zürich

Generationenkonflikt

Irgendwann muss man aufhören, bei den Jungen immer punkten zu wollen, als würde man noch dazugehören. Man sollte sich auch abgewöhnen, immer nur das Beste für die eigenen Kinder zu wollen. Sollen sie doch ihren Junkfood haben, wenn sie damit glücklich sind. Falsch ist es wiederum, es ihnen gleichzutun. Der Nachwuchs muss sich doch von den Erwachsenen abgrenzen können.

Manchmal habe ich das Gefühl, es gibt heute mehr übergewichtige Jugendliche, weil es so viele hyperschlankel Eltern gibt. Wie sollen die Jungen sonst noch rebellieren? Und Rebellion ist ein

Grundrecht in der Pubertät. Also müssen wir schrecklich korrekte und erwachsene Eltern sein und den Kindern Junkfood madig reden, wohl wissend, dass sie dann erst recht in einen billigen, fetten Big Mac beissen, um ein wenig gegen uns zu sein.

Soll man versuchen, sie soft zu lenken und auf den Geschmack von sogenannt hochwertigem Fastfood zu bringen? Für Furore in dieser Sparte sorgt seit längerem der einstige Spitzenkoch Eduard Hitzberger mit seiner gleichnamigen Takeaway-Kette, die in Basel und an diversen Orten im Grossraum Zürich anzutreffen ist.

Hitzbergers Spezialität sind Wraps, in Teig eingewickelt Gemüse und Fleisch. Ich nehme Edi's Vegi: Tomaten, Rübli, Salat, vermengt mit Avocado-Mus und Senfvinaigrette für 11.50 Franken. Nach dem ersten Bissen denke ich, dass Fastfood eben Fastfood bleibt. Nach dem zweiten Bissen weiss ich, dass solche Speisen herauskommen, wenn man bloss auf kulinarische Koseworte wie «natürlich», «gesund», «biologisch», «nachhaltig», «fair» vertraut. Nach dem dritten Bissen finde ich, dass es recht langweilig sein kann, anders zu sein als die Jungen, nur damit die anders sein können als die Erwachsenen.

— Hitzberger Fastfood, Aeschenplatz 7, 4052 Basel; Rathausbrücke, 8001 Zürich; www.hitzberger.ch

