

Du bist wahrlich eine Sünde wert, George



Das mag jetzt ein wenig unartig klingen, aber seien wir doch mal ehrlich: Im überanstrengenden Tohuwabohu unseres Zeitgeists wünschte man sich

manchmal nichts sehnlischer als eine hedonistisch angehauchte Oase, in der man sich grenzen- und hemmungslos Drinks, Illusionen und Schlemmereien hingeben kann, so à la: «Hey, lass uns eine Nacht lang Louis XIV spielen, der nächste ernüchternde Morgen kommt ja bestimmt!»

Und siehe da: Auf der George-Bar-&Grill-Homepage findet man ziemlich genau die passende Szenerie dazu: Im dreiminütigen Videoclip schlendert der imaginäre Gastgeber und Grandseigneur George durch sein fesches Lokal, wird von Angestellten gegrüsst («You're looking terrific, George») und von Gästen gelobt («George, du bist zu gut, um wahr zu sein»), auf der Terrasse

von einer brünstigen Brünnetten angebaggert, auf dem Floor von einer blonden Beauté weggetanzt. Dazu läuft Jazz und Swing, mal gerührt, mal geschüttelt; Musik, die mehr Attitüde als Soundtrack ist.

Die perfekte Gaukelei? Oder ist da womöglich doch was dran? Die (rein berufsbedingte) Neugier will befriedigt sein. Und so gleiten wir letzten Donnerstag kurz nach 20 Uhr per Lift hinauf zur Top-Etage des Ober- beziehungsweise Swiss-Casino-Gebäudes - notabene «spontan», will sagen ohne Reservierung. Das Etablissement ist gut besucht, der sympathische Empfangsmann studiert stirnrunzelnd den Tischplan. Dann aber ein Lächeln, «Moll, kriegen wir hin», kurz darauf sitzen wir mittendrin statt nur dabei und lassen fast etwas zu lässig - hédonisme oblige! - zwei «Cool Hendricks»-Drinks (Gin, Gurke, Minze) aneinanderklirren.

Dann dreht der Begleiter einem Uhu nicht unähnlich den Kopf und meldet: «Edles Interieur, schöne Brautöne, aber eine easy Atmosphäre - ein stim-

miger Widerspruch in sich!» Ich kläre ihn forciert weltmännisch auf, dass man diesen Style «new-yorkish» nenne, dann gehen wir zur Karte über. Als Vorspeise ordern wir einen Friseesalat mit Speck und pochierem Ei (14 Fr.) und ein Randen-Carpaccio mit Ziegenkäseflocken (14 Fr.). Der Auftakt gelingt, beide Teller erhalten ein fachkundiges, fast zehnekündiges «Mmmh!»

Gleichwohl bleibt ihnen bloss die Statistenrolle: «Schuld» daran ist der uns heftig euphorisierende Auftritt der Hauptgänge. Der Begleiter, im Alltag bekennender Fan von Kantinen-Tintenfischsalat, traumwandelt dank seinen zartrosa Lammracks (48 Fr.) und den knackigen Country Fries (7 Fr.) durch kulinarische Gefilde, die er bloss vom Hörensagen kannte. Ich gönne mir 300 Gramm Striploin mit Sauce béarnaise (58 Fr.) und Rahmspinat (7 Fr.) - exakt diese Kombination habe ich bisher einmal im Leben ähnlich perfekt zubereitet bekommen, es war - Meilensteine vergisst man nie! - im März 2008 im Keens Steakhouse in New York.

Um ganz offen zu sprechen: Die Begeisterung ist auch ein wenig weingeboren; wir können der Verführungskunst des Delaire Botmaskop, einer betörenden Assemblage aus Südafrika (52.50 Fr./5 dl), schlicht nicht widerstehen. Was letztlich dazu führt, dass unser pseudohedonistisches Gebaren immer stärker ins Absurde abrutscht: Erst schaffen wir es erstaunlich problemlos, die vorbeistehende Miss Schweiz, Dominique Rinderknecht, mit einem «Pah, die . . .» fast komplett zu ignorieren; später, draussen auf der Terrasse, räsonieren wir ernsthaft darüber, warum man damals eigentlich nicht uns zwei für dieses Werbevideo castete - immerhin hätten wir den passendsten aller Sprüche in die Kamera geflötet, nämlich: «Du bist wahrlich eine Sünde wert, George!»

Thomas Wysz

Bar & Grill George, Sihlstrasse 50, 8001 Zürich, Telefon 044 444 50 60. Mo bis Mi 11.30 bis 1 Uhr, Do bis Sa 11.30 bis 2 Uhr, So geschlossen. www.george-grill.ch