

Medaille im Teller

«Bei Ihnen», lobte ein Prominenter den Zürcher Restaurateur Josef Kopp vom «Clipper» gegenüber der Sihlpost, «liegt sozusagen eine Medaille im Teller, statt an der Wand zu hängen.» Das Kompliment freut den Gerühmten ganz besonders, weil er manchmal den Eindruck hat, Superlative und Bild doppelseiten seien gegenwärtig nur dem sicher, der Menüs ab 85 Franken anbiete.

In der Tat ist auch das, was Sepp Kopp, der übrigens dem 20-Jahr-Jubiläum im «Clipper» entgegenreift und zudem am 12. November seinen 60. Geburtstag feiern kann, im Gastgewerbe leistet, mehr als nur bemerkenswert: Mit enormer beruflicher Erfahrung allen jenen, die täglich auswärts essen müssen, zu vernünftigen Preisen Tadelloses bis hinauf zu weiterhin bekannten und gerühmten exotischen Spezialitäten zu bieten.

Kopp ist, parallel zu den Leistungen auf dem Gebiet der bürgerlichen

Köche, angefangen bei drei Menüs von 9 bis 11 Franken, (Suppe, Jus oder Joghurt inbegriffen), spitz kalkulierte Tagesteller und Hauptplatten, sowie seine renommierten exotischen Spezialitäten rund um die Zwanzigernote.

Exotischer Hit ist für 18 Franken sein Mah-Mee Hainanese (oft kopiert, nie erreicht, da die Currymischung mit zwei Dutzend Gewürzen sein Geheimnis bleibt): ein chinesisches Nudelgericht mit ausgesuchtem Schweine- und Kalbfleisch, Poulet, Geflügel-leber und Schinken. Täglich auf der Karte ebenfalls: das chinesische magere Schweinesteak Tung Po mit Bienenhonig, Panierbrot, Ananas, Pfirsich und Kirschen. Dann Jambalaya mit knochenfreier Pouletbrust, Emincé de veau Ibn Saud (Fr. 21.50), Nasi Goreng (Fr. 21.50). Wesentliche Beilage stets Reis. Hinzu kommen im Turnus Hongkong-Chicken an süss-sauer Sauce mit Lychees in Sourlemon, Kardamon und Chili eingelegtes und auf dem Rost gebratenes Chicken Tika, ferner Sate Madura, Fleischspiesschen mit Erdnuss und Kokos-sauce.



«Mit voller Kraft voraus!» Das Losungswort für den Jubilar und Ex-Schiffskoch.

Foto: René Rais

Küche, seit eh und je ein Fachmann der exotischen Küche, der Kochtöpfe Chinas, Indonesiens, Indiens.

Ein geraffter Lebenslauf beantwortet das «Warum?». Abgeschlossene Metzgerlehre, danach Kochlehre in Cully, Tätigkeit in der Schweiz, vom Zürcher «Elite» und «Waldhaus» Vulpera bis «Suvretta» St. Moritz und «Schweizerhof» Lenzerheide. Anschliessend: «Atlantic» Hamburg sowie «Grand Hotel» Florenz. Und vor allem noch: Lange Tätigkeit auf der «schwimmenden Stadt», nämlich der «SS Neuw Amsterdam» der Holland-Amerika-Linie, Zusammenarbeit dasebst mit chinesischen und indonesischen Köchen. Ausbildung in Indien, schliesslich sechs Jahre erster Küchenchef der Flughafen-Restaurants in Kloten, und Gestalter weltweiter kulinarischer Aktionen ebendort.

Im eigentlichen «Clipper»-Restaurant, im ersten Stock, bietet Sepp

Kopp beschäftigt 45 Angestellte, darunter neun Köche und drei Kochlehrlinge, verzichtet möglichst auf Tiefkühl- und Fertigprodukte und kümmert sich selber ums Wichtigste, um das Fleisch. Er hat sich einen Namen geschaffen auch als Experte für Kochlehraabschluss und in der Berufsbildungskommission des Wirtverbandes, ist Officier der «Chaîne des Rôtisseurs», gehört zur «Commanderie des Cordons bleu» (= Profi-Köchinnen in eigenen Betrieben) und zur Gilde der etablierten Köche. Gattin Margrit führt die Buchhaltung.

Zusätzlich im «Clipper»-Parterre: die glänzend florierende «Brötli-Stube» mit Menüs ab 6.50 Franken, belegten Brötchen in dutzender Variierung, Halbeli Wein immer noch ab 4.60 Franken. Oben und unten: gepflegter Bierausschank der Brauerei Hürlimann, Besitzerin des «Clipper». Beide Betriebe sind auch sonntags geöffnet.

Fritz Herdi