

## Hiltl без мяса | Zurich sans viande

Author: Людмила Клот, [Цюрих](#) , 08.01.2010.




© www.hiltl.ch

Крупнейший в Европе вегетарианский ресторан открыт в городе на Лиммате уже 111 лет.

| Le Hiltl, plus grand restaurant végétarien d'Europe, fête ses 111 ans de service.

Zurich sans viande

В 1898 году в Цюрихе, по адресу Sihlstrasse 28, рядом со знаменитой Bahnhofstrasse, открыло двери заведение, нетипичное для своей эпохи – вегетарианское кафе. К тому же, в нем не подавали спиртных напитков. «Vegetarierheim und Abstinenz Café» - «Вегетарианский приют и кафе для трезвенников» - продержалось, тем не менее, несколько лет, перейдя через рубеж 19 века в 20-й.

 Вегетарианская кухня в Европе тогда как раз робко начала входить в моду, и ресторан едва сводил концы с концами – средняя выручка его составляла 30 франков в день. Не удивительно: Цюриху в то время было еще далеко до финансового центра, жители не швыряли деньги на ветер, и для многих семей роскошью было уже хотя бы раз в неделю, по воскресеньям, подавать мясо на стол. Вегетарианцы в глазах обычных людей выглядели глупыми «пожирателями травы».

История «кафе для трезвенников» так бы и закончилась ничем, не окажись среди его клиентов некоего приезжего из Баварии по имени Амброзиус Хилтл. Уже в 20 лет он, по профессии портной, страдал от жестоких приступов подагры и не мог работать,

так как едва шевелил пальцами. Один из врачей предсказал его раннюю смерть, если Хилтл не откажется от употребления мяса.

Молодой человек последовал совету доктора и начал регулярно столоваться в вегетарианском ресторане. Здесь же в 1904 году он стал управляющим. А в следующем году сделал еще один шаг на пути к здоровью и процветанию - женился на поварихе Марте Гнойпель. Вместе супруги выкупили ресторан в 1907 году, назвав его своим именем. С тех пор уже четыре поколения семьи Хилтл удовлетворяют вегетарианские запросы жителей Цюриха: ресторан передается по мужской линии, от Амброизуса последовательно к Леонарду, Хайнцу и, наконец, Рольфу, сегодняшнему владельцу [Hiltl](#).

✘ Рольф Хилтл, начав управлять рестораном в 1998 году, сразу после его столетия, вскоре основал вместе с братьями Фрай и торговую сеть вегетарианских продуктов Tibits by Hiltl с филиалами в Лондоне, Цюрихе, Берне, Базеле и Винтертуре.

По данным Швейцарского вегетарианского общества, всего 2-3 процента жителей придерживаются полностью вегетарианского образа жизни. Но, конечно, от хорошо приготовленного вегетарианского блюда не откажется никто. Поэтому сегодня ресторан стал престижным местом, предназначенным, скорее, для полувегетарианцев, к которым принадлежит и сам владелец: иногда он не отказывается от хорошего стейка.

«Первые вегетарианцы были, по большей части, мечтатели, которые верили, что на земле можно построить рай. Сегодня люди переходят на растительную пищу, больше заботясь о собственном здоровье. Когда несколько лет назад газеты были полны заметок о коровьем бешенстве, к нашему ресторану выстраивались очереди», - вспоминает Рольф Хилтл.

✘ Несмотря на то, что ресторан проработал все 20-е столетие, вегетарианская кухня в целом долго находилась в тени. Расцвет ее пришелся на 1970-е годы, когда набрали силу идеи защиты животных и окружающей среды. Многие молодые люди почувствовали желание делом доказать свою любовь к братьям меньшим - отказавшись от их поедания. Сыграл свою роль и интерес к экзотическим культурам и кухням: например, индийской и китайской, в основе которых лежат вегетарианские блюда.

Не случайно сегодня в меню Hiltl входит множество блюд, сделанных по рецептам азиатской, малазийской, индийской кухни. «Паэлья из овощей», «Артишоки по-арабски», «Цветочный суп» и другие деликатесы.

Завтрак подается с 6 утра до 10.30, посетителям предлагают кулинарную выпечку, легкие овощные и фруктовые салаты (от 3.50 франков за 100 грамм), а также натуральные соки. Ресторан открыт до полуночи. После ужина особенным успехом пользуются многочисленные десерты. Также можно купить книги кулинарных рецептов, в которых повара Hiltl делятся своими секретами, и научиться готовить самому.

«Больше всего нравится мне в этой работе то, что я могу поражать и радовать моих клиентов, не причиняя боли ни единому животному, - делится Рольф Хилтл. - С 1898 года мы накрыли больше 40 миллионов приборов, представьте, сколько животных

должно было бы умереть, если бы каждая порция содержала, хотя бы, по 100 граммов мяса?»

✘ Рольф считает, что Амброзиус Хилтл был бы доволен увидеть свое детище в день 111-летия, но и удивлен не меньше. В 2006 году ресторан был полностью отремонтирован, сегодня он обслуживает 1500 посетителей в день, кроме того, при нем работают бар (уже не для трезвенников), дискотека и курсы по кулинарному искусству. Среди гостей время от времени бывают и знаменитости: по достоинству оценили вегетарианскую кухню знаменитый музыкант Пол Маккартни или швейцарский режиссер Марк Фостер.

Цюрихский Hiltl вошел в Книгу Рекордов Гиннеса как первый в Европе вегетарианский ресторан. А в популярной в Швейцарии социальной сети Facebook на страничке ресторана Hiltl зарегистрировано 1679 поклонников.

[швейцарская культура](#)

---

**Source URL:** <https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/hiltl-bez-myasa>