



Der Mensch lebt nicht allein von Wasser, Luft und Liebe: Imbisskiosk in der Badi Unterer Letten.

ESSEN UND TRINKEN IN DER BADI

PLANTSCHEN UND LUNCHEN

Zürich ist die Stadt mit der weltweit grössten Dichte an Schwimmbädern. Entsprechend vielfältig präsentiert sich auch das Angebot in den Badibeizen. Der «züritipp» stellt eine Auswahl vor.

Von Beat Brunner

Diesen Frühling sorgte die Neuausrichtung der Küche im Wellenbad Dolder für einen Sturm im Wasserglas. Badegäste mokierten sich über die ihrer Ansicht nach zu gesunden Menüs, und insbesondere über die Abschaffung der Pommes frites. Mit Erfolg: Auf ausdrücklichen Wunsch gibt es im Dolder die goldgelben Stängel auch weiterhin.

Dabei gehören Fritten längst nicht mehr zwingend ins Angebot einer Badibeiz – solange kinderfreundliche Alternativen auf der Karte stehen. Aber was heisst schon kinderfreundlich? Als wir das neu umgebaute Letzibad besuchen, bestelle ich für meinen dreijährigen Sohn einen Hamburger, für mich ein Rindsfilet mit Kartoffelsalat. Den durchaus ansprechenden Burger verschmäht der Kleine aber und verspeist dafür genüsslich mein Stück Fleisch. Es schmeckt ausgezeichnet, der Kartoffelsalat wird dagegen – wie so oft – viel zu kühl serviert. Dafür springen im Selbstbedienungsrestaurant hübsch angerichtete Portionen frischer Früchte ins Auge; Wähen werden angeboten und sogar Sushi-Boxen. Positiv fällt mir auch das reichhaltige Angebot an nicht alkoholischen Getränken auf.

Über Mittag schnell ins kühle Nass springen und sich danach mit Blick auf die Alpen von der

Sonne trocknen lassen, während man einen leichten Lunch verspeist. Dieses Stück Lebensqualität mitten im Alltag bietet das zentral gelegene Seebad Enge. Neben leichten Sommermenüs kann ich hier vor allem Wähen und die verschiedenen Salate empfehlen.

MEHRHEITSFÄHIGES ESSENSANGEBOT

Eine andere Badi mit Charme ist der Untere Letten. Weniger extravertiert als sein Pendant flussaufwärts prägt ein weites Holzrost-Viereck mit Badehäuschen die Anlage. Auch der Kiosk etwas abseits ist gemütlich eingerichtet. Während das Tomaten-Mozzarella-Sandwich nicht frisch zubereitet, sondern in der Plastikverpackung angeboten wird, schmecken die Hotdogs hervorragend – das knusprige Weissbrot macht den Unterschied aus. Weitere Spezialitäten im Unteren Letten sind Crêpes und eine grosse Auswahl Salate.

Die Stadt hat die Badibeizen alle verpachtet. Bei der Auswahl der Betreiber achtet Hermann Schumacher, Leiter der Abteilung Badeanlagen, auf ein stimmiges Konzept. Zu Ausgefallenes oder gehobene Gastronomie haben sich nicht bewährt. «Das Angebot muss mehrheitsfähig sein», betont Schumacher. Und es müsse auch zum Schwimmbad passen; ein Familienbad wie das Mythenquai zieht eine andere Klientel an als das Utoquai. Während anderswo Pommes-frites-freie Zonen entstehen, serviert der neue Pächter im Heuried nach Jahren mit asiatischer Küche nun wieder Schnipso.

Informationen zu den Bädern:
www.stadt-zuerich.ch/internet/ssd/sportamt/home/schwimmbaeder.html