

## Oase in der grossen Stadt

### Design und Angebot machen dem Namen der Zürcher «0815»-Bar keine Ehre.

*Unweit des Hauptbahnhofs beweist Mike Gut, dass urbaner Chic auch auf wenigen Quadratmetern zelebriert werden kann. Schlichtes Dekor, perfekt gemixter Sound und eine überschaubare Auswahl an flüssigen und kompakten Gaumenfreuden sind die Basis von «0815».*

#### Chandra Kurt

In Zürich gibt es wenige Adressen, deren ganzes Angebot kulinarisch verwöhnte Gaumen zu überzeugen beziehungsweise anzuregen vermag. Manch heikles Leckermaul erfreut sich zwischendurch an einem einfachen, kleinen Gericht. Solche Häppchen werden im «0815» serviert. Das Menu variiert von kleinen und grossen Sandwichs (4.50 bis 6.50 Fr.), Focaccia (5.50 bis 16 Fr.) über eine gemischte Portion Tapas (12.50 Fr.) bis hin zu einem Teller Trockenfleisch (18. Fr.). Die flüssige Nahrung ist noch interessanter als die feste. Neben diversen Cocktails, Single Malts und Bieren lohnt es sich, die eine oder andere Weinflasche entkorken zu lassen. So etwa Dirk Niepoorts Top-Weisswein Redoma Branco, dessen 2000er für 65 Franken zu haben ist. Interessant auch der 1999er Barbera d'Asti Cascina Cast-let (56 Fr./Flasche, 8 Fr./Glas) oder der 1998er Malanser Selvenen, ein Topwein der Bündner Herrschaft.

Mit der Eröffnung von «0815» hat sich Mike Gut, ehemaliger Mitarbeiter der «Pinte» in Baden, einen Traum verwirklicht. Er hat einen Ort des Zusammenkommens geschaffen. Nicht dass es im überschaubaren Lokal viel Platz dafür hätte, aber die «0815»-Bar ist auch keine Adresse, um lange zu verweilen. Man trifft sich hier an der Lintheschergasse - zwischen Globus und Hauptbahnhof -, nimmt ein Häppchen zu sich und geht weiter. Attraktiv ist aber nicht nur die Lage, sondern auch das Design. Die Wände sind schwarz gestrichen und die Böden mit dunkelbraunem Parkett ausgelegt. Kein Prunk, kein Pomp, keine Schnörkeleien, aber gerade Kanten, saubere Linien, so lautet die Devise. Ein wahres Zuhause für Loftbewohner und Besucher von Designerhotels. Die Beleuchtung wird zurückhaltend eingesetzt, als ob man Langschläfer bis spät in den Nachmittag nicht blenden möchte. Niederlassen kann man sich in Sofas und auf erhöhten Barhockern.

Ein Abstecher ins «0815» ist am Samstagmorgen vor dem Shopping besonders zu empfehlen. Das Frühstück ist in seiner Schlichtheit perfekt: zwei Eier im Glas (4.50 Fr.), ein Nature-Jogurt (5.50 Fr.) und ein Glas Deutz-Champagner (16 Fr.). So gestärkt, fällt bei der folgenden Einkaufstour manche Entscheidung viel leichter.

*Ein grosses Angebot an auserlesenen Weinen und frischen Tapas sind das Markenzeichen der neuen In-Bar «0815» beim Zürcher Hauptbahnhof.*

### Die quittung

0815, Lintheschergasse 23, 8001 Zürich, Telefon 01 211 08 15, Fax 01 211 08 14, [www.0815.dj](http://www.0815.dj), [info@0815.dj](mailto:info@0815.dj), Öffnungszeiten Mo-Do 7.00 bis 24.00 Uhr, Fr 7.00 bis 02.00 Uhr, Sa 9.00 bis 02.00

Genuss: Klein, aber fein. Ein Schluck Wein, ein kleines Häppchen und man ist bereit für die lange Nacht. Manchmal ist weniger mehr. HHHH

Ambiente: Kleine Lounge mit perfektem Sound (regelmässige Events mit DJs). Das Design der Bar und der Holztische erinnert an Dekors der 50er Jahre. HHHH

Service: Aufmerksam und sehr freundlich. Man schätzt die Kunden - gleich zu welcher Tageszeit: HHHH

Kosten: Absolut im Rahmen. HHHH

Fazit: Eine kleine Oase zwischen Hummerbar und Fonduestube. Idealer Treffpunkt direkt beim Hauptbahnhof. HHHH