



Eingespieltes Team: Gastgeberinnen Claire Kuhn und Sarah Hartmann mit Küchenchef Lukas Strejcek.

CAMINO

## FRAUENPOWER in der Freischützgasse

Es besitzt eine junge, aber überaus turbulente Vergangenheit. Das Zürcher Stadtviertel Kreis 4 überzeugt mit seiner Authentizität, der multikulturellen Vielfalt und strahlt Weltoffenheit

aus. Das überaus kontrastreiche, vibrierende Quartier ist nun auch gastronomisch um eine weitere Attraktion reicher. Mit Frauenpower an die Gastro-Spitze bei den Trendsetter-Location in Zürich – das ist Claire Kuhn mit ihrer Tochter Sarah Hartmann ganz unaufgeregt gelungen. Beinahe im Verborgenen blüht ihr Restaurant Camino in der Freischützgasse zwischen Militär- und Lagerstraße. Mutter

und Tochter agieren als eingespieltes Team. Das fröhliche Gespann empfängt den Gast mit viel Herzlichkeit und Freude, so dass man gerne länger verweilt, sich rasch wohl und wie bei Freunden fühlt. „Wir haben unsere Gäste gern und lieben das Gespräch von Mensch zu Mensch“, erläutert Claire Kuhn ebendiese Gastfreundschaft.

In dieser ungezwungenen, kommunikativen Atmosphäre zeigt sich Lukas Strejcek in der Camino-Küche in Höchstform. Nach Lehr- und Wanderjahren, die er unter anderem im „Jasper“ in Luzern und im „Giardino“ in Ascona verbrachte, zeigt sich der Wahl-Zürcher mit tschechischen Wurzeln wohlgeübt in der Kunst, die traditionelle mitteleuropäische Küche mit mediterranen und asiatischen Akzenten zu verbinden. Vor allem eines will der sympathische Koch mit seinen Kreationen: „Ehrliches Essen präsentieren, was einen emotional berührt. Im besten Fall vielleicht eine Geschmacksreise an den Herd der Großmutter.“ Sehr schön, das geschmorte Kalbsbäggli mit Rahmwirsing, Kartoffelstock und Trüffeljus. Zu Recht setzt das Wolfsbarschfilet mit glasiertem Chicorée, Gnocchi und Weißweinschaum auf die erstklassige Qualität der Ausgangsprodukte. Alles schmeckt, wie mit Liebe gemacht. Auf einen Stil festlegen lässt Lukas Strejcek sich nicht. Er spannt den kochkünstlerischen Bogen gekonnt zwischen Schweizer Spezialitäten und Zubereitungen mit internationalen Einflüssen.

Die Weinkarte mit rund 240 verschiedenen Positionen listet alle bedeutenden europäischen Weinanbaugebiete. ■

---

Gastgeberinnen: Sarah Hartmann  
und Claire Kuhn  
Freischützgasse 4, CH-8004 Zürich  
Telefon: 0 44 / 240 21 21  
E-Mail: [info@restaurant-camino.ch](mailto:info@restaurant-camino.ch)  
Internet: [www.restaurant-camino.ch](http://www.restaurant-camino.ch)  
Öffnungszeiten Küche: Montag bis Freitag von  
11.30 – 14.00 Uhr und 18.30 – 22.00 Uhr,  
Samstag: 18.30 – 22.00 Uhr  
Ruhetag: Sonntag



Unten: Pulpo Carpaccio und gebratene Jakobsmuschel.