

# Essen/ Trinken



41



Mediterrane Stimmung  
am Bullingerplatz.

## CAFÉ DU BONHEUR

# BIENVENUE CHEZ LES COSTES

*Eine kleine, junge Familie wertet den Bullingerplatz mit einem Café auf, das französischen Charme verspricht.*

VON STEPHANIE REBONATI (TEXT) UND NICOLA PITARO (BILD)

**CAFÉ** Nushin verschenkte ihr Herz vor vielen Jahren an die Gastronomie, dann an Monsieur Coste, einen Koch aus Marseille, und wenig später an Petit Monsieur Coste, den gemeinsamen Sohn. Seit Anfang Juni betreibt die kleine Familie mit südfranzösischen und persischen Wurzeln das Café du Bonheur am Bullingerplatz.

Die 35-jährige Wirtin erfüllte sich damit einen Traum. An einem sonnigen Nachmittag sitzt sie auf einem der roten Gartenstühle und trinkt ein grosses Glas Wasser. Nushin Coste ist glücklich und erschöpft. Sie sagt: «Wir sind noch in der Ausprobierphase. Manchmal geht die Milch aus, und dann muss jemand zum Laden sprinten.» Ihr Gatte Jean-Baptiste Coste, der in Zürich im Italia, Volkshaus und Josef und in New York im hippen Kingswood kochte, setzt sich an den Tisch. Er erzählt, dass ausser dem Baguette und den Spirituosen alles hausgemacht werde, mit viel Liebe.

Im Alleingang bereitet der Koch täglich die Mittagsmenüs zu, ein vegetarisches und je eins mit Fisch und Fleisch – köstlich frische und pikante Gerichte sind das! Etwa Rotbarbe, ein barschartiger Meeresfisch, auf gerösteter Aubergine, dazu Kapern, Basilikum und Schnittlauch. Nimmt man im Café du Bonheur später am Tag einen Apéro, sorgen das sämige Humus, die saftigen Oliven und der Kir aus Weisswein und Johannisbeerlikör für Gaumenfreuden.

Nushin Coste absolvierte die Hotelfachschule und sammelte im New Yorker Luxushotel St. Regis Erfahrung in der Gästebetreuung. Dann hatte sie die Idee für ein Café, das Leute aller Art zum Verweilen einlädt. Sie begab sich auf Inspirationsreisen durch Städte, Brockenhäuser und Magazine. Entstanden ist das Café du Bonheur. Unter den Sonnenschirmen sitzen quatschende Mamis, weisshaarige Freundinnen beim Kaffeekranz und müde Bauarbeiter beim Feierabendbier. Endlich Leben am bislang zur Verkehrsschleuse verurteilten Bullingerplatz. Auch das Interieur sorgt für urbane Ferienstimmung. Zusammengewürfelte Holzmöbel und Vasen mit farbigen Blumen, eine Bar aus Eiche und Kupfer sowie eine pastellgrüne Wand schlagen die Brücke von heimelig zu hip. Familie Coste plant bereits weiter. Bald werden in ihrem Café Milch, Brot, Butter und Eier erhältlich sein, weil dem Bullingerplatz bislang ein Quartierlädeli fehlt.

**ZYPRESSENSTR. 115  
8004 ZÜRICH**

TEL. 044 558 99 00 [WWW.CAFEDUBONHEUR.CH](http://WWW.CAFEDUBONHEUR.CH)

Mo–Fr 8–22 Uhr, Sa 10–22 Uhr, So 10–18 Uhr  
Mittagsmenüs 19–26 Franken

Abends keine Karte, sondern tagesfrische Apéro-Häppchen

## WEIN IN DER BADI

# GENUSS, GEERDET

*Schweizer Topwinzer stellen in der Frauenbadi ihre besten Tropfen vor.*

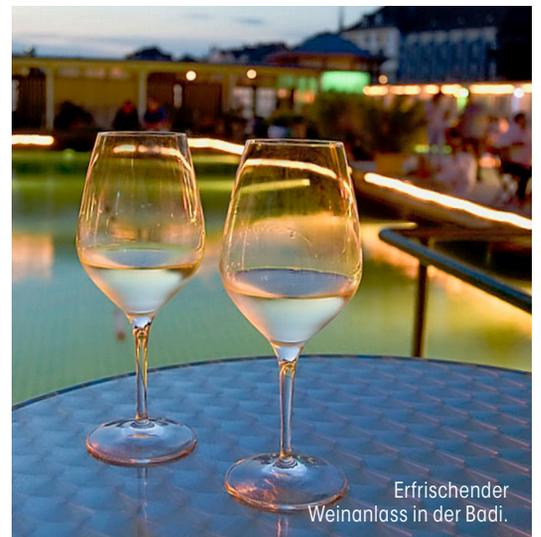
VON ESTHER KERN

**WEIN** Wer barfuss geht, nimmt mit dem Boden Kontakt auf. Wer Wein trinkt, tut etwas Ähnliches – erlebt es aber mit anderen Sinnen. In der Frauenbadi kommt am Anlass «Schon barfuss Pinot gris probiert?» beides zusammen. Ein Dutzend einheimische Spitzenwinzer bringen ihre besten Gewächse. Entkorkt werden dabei viele Pinots, aber auch andere Weine. Käseaffineur Rolf Beeler serviert dazu gereifte Spezialitäten, von der Metzgerei Keller gibts Zürcher Trockenwürste.

## DIENSTAG — 20<sup>00</sup> FRAUENBADI

STADTHAUSQUAI [WWW.METTLERVATERLAUS.CH](http://WWW.METTLERVATERLAUS.CH)

Eintritt 30 Franken, alles inklusive  
Bei jedem Wetter



Erfrischender  
Weinanlass in der Badi.