

Jetzt kommt der Kebab mit Wagyu-Filet für 91 Fr

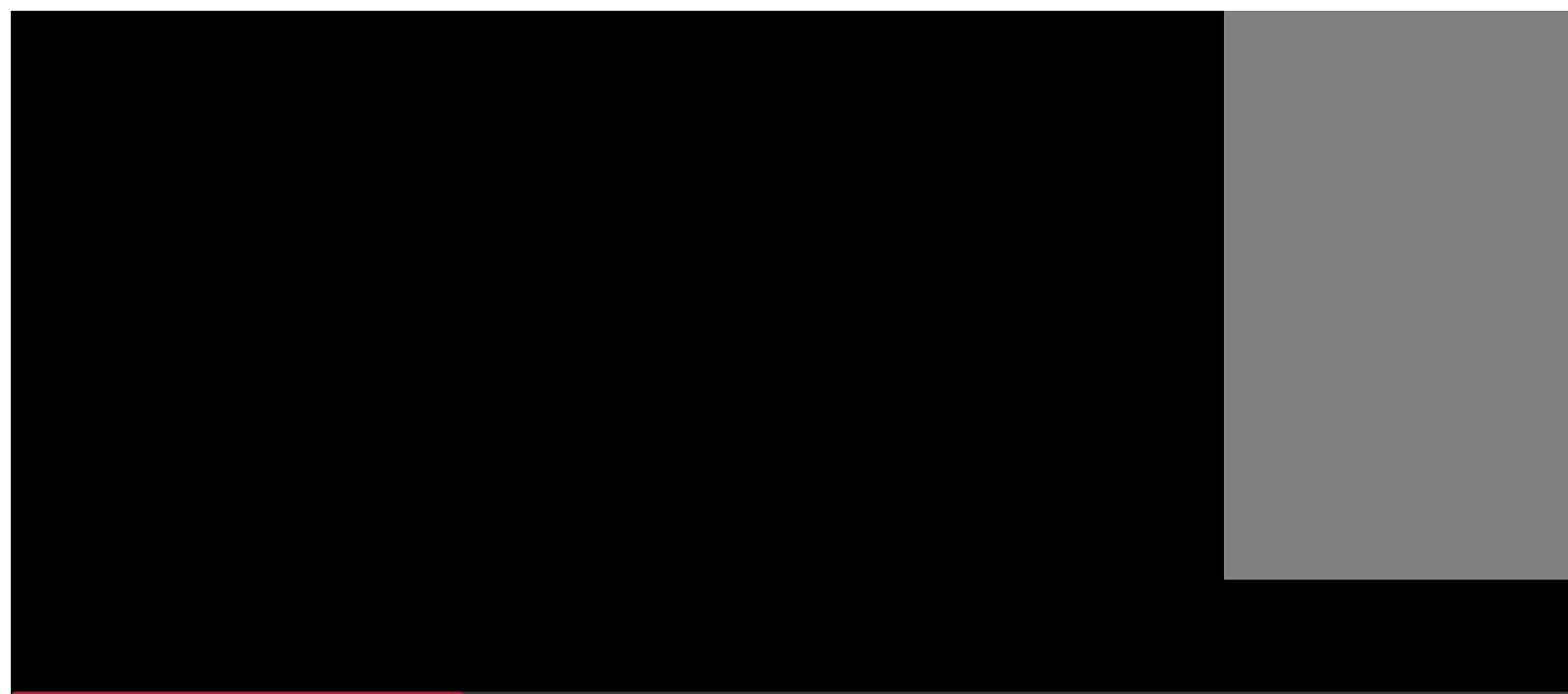
Am Freitag eröffnet das Kebab-Restaurant Ayverdis seine dritte Filiale in Zürich. Neu auf der Karte: Ein Wagyu-Kebab für 91 Franken.

ein aus i

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

600 Quadratmeter Fläche, moderne Einrichtung und neue Gourmet-Kebabs – am kommenden Freitag eröffnet die dritte Filiale der inzwischen schweizweit bekannten Ayverdis-Brüder Ali, Hüseyin und Murti Zürcher Kreis 3. «Das neue Lokal an der Badenerstrasse 415 ist einzigartig für ein Kebab-Restaurant, der Ausbaustandard entspricht eigentlich dem eines Luxushotels», so Hüseyin Ayverdi. Das Lokal werde Sitzplätze für rund 120 Leute bieten.



Der neue Platz sei laut Hüseyin Ayverdi auch dringend nötig: «In unseren Lokalen in Zürich-Leutschenbach und -Affoltern arbeiten wir seit Monaten an der Kapazitätsgrenze – wir verkaufen dort über sieben Tonnen Fleisch pro Monat.» Der Erfolg führte gar zu Ärger mit der Nachbarschaft, weil die aus der ganzen Schweiz angereisten Gäste regelmässig für ein Verkehrschaos auf dem Hunziker-Areal sorgen.

Burrata, gebratenes Gemüse, Avocado oder Wagyu-Filet

Ein Grund für den Erfolg und die Bekanntheit von Ayverdis sind die Gourmet-Kreationen wie etwa der Trüffel-Kebab. Deshalb hat man dieses Angebot für die neue Filiale auf dem Schlotterbeck-Areal auch ausgebaut: «Neu bieten wir neben der Trüffel-Variante einen Kebab mit Burrata, eine asiatische Version mit gebratenem Gemüse und einen mit Avocado an», so Ali Ayverdi.

Eine weitere neue Kreation soll zudem alles bisher da gewesene übertrumpfen: «Auf der Menükarte wird man auch einen Kebab mit 140 Gramm japanischem Wagyu-Filet und -Hohrücken finden», so Ali Ayverdi. Dabei handle es sich um das teuerste und luxuriöseste Rindfleisch der Welt mit dem höchstmöglichen Marmorierungsgrad A5. Kostenpunkt: 91 Franken. «Im Restaurant zahlt man für 100 Gramm normalerweise schnell mal über 100 Franken.»

Wagyu-Fleisch kommt nicht vom Kebabspiess

Dabei kommt aber kein klassischer Kebabspiess zum Zug: «Das Fleisch wird für jede Portion frisch auf einem Grill angebraten und anschliessend in einem Brioche-Brot, das extra für diesen Kebab entwickelt wurde, angerichtet», sagt Ali Ayverdi. Saucen und Beilagen seien zudem klar definiert und nicht veränderbar, damit der «einzigartige Fleischgeschmack» garantiert im Fokus stehe.

Laut Murti Ayverdi habe man zudem endlich das Ziel erreicht, dass nun ausser dem Wagyu-Fleisch alle Produkte von A bis Z aus der Schweiz stammen: «Wir haben

lange gebraucht, um regionale Lieferanten zu finden, die unsere Nachfrage decken können.» Selbst ein eigener Bio-Ayran – ein türkisches Joghurt-Erfischungsgetränk – produziere man inzwischen selber mit einem Milchproduzenten in der Innerschweiz.

(wed)