



Beitreiben den Stilbruch mit Absicht: Marco Però (l.) und Thomas Schwörer im Restaurant Coco.

NEU ERÖFFNET: RESTAURANT COCO

# HOLZKLASSE

**Vor zwei Wochen hat am Paradeplatz das Coco eröffnet – ein ungewöhnliches Lokal.**

Wenige Meter vom Paradeplatz entfernt. Ein Geschäftsmann schiebt sich eine rohe Gurkenscheibe in den Mund, dann ein Stückchen ungekochten Fenchel – die Rohkost gehört zum Mehrgänger im neu eröffneten Coco, er kostet 75 Fr.

Die Tische sind weiss gedeckt – so wie es sich in dieser feinen Gegend gehört. Mit Absicht wird der erste Eindruck aber wieder gebrochen: Geröstetes Brot wird serviert; dann Auberginenplöree, ein paar Rädli Salami, Blattsalat. Alles ist einfach, aber tadellos. Es folgt ein Teller Tomaten-Pasta, drübergehobelt Parmesan vom Stück. Bis dahin sind

die Portionen nicht zu allzu gross. Doch dann folgen die Hauptgänge vom Holzkohlengrill entweder eine ganze Dorade, die vor dem Servieren filetiert wird. Oder ein stattliches Rib-Eye-Steak, das ungefragt «blutig» auf den Tisch kommt: «Da macht unser Koch Thomas Schwörer keine Kompromisse», sagt Geschäftsführer Marco Però. Das Coco sei als Nachfolger der Tramstation gedacht, die im März umgebaut werde. Da wie dort gehört eine fantasievolle Einrichtung dazu: «Hier soll sie an die Holzklasse der Titanic erinnern», sagt Però. Noch ist kein Eisberg in Sicht. (boe)

**Zürich, Bleicherweg 1a**  
Tel. 044 211 98 98, [www.coco-grill.ch](http://www.coco-grill.ch)  
Mo – Sa 11 – 24 Uhr, So 18 – 23 Uhr