

Zürcher Unterland

A point régional Der Dielsdorfer Gasthof Löwen gab sich ein neues Kleid. Aus dem hässlichen Entlein wurde ein schöner Schwan. *Von Fahrettin Calislar*

Viel Modernes in historischen Mauern

Der erste Eindruck, so sagt man, sei der entscheidende. Ich hatte vor Jahren einmal im Dielsdorfer Löwen gegessen, als es noch eine einfache Landbeiz war. In der Zwischenzeit wurde das 1306 erstmals erwähnte Haus umgebaut. Die grosse Stärke des Löwen ist die Gastfreundschaft, die Geschäftsführer Mattias Larsson seinen Gästen angedeihen lässt. Wir wurden dezent, aber freundlich begrüsst, auch lag ein kurzer Schwatz drin, was angesichts des oft gestressten Servicepersonals anderswo erfrischend angenehm war. Für unser Kleinkind stand ein Sitz bereit, für uns war ein Tisch auf der lauschigen Terrasse reserviert. Der hohen Temperatur wegen bestellte ich zum Apéro ein Bier. Ein Lägerbräu (Fr. 4.50/3 dl), etwas vom Besten, was in Zürcher Braustuben heute entsteht, wie ich finde. Der Blick aufs schöne Interieur und auf den Grossbild-Fernseher mit einem Fussball-WM-Spiel liess über das fehlende Amuse-Bouche hinwegsehen.

Passend zum Fussballfest in Südafrika hatte Larsson einige Spezialitäten aus dem Süden Afrikas auf seine Liste genommen. Meine Frau entschied sich für einen Gourmetsalat mit Spargeln und Serranoschinken (Fr. 15.50) als Vorspeise von der WM-Karte. Das kühle Intro passte ihr, besonders lecker fand sie die Salatsauce. Noch glücklicher wäre sie über weitere Farben und Sorten im Salat als das vorherrschende Grün gewesen. Ich entschied mich für einen Klassiker in einer interessanten Variante: das Lachstatar mit Sauerrahm auf Gurkencarpaccio (17 Fr.). Der Fisch schmeckte unaufdringlich, der Sauerrahm gab ihm genau das richtige bisschen Rasse. Worin sich das Gurkencarpaccio von einfachen Scheiben unterschied, wurde mir nicht ganz klar, doch es passte gut zum Fisch.

Zwischenzeitlich sahen wir uns das Innere an. Das Gasthaus bietet auch Gästezimmer an, die Lobby ist klein, aber fein, mit viel Liebe zum Detail

eingerrichtet. Besonders amüsant ist der alte Safe, der als Zeitschriftendepot benützt wird. Gewundert haben wir uns nur über das Fehlen eines Wickeltisches. Wohl sind Eltern mit Kleinkindern seltene Gäste. Doch das zukommende Personal half uns spontan mit einem Raum aus, in dem wir unsere Tochter ihrer Windeln entledigen konnten. Allerdings wurde in der Zwischenzeit der Hauptgang serviert und blieb einige Minuten stehen, bis das Wickelkommando wieder zurück am Tisch war. Da haperte das Timing.

Der Hauptgang ging übers Kreuz. Diesmal bestellte ich etwas aus dem Südafrika-Spielplan: ein Straussensteak an leichter Rotweinsauce mit Kümmel-Bratkartoffeln und Okra (42 Fr.). Auf das Okra verzichtete ich. Unser Gastgeber schlug auch gleich eine Alternative vor: Zucchini. Das Fleisch war geschmeidig, ein wenig mehr Würze hätte dem Vogel aber auch gut getan. Meine Frau entschied sich für den Klassiker, ein Kalbs-Cordon-bleu (44 Fr.). Das eindruckliche Stück Fleisch zerging ihr wie Butter auf der Zunge. Nur den Käse suchte sie lange, da wäre ein bisschen mehr kein Schaden gewesen.

Aufgrund der noch am späteren Abend fühlbaren Hitze fiel das Dessert für mich etwas leichter aus. Ich teilte mir mit meiner Tochter eine Kugel Schokoglace mit Stücken (Fr. 3.90), während sich meine Frau für den lauwarmen Schokoladenkuchen (Fr. 10.50) entschied. Ein bisschen trocken kam dieser daher.

Liebend gern hätte ich einen Roten zum Essen oder einen Weissen zum Apéro genommen. Doch bei den herrschenden Temperaturen war Bier das Einzige, was den Durst wirksam bekämpfen konnte. Allerdings ist auch zu sagen, dass der grosszügig bestückten Flaschen-Karte eine etwas bescheidene Offenauswahl entgegenstand. Je vier verschiedene Weine waren aufgeführt. Nur je einer stammte aus der Region.