

# Zwei Beizen der Bezirkshauptorte messen sich

**MINI BEIZ, DINI BEIZ** Das Schweizer Fernsehen widmet sich diese Woche wieder den Zürcher Beizen. Mit dabei ist die Bülacher Beiz Zum goldigen Winkel sowie der Löwen in Dielsdorf. Die Unterländer sind Titelverteidiger.

Diesen Mittwoch und Donnerstag gilt es ernst für die beiden Bezirkshauptorte. Sie sind jeweils mit einem Restaurant in der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» des Schweizer Fernsehens vertreten. Den Unterländer Auftakt macht morgen Mittwoch das Restaurant Zum goldigen Winkel in Bülach. Die Beiz ist Teil der ehemaligen Stadtmauer und war früher ein Gefängnis. Sie umfasst insgesamt 160 Plätze, 70 davon auf der Terrasse an der Brunngrasse.

Gemäss eigenen Angaben hat die gebürtige Österreicherin Monika Mayr das Restaurant nach einer «Walliser» und einer «portugiesischen» Phase im Mai 2006 übernommen und die gutbürgerliche Küche wieder eingeführt. Sie wurde von ihrer Stammkundin Sonja Martin für die Sendung vorgeschlagen.

## Hochzeit im Stammlokal

Im anderen Bezirkshauptort wird am Donnerstag das Restaurant Löwen vorgestellt. Beim SRF

empfohlen hat den Löwen Stammgast Rahel Kuhn, die dort ihre Hochzeit gefeiert hat. Der Löwen blickt nach eigenen Angaben auf eine jahrhundertelange Geschichte zurück und war schon im Mittelalter eine Taverne. Die Beiz liegt an der Hinterdorfstrasse, im Dorfkern von Dielsdorf. 2009 wurde sie komplett saniert und seither von Markus Larsson als modernes Hotel-Restaurant in der Region bekannt gemacht. Der Löwen hat verschiedene Stuben,

einen Keller und eine Terrasse vor dem Haus.

## Erst einmal Höchstpunktzahl

In der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» bewerten die Stammgäste jeweils die Lieblingslokale ihrer Konkurrenten. Dazu gehören diese Woche die Linde in Uster (gestern), der Löwen in Meilen (heute) und das Wybergli in Rüti (Freitag). Jene Beiz, die von den vier jeweils «fremden» Gästen am besten bewertet wird, gewinnt die

zweite Zürcher Woche der SRF-Sendung. Gedreht wurde schon im November, nachdem die Beizen im Telefoninterview und im Casting die Leutschenbach-Produzenten überzeugt hatten.

Der Gewinnerstammgast erhält 1000 Franken und die Beiz einiges an Werbung in eigener Sache. Die letzte Zürcher Woche gewann das Restaurant Frohsinn in Opfikon, welches in den Kategorien Essen, Service, Atmosphäre und Preis/Leistung überzeugte. Die vier

Gäste gaben dem Frohsinn 36 von 40 möglichen Punkten. Das entspricht dem Schnitt der Siegerbeizen der bisherigen 22 Sendewochen. Mit 40 Punkten den Maximalwert hat erst ein Restaurant erreicht, die Burg Hohenklingen in Stein am Rhein vor gut einem Monat. Andererseits gab es auch schon Beizen mit nur 22 Punkten.

Andreas Frei

«Mini Beiz, dini Beiz», auf SRF 1 jeweils um 18.15 Uhr.



Sonja Martin (links, blau) zeigt morgen in der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» ihr Lieblingsrestaurant Zum goldigen Winkel mit Monika Mayr (ganz links) und ist am Donnerstag im Dielsdorfer Löwen zu Gast bei Stammkundin Rahel Kuhn, Geschäftsführer Markus Larsson (links) und Servicechef George Cap. pd