

ins Tor schießt, oder dann verschiedene
Porträts der FCZ-Kultfigur Zappa.

Dergestalt eingestimmt, bestellt man an der Theke sofort eine original Tessiner «Gazosa» (erhältlich in verschiedensten Farbtönen) und verlangt nach dem Menu, was den freundlichen Barman in eine gewisse Verlegenheit bringt, da es hier nach wie vor keine Küche gibt. «Wir haben Hot Dogs oder Eingeklemmte», schlägt er vor und bringt dann innert kurzer Frist ein Pecorino-Käsebrot mit gedörrten Tomaten zustande, das seine sechs Franken wert ist. Im Übrigen bietet die Karte eine Kombination von elegantem Italo-Bar-Food und eidgenössischen Traditionsprodukten, die genügend lange durchgehalten haben, um heute von der Schweizerkreuz-T-Shirts tragenden Post-Techno-Generation wiederentdeckt und für cool befunden zu werden: Sinalco, Pepita, Elmer Citro, dann natürlich Rivella in drei Farben und schliesslich, als Ultra-Klassiker, der «Gussnippf», sprich der Nussgipfel, der hier übrigens in seiner topographisch anspruchsvollen Bergpreis-Blätterteig-Version serviert wird (ganz im Gegensatz zur platt gekurvten Hefeteig-Variante, wie man sie im Hardturm feilbietet).

Tagsüber befindet sich das Café Flachpass offensichtlich noch in der Aufwärmphase. Schliesslich muss sich zuerst weisen, wie man mit dem vom FCZ gewünschten 15-Stunden-Betrieb über die Runden kommt. «Es ist uns natürlich eine Freude, den FCZ-Spielern das Frühstück zu servieren», sagt Neo-Beizer Pascal Claude glaubwürdig, obwohl er als genuiner Basel-Fan gilt. So oder so beginnt die gastronomische Kernkompetenz der «Flachpass»-Crew erst dann zu spielen, wenn die Sonne über Albisrieden untergeht und man ennet der Gleise im Hardturm die Läden dicht macht. Zum Beispiel heute Abend, in Erwartung des ersten Zürcher Derbys dieser noch jungen Fussballsaison.

Richard Reich

Weitere Informationen unter www.flachpass.ch