

Eine kulinarische Reise mit Start und Landung in Opfikon

Das Restaurant Runway 34 betreten wir über eine Passagierbrücke, englisch Gangway, wie bei einer echten Flugreise. «Willkommen an Bord», werden wir begrüsst und erhalten ein Ticket. «Ihr Flug geht nach Helsinki», heisst es. Für ein Abendessen soll uns das recht sein. Wir haben für einen Aufpreis echte Flugzeugsitze reserviert, in denen wir an einem Tisch direkt am Fenster Platz nehmen. Die Aussicht passt, wir haben einen direkten Blick auf den Flughafen Zürich.



Ein Hauptgang bestand aus einem kurz angebratenen Thunfischsteak und hielt, was er versprach. Fotos: Renato Cecchet



Das Restaurant Runway 34 ist wegen der Mirage J-2314 nicht zu verfehlen.

land, sondern nach Japan. «All Nippon Maguro» ist die Umschreibung für ein kurz angebratenes Thunfischsteak (Sushi style) mit zweifarbiger Sesamkruste, Wasabischaumsauce, Jasminreis und Spinat mit Shitake-Pilzen. Der Fisch hält, was er verspricht, er war nur kurz in der Pfanne, die Beilagen passen gut dazu.

Für den zweiten Hauptgang fliegen wir nach Wien. Das panierte Kalbsschnitzel mit Pommes frites kommt auf der Speisekarte als «Bröselflieger» daher. Das Fleisch dürfte nicht noch trockener sein, zusammen mit den beiden Saucen aus Preiselbeeren und Paprika mundet es aber. Die Fritten kommen in einem zusätzlichen

Gitterkörbchen. Dazu trinken wir je ein Glas Rotwein.

Während des Essens heben zwei Maschinen vom nahen Flughafen direkt über den Restauranthehangar ab. Wir verbuchen dies als bestens zum Erlebnis passenden Soundtrack. Das Dessert führt logischerweise zur «Smooth Landing», einer weichen Landung. Unsere Reise endet sehr süss. Hinter dem Coupe «Airbag» verstecken sich je eine Kugel Vanille-, Schokolade- und Erdbeerglace mit Rahm, überzogen mit Caramel- und Erdbeersauce sowie einem Marshmallow, was dem Ganzen eine amerikanische Note verleiht.

Nach einem Espresso beenden wir die kulinarische Flugreise. Diese hat ihren Preis. Die Bordverpflegung haben wir in der Businessklasse eingenommen, sie kostet uns für zwei Personen 203 Franken.

Renato Cecchet

Runway 34, Rohrholzstrasse 67, 8152 Opfikon. Tel. 058 680 34 34. www.runway34.ch

gen gebucht werden. Uns gefällt das Konzept.

Das kulinarische Angebot ist international. Es gibt schweizerische Küche, indische und thailändische Gerichte und saisonal einen Wildteller. Für Kinder gibt es eine spezielle Speisekarte. Bei der Essensabfolge wird die englische Flugsprache beibehalten. Nach einem Apéro wählen wir für

den «Take off» die Vorspeise, «Flight over Le'ahi», eine sogenannte Diamond-Head-Suppe aus Hawaii mit Kürbis, Kokosmilch, Mango und Ingwer. Der Start zur Reise ist geglückt, die orange Suppe schmeckt.

Die Flugphase, der Hauptgang, läuft unter dem Namen «Cruise Delights». Die Reise führt nicht wie angekündigt nach Finn-

Das Runway 34 ist ein sogenanntes Erlebnisrestaurant am Rande von Opfikon in Richtung Rümlang. Das Essen wird auf einem imaginären Flug serviert. Das Restaurant befindet sich in einem ehemaligen Flugzeughangar, der in verschiedene Bereiche aufgeteilt ist. Drinnen steht ein echtes Flugzeug, eine Ilyushin 14T aus dem Jahr 1957, das für die ehemalige Sowjetunion immatrikuliert war. Im Flugzeug gibt es jetzt kleine Esstischchen und Sessel. Unter der Woche kann auch ein Flugsimulator zum Selberpilotieren oder Mitflie-