

RESTAURANT SPIGA (ZÜRICH) IM TEST



Genau das Richtige für eine leckere Zwischenverpflegung.

## Zwischenstopp beim Italiener

ZÜRICH. Mitte Januar hat die SV Group am Zürcher Löwenplatz die vierte Filiale der Gastro-Kette Spiga eröffnet. Im Schnellverpflegungsrestaurant kommen Pizza und Pasta aufs Tablett.

### Der erste Eindruck?

Das helle Lokal bietet Platz für 100 Gäste und ist gemütlich eingerichtet. Das Essen bestellt man direkt an der Theke und räumt anschliessend selbst ab, weshalb eine leicht unruhige Atmosphäre herrscht.

### Was bestellen?

Das Angebot umfasst die klassischen Gerichte der italienischen Küche, nicht mehr und nicht weniger. Der kleine Caprese-Salat (Fr. 9.90) schmeckte frisch und die Pizza Prosciutto

(Fr. 16.90) ganz passabel; vergleichbar mit einer Pizza aus dem Kühlregal. Die riesige Auswahl an Pastagerichten ist unschlagbar. Ob Penne all'arrabiata (Fr. 15.90) oder Spaghetti Carbonara (Fr. 19.90): Die Teigwaren sind gut, halten aber keinem Vergleich mit hausgemachter Pasta stand.

### Zu welchem Anlass?

Ideal für die kurze Mittagspause oder einen Zwischenstopp auf dem Weg zum Hauptbahnhof. **HUT**

### ADRESSE

Ristorante Spiga  
Löwenstrasse 61  
8001 Zürich  
[www.spiga.ristorante.ch](http://www.spiga.ristorante.ch)

ANZEIGE

**Schokolanille.**  
zartbitter-lieulich, rustikal-edel  
und einfach-raffiniert

Inspiriert zu neuen Gerichten?  
Jetzt Saisonsküche abonnieren:  
1 Jahr für nur CHF 39.-!

Bestellen Sie die Inspiration im Abo:  
unter Tel. 0848 877 833 oder auf  
[www.saison.ch/inspiration](http://www.saison.ch/inspiration)

**saisonsküche**  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch)

# Alte Sorten auf dem

ZÜRICH. Den Trend zurück zur Natur spürt man auch an der Messe Giardina 2014. Alte Tomaten- und Apfelsorten sind Trumpf.

Vom 12. bis 16. März öffnet die Gartenmesse Giardina in Zürich zum 16. Mal ihre Pforten. Eine Messe, die sich ganz der Gartengestaltung verschrieben hat und seit Neustem auch der Erhaltung alter Obstsorten. Zum ersten Mal machen Bioterra und Pro Specie Rara dort nämlich gemeinsame Sache. Rund 60 verschiedene Apfelsorten werden präsentiert, darunter Raritäten wie Adams Parmäne, Oberländer Himbeerapfel oder Stäfner Rose. «Viele Besucher sind erstaunt, dass es viel mehr gibt als Gala und Topaz», sagt Nicole Egloff von Pro Specie Rara. Einige Sorten können probiert wer-

den. Egloff: «Wir wollen den Leuten zeigen, dass es viele tolle Sorten gibt, die man auch sehr gut zuhause anpflanzen kann.» Pro Specie Rara hat 1800 Obstsorten in der Erhaltung.

Neben den Apfelsorten spielt auch die Tomatenvielfalt eine wichtige Rolle. So kann man am Stand von Bioterra und ProSpecieRara kostenlos eine Samenportion einer seltenen Sorte bestellen und so seine eigenen Tomaten grossziehen. «Die Samen sind Teil des Starter-Kits des Projekts Stadt-Tomaten. In diesem Starter-Kit beschreiben wir den ganzen Tomatenkreislauf: Vom Samen zum Setzling über die Tomate wieder zurück zum Saatgut», erklärt Egloff.

ISABELLE RIEDERER

Mehr Infos unter [www.giardina.ch](http://www.giardina.ch),  
[www.bioterra.ch](http://www.bioterra.ch) und  
[www.stadttomaten.ch](http://www.stadttomaten.ch)



An der Messe Giardina in Zürich treffen sich Gartenliebhaber ...



... und Hobbygärtner. Ein Highlight

## Kochen mit 20 Minuten

### Linguine mit Orangenjus und Crevetten

Hauptgericht für 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

- 1 Blutorange
- 2 Schalotten
- ein halber Peperoncino
- 400 g Linguine
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1 Zweig Minze
- Pfeffer aus der Mühle

Von der halben Orange die Schale mit einem Zestenmesser abziehen und beiseitestellen. Orange auspressen. Schalotten fein hacken. Peperoncino in Ringe

schneiden. Pasta in reichlich Salzwasser bissfest garen. 2 dl Kochwasser abmessen und beiseitestellen. Pasta abgiessen und gut abtropfen lassen. In einer weiten Bratpfanne je einen Drittel des Öls und der Butter erhitzen. Schalotten und Peperoncino darin andünsten. Mit 4 EL Pastawasser, Zitronen- und Orangensaft ablöschen, etwas einkochen lassen. Crevetten, Linguine und 1 dl Pastawasser beigegeben. So lange mischen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Restliches Öl, restliche Butter, Orangenzesten und Minzeblätchen daruntertermischen.

Pro Portion ca. 29 g Eiweiss,  
11 g Fett, 72 g Kohlenhydrate.  
2450 kJ/ 580 kcal



© SAISONKÜCHE

Rezept created by

**saisonsküche**  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch)