

Restaurant Zentrale in Uster – die Adresse für Genuss und Wein

Regionale Gerichte aus frischen Zutaten und eine Auswahl von über 170 Weinen stehen im Mittelpunkt des Restaurants «Zentrale» in Uster. Seit seiner Eröffnung setzen Küchenchef Marco Hartmann und Gastgeber Didier Claus auf Qualität und Handwerk.

Im Herbst 2023 öffnet das Restaurant «Zentrale» an der Theaterstrasse 4 in Uster zum ersten Mal seine Türen. Seither verbindet es modernes Design mit einer ungezwungenen Atmosphäre und gehobener Küche. Ob Frühstück, Lunch, Apéro oder Abendessen – die «Zentrale» ist täglich geöffnet und spricht mit ihrem Angebot ein breites Publikum an. Die Leitung des Restaurants liegt in den Händen zweier Profis: Marco Hartmann und Didier Claus. Beide blicken auf eine Karriere in der Spitzengastronomie zurück.

Der in der Region wohnhafte Marco Hartmann leitet die Küche der «Zentrale». Der ehemalige Gault-Millau-Koch ist für die abwechslungsreiche und stets frische Menükarte verantwortlich. Nach Stationen wie dem «Il Casale» in Wetzikon, mit Antonio Colaianni, und dem «Ikarus» im Salzburger Hangar-7, wo er unter Starköchen wie Eckart Witzigmann arbeitete, führte ihn sein Weg ins Designhotel Greulich in Zürich. Dort erkochte er innerhalb eines Jahres 15 Gault-Millau-Punkte.

Im Oktober 2023 bringt Hartmann sein Können ins Restaurant «Zentrale» in Uster. Er steht für eine Küche, die mit Liebe zum Detail und Respekt vor den Zutaten überzeugt. Alles, was auf den Tisch kommt, wird von Grund auf frisch zubereitet – von den Saucen bis zur handgemachten Pasta. Convenience-Produkte sind für ihn tabu.

Seine Philosophie? «Ich koche, wie ich selbst gerne esse – und dies mit Hingabe und Sorgfalt», erklärt er. Diese Einstellung spiegelt sich auch in der Menükarte wider. Mit einer Auswahl an Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei – mal klassisch, mal mediterran inspiriert, aber immer mit einer besonderen Note. Zu Hartmanns Highlights zählen unter anderem die hausgemachten Taglierini während der Trüffel-Saison.



Die Gastgeber Didier Claus, Leiter Hotellerie (l.) und Marco Hartmann, Küchenchef (r.).

«Ich koche, wie ich selbst gerne esse»

Weinliebhaber aufgepasst: Raritäten zum besten Preis

Eine weitere Spezialität der «Zentrale» ist die Weinkarte. Sie wird von Didier Claus persönlich zusammengestellt. Der ausgebildete Sommelier verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. In seiner Vita finden sich Namen wie «The Dolder Grand» oder das Lifestyle Boutique Hotel Storchen in Zürich.

Claus' Weinkarte umfasst über 170 Positionen aus Italien, Frankreich, Spanien und der Schweiz, ergänzt durch 13 offene Weine und eine grosse Champagner-Auswahl. Besonders hervorheben möchte er die fairen Preise: «Unsere Preisgestaltung weicht bewusst vom Branchenstandard ab und soll die Gäste einladen, neue Weine zu entdecken», erklärt der Gastgeber. In der «Zentrale» denke man anders und moderner. Aber nicht nur deshalb ist das Restaurant ein Paradies für Weinliebhaber

und Geniesser. Das gesamte Weinsortiment wurde sorgfältig auf die Küche von Marco Hartmann abgestimmt.

Interessant für Gäste aller Altersgruppen

Die Einrichtung des Restaurants ist modern und sorgt zu jeder Tageszeit für eine stilvolle, aber ungezwungene Atmosphäre. Bei schönem Wetter lockt auch die Terrasse mit Lounge-Ecke und Blick auf den Stadtpark. Die Long Bar ist der ideale Platz für den Apéro nach Feierabend, der mit einem anschliessenden Abendessen abgerundet werden kann. Doch damit nicht genug: Die «Zentrale» bietet für jeden Anlass und Wunsch das passende Angebot.

Ab 8 Uhr lädt die kleine, aber feine Frühstückskarte zu einem energiegeladenen Start in den Tag ein. Mit frischem Gebäck, hausgemachtem Müesli oder vitaminreichen Fruchtsalaten ist für alle Geschmäcker etwas da-

bei. Mittags werden saisonale Zwei- oder Dreigangmenüs und abends gehobene à la carte-Gerichte serviert. Die Karte «Signature Bites & Drinks» ergänzt das täglich wechselnde Mittagangebot mit einer Auswahl an individuellen Speisen. Das macht das Restaurant für Gäste aller Altersgruppen interessant.

Die Vision: Der «Place-to-be» in Uster

Die hohe Qualität der Zutaten und die Handarbeit spiegeln sich zwar in den Preisen des Restaurants wider, aber an Geschmack und Frische wird nicht gespart. Das spüren die Gäste spätestens beim ersten Bissen. «Wir wollen nicht mit günstigen, schnell zubereiteten Mittagmenüs satt machen. Wir schaffen zu jeder Essenszeit ein kulinarisches Erlebnis», sagt Marco Hartmann. Und dieses Erlebnis hat schon viele überzeugt: Nach etwas mehr als einem Jahr hat sich die «Zentrale» einen Namen gemacht und

gilt unter Stammgästen als eines der besten Restaurants in Uster.

Für Hartmann und Claus eine grosse Motivation und Bestätigung. Denn die Beiden haben sich für die Zukunft viel vorgenommen: Sie wollen das Restaurant «Zentrale» als festen Bestandteil der lokalen Gastroszene etablieren. Die Vision: Ein «Place-to-be» zu sein, an dem sich Mitarbeitende und Gäste gleichermaßen wohl fühlen und immer wieder gerne einkehren.

«Mit unserer gehobenen, kreativen Küche und über 170 erlesenen Weinen laden wir zu einem ganz besonderen kulinarischen Erlebnis ein. Nach gut eineinhalb Jahren seit der Eröffnung sind wir stolz auf das Erreichte», freut sich Hartmann und Claus ergänzt: «Dank unserem motivierten, beständigen Team und einem stetig wachsenden Publikum sind wir auf dem besten Weg, ein Ort – oder eben ein «Place-to-be» – zu werden, an dem man einfach gerne is(st).»



Die Long Bar, der ideale Platz für den Apéro nach Feierabend.



Einst Telefonzentrale, heute Gastronomie-Hotspot. (Fotos: ZVG)