

Medienmitteilung

GaultMillau «POP des Jahres 2023»: Die «Bar Lupo» in Zürich

Zürich, 3. Oktober 2022

Cocktails, Weine & Pasta: Die «Bar Lupo» in Zürich ist GaultMillaus «POP des Jahres 2023». Ein einzigartiges Konzept hat die Jury begeistert. Das ungezwungene Lokal brilliert in den Kategorien Drinks und Essen gleichermaßen.

GaultMillau POP – so heisst die Lifestyle-Liste des Gourmet-Restaurantführers. Wir überprüfen und aktualisieren sie mehrmals im Jahr. Beizen, Bistros, Brasserien, Bars und Cafés, die zwar nicht im GaultMillau punkten, aber mit jungen Konzepten und viel Leidenschaft begeistern. Marlene Halter («Metzg», Zürich, 2020), Markus Arnold («Easy Lunch», Steinhalle, Bern, 2021) sowie Marcel Hurschler, Mario Waldispühl, Sylvan Müller und Rahel Heller («Jazzkantine», Luzern, 2022) waren die bisherigen Preisträger. Nun kehren wir zurück nach Zürich und zeichnen das Trio der «Bar Lupo» an der Kalkbreite als «POP-Könige» aus: Armin Azadpour, Claudio Sacchi und Patrick Schindler. Partner von GaultMillau POP ist American Express.

Bar oder Restaurant?

Die unscheinbare «Bar Lupo» an der Kalkbreite in Zürich ist eine Erfolgsgeschichte. Seit Tag 1! Kein Wunder: Klassisch anmutende, aber nicht allzu klassisch schmeckende Cocktails, die zu den besten der Stadt gehören. Pastagerichte, die schmecken, als stünde eine italienische Nonna in der Küche. Und last, but not least die grosse Weinkarte: Fokus auf Naturwein, auch ältere Jahrgänge. Clever kuratiert, damit (fast) nichts im Glas müffelt. Das Lokal an der Badenerstrasse verwischt mit seinem Konzept die Grenzen zwischen Bar und Restaurant.

Italienische Klassiker und Drinks mit Twist

Für gewisse Gerichte kreuzen Stammkunden mehrmals pro Woche auf: Carne cruda, hausgemachte Tagliatelle al ragù und ein luftig-leichtes Bilderbuch-Tiramisu. Natürlich sind auch genügend vegetarische Optionen da: Caprese, mal ein Sommersalat mit Gurke, Pfirsich, Zwiebeln und Zitrone oder Casarecce al pesto genovese. Dazu kommen Cocktails, die immer mit einem «Lupo»-Twist überraschen. Im Fall Negroni mit einem Hauch Granatapfel und Bergamotte. Oder der frech goldig glitzernde «Peach don't kill my vibe» mit Gin, Pfirsich, Verjus, Limettensaft und Champagner.

Junge, aber erfahrene Macher

Der Grund des «Lupo»-Erfolgs? Ein erfahrenes Trio, das schon auf unterschiedliche Weise auf sich aufmerksam gemacht hat: Claudio Sacchi mit dem Pop-up Les Garçons sowie seiner «Bar Sacchi»; Patrick Schindler mit «Soi Thai», «Action Burger» sowie ehemals «Bauernschänke» und «Neue Taverne»; Armin Azadpour mit der Speakeasy-Bar The Office und seiner Frankfurter Bar Hunky Dory. Trotz Senkrechtstart geben die drei Junges weiter Vollgas, holen monatlich talentierte, junge Chefs aus dem In- und Ausland für einen Abend in die «Lupo»-Küche. Wer keinen Gastauftritt verpassen möchte, folgt «Lupo» am besten auf Instagram.

POP in the City, POP in den Bergen

Die POP-Community von GaultMillau und American Express wächst stetig und umfasst aktuell 214 Adressen. Die Empfehlungen für Foodies kennen keine Grenzen: Auch eine besonders gute Gelateria, Pizzeria, ein Foodtruck, Sandwich-Take-away oder Döner schaffen es auf die Liste. Unsere Scouts sind vor allem in den Städten Zürich, Basel, Bern, Lausanne, Genf, Neuenburg und Freiburg unterwegs. Zusätzlich listen wir aber auch die dynamischsten Wintersportstationen: St. Moritz, Gstaad und Zermatt. In Zürich, Bern und Basel unterstützen erstklassige und erfolgreiche Blogger den GaultMillau bei der «Fahndung». Die komplette Liste gibt es auf www.gaultmillau.ch/pop.

www.gaultmillau.ch

www.lupo.bar

www.americanexpress.ch

Rookie des Jahres: GaultMillau zeichnet junge Winzer aus

Der GaultMillau fördert auch den Schweizer Wein. Die GaultMillau-Weinjury zeichnet fünf junge Schweizer Winzer ganz besonders aus: Sie sind die «Rookies des Jahres 2023»! Die Namen, die man sich merken muss: Adrian Hartmann (Adrians Weingut, Oberflachs AG), Martino und Gabriele Bianchi (Azienda Agricola Bianchi, Arogno TI), Morgan Meier (Domaine des Landions, Cortaillod NE), Thomas Lampert (Weingut Lampert, Maienfeld GR) und Steve Bettschen (Cave Phusis, La Sarraz VD).

Die Medienmitteilung sowie Bilder sind verfügbar unter:

<https://www.gaultmillau.ch/bar-lupo-infos-fotos-fur-die-medien>

Informationen:

Ringier Axel Springer Schweiz AG, GaultMillau, Telefon: +41 58 269 26 10,
gaultmillau@ringieraxelspringer.ch

Über GaultMillau:

GaultMillau-Channel: Auf gaultmillau.ch und auf Social Media gibts täglich Videos und Rezepte der besten Köche sowie spannende Interviews und News aus der Szene. Kultchef Andreas Caminada ist der Anchorman des GaultMillau-Channels. Die neue Lifestyle-Liste GaultMillau POP empfiehlt 214 trendige Beizen, Brasserien, Bars und Cafés. Der Blog «Züri isst» von Pascal Grob ist Kult in der Stadt, spricht ein urbanes, junges Publikum an und hat eine ständig wachsende Community. Blogger sind auch in Bern und Basel unterwegs.

Guide GaultMillau: Wo sind die besten Restaurants der Schweiz? Wer sind die kreativsten Köche? Der GaultMillau Guide Schweiz ist der wichtigste Gourmetführer im Land. 870 Restaurants werden bewertet und ausführlich beschrieben. Die ausgezeichneten Köche des Landes werden in Bildern vorgestellt. Der Guide wird in den Medien täglich zitiert. Der Guide Schweiz 2023 erscheint am 7. November 2022.