

Das Restaurant Nota Bene verlässt man mit doppelt gutem Gefühl

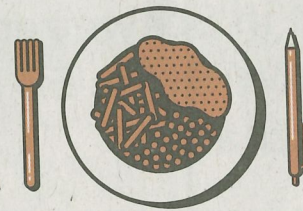
Das Backsteinhäuschen fällt an der sonst von Flachdachbauten geprägten Bahnhofstrasse von Dietlikon auf. Dass sich dort neben der gleichnamigen Bäckerei auch ein Restaurant befindet, ist uns aber bis heute entgangen. Das könnte am etwas zurückversetzten Eingang liegen – oder aber am Umstand, dass das Nota Bene nur tagsüber geöffnet hat. Letzteres hat damit zu tun, dass das Dietliker Lokal einen besonderen Auftrag erfüllt. Aber der soll hier – wo es um Genuss geht – nicht am Anfang stehen.

Der erste Eindruck beim Betreten der Gaststube: eine gelungene Mischung aus Beizenatmosphäre, wie man sie heute kaum mehr findet, und geschickt platzierten Vintage-Stücken. Der gekachelte Boden sorgt für ein dezent orientalisches Flair. «Schön», entfährt es der Fotografin – und mindestens die hat ein ästhetisch geschultes Auge.

Das Nota Bene bietet wochentags jeden Mittag mindestens zwei Menüs, die jeweils zu Beginn jeder Woche im Internet aufgeschaltet werden, darunter ein vegetarisches oder veganes. Manchmal, so wie heute, sind es drei. Das Menü 1 – Entenbrustsalat mit Apfelvinaigrette – tönt zwar kreativ, kommt



Ein Mezze-Teller im Restaurant Nota Bene. Foto: Sibylle Meier



aber dennoch nicht in die engere Wahl. Zu stark wäre die Assoziation zwischen dem, was da auf dem Teller liegt, und dem, was man vor Jahrzehnten – als dies noch nicht verpönt war – gefüttert hat.

An Tagessuppe und Salat, die wahlweise zum Menü gehören, gibt es nichts zu mäkeln. Die Fotografin entscheidet sich für den orientalischen Mezze-Tel-

ler (22 Franken). Erneut kommt ihr ästhetisches Auge auf die Rechnung. Es ist eine üppige und vielfältige Kombination, die ihr die Bedienung kurz darauf serviert: vegane Köfte, Hummus, Auberginenmousse, Falafel, Bauernsalat, Joghurtsauce und Pitabrot. Einzig die Gewürze seien etwas sehr dezent eingesetzt, findet sie und greift zum Salzstreuer auf dem Tisch.

Die zweite Hauptspeise schliesst bei ihr eine kulinarische Wissenslücke. Und weil die Erklärung des Gegenübers vor Ort vielleicht etwas holprig war, hier noch die Google-Version: Fregola ist eine auf

Sardinien verbreitete Nudelart aus Hartweizengriess in kleiner Kugelform. Im Nota Bene wird daraus und mit viel Gemüse und Pilzen ein schmackhaftes Menü 3 für 21 Franken.

Bleibt vor dem Kaffee noch etwas Zeit, über das Besondere an diesem Restaurant zu berichten. Das Nota Bene, zu dem auch eine Bäckerei gehört, ist ein Angebot der Plattform Glattal. Im Arbeitsintegrationsbetrieb werden Jugendliche und junge Erwachsene ausgebildet, die sich in schwierigen sozialen Situationen befinden.

Angeleitet werden sie von Profis, ein solcher wirkt auch als Küchenchef.

Martin Graf, Ressortleiter Restaurant, erzählt beim Besuch, dass das Restaurant Nota Bene auf viele Stammgäste zählen darf: «Sicher 50 bis 60 Prozent.» Am Morgen sei es bei Handwerkern beliebt, die einen Kaffee und eine Stärkung aus der angegliederten Bäckerei schätzten. Mittags kehrten dann oft Lehrpersonen aus dem benachbarten Schulhaus ein. Auch Pensionierte zählten zu den Stammgästen.

Weil es bei uns bis zur AHV noch etwas dauert, verlassen wir nach dem Kaffee das gemütliche Lokal in Richtung Arbeit, immerhin mit einem doppelt guten Gefühl. Denn erstens hat es geschmeckt, und zweitens heisst es auf der Website: «Wer bei uns konsumiert, unterstützt eine gute Sache.»

Daniela Schenker

Restaurant Nota Bene,
Bahnhofstrasse 47, Dietlikon
Montag bis Freitag,
7.30 bis 15.30 Uhr
Tel: 044 833 25 22
www.plattformglattal.ch/notabene

ANZEIGE

Jürg Hoss • Liquidator Verkauf in Bülach

Nach erneuten Renovationen von Hotel-suiten gelangen auf 1'500 m² Verkaufsfläche die Zimmer-Inventare sowie weitere Einrichtungsgegenstände aus dem Hotel Baur au Lac zum Verkauf.

BAUR AU LAC

Details und Bilder: www.hossliquidator.ch

Freie Besichtigung und Verkauf:

Samstag, 23. März und am Montag, 25. März 2024
jeweils von 9.00 bis 17.00 Uhr (Sonntag geschlossen)
Feldstrasse 95, 8180 Bülach (150 Meter neben Bülach Süd Center)

www.hoss-liquidator.ch